

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация выпускника

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

очная

реализуется

на базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Аккорд»

Цай И.Г.
«10» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «КТСиА»

В.Н. Новойдарский
«14» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
гл. технолог ООО «Лакомка»

Бажкова О.М.
«10» июня 2024 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе требований:

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;

федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413.

ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ППССЗ рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета ГБПОУ РО «КТСиА» 14.06.2024 года, протокол № 6, введена в образовательный процесс приказом ГБПОУ РО «КТСиА» от 14.06.2024 года № 92.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчики:

Орлова О.В.– заместитель директора по учебной работе ГБПОУ РО «КТСиА»;

Казьмина Н.Н.– заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РО «КТСиА»;

Мишустина Н.С.– заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГБПОУ РО «КТСиА»;

Селезнева Л.П. – преподаватель, председатель цикловой комиссии групп «Сервис и туризм» и «Промышленная экология и биотехнологии».

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	5
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
4.1 Общие компетенции.....	7
4.2 Профессиональные компетенции.....	9
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	59
5.1 Учебный план.....	59
5.2 Календарный учебный график.....	65
5.3 Рабочая программа воспитания.....	65
5.4 Календарный план воспитательной работы.....	65
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	65
6.1 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы.....	65
6.2 Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы.....	68
6.3 Условия организации воспитания обучающихся.....	69
6.4 Кадровым условиям реализации образовательной программы.....	69
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	
Приложение 1. Учебный план.....	
Приложение 2. Календарный учебный график.....	
Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей.....	
Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин.....	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания.....	
Приложение 6. Календарный план воспитательной работы.....	
Приложение 7. Фонды оценочных средств.....	
Приложение 8. Учебно-методическое обеспечение.....	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящая программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565(далее - ФГОС СПО).

ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ППССЗ разработана для реализации на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности, примерной основной образовательной программы и потребностей регионального рынка труда.

1.2 Нормативные основания разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 года № 273-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 г. "О практической подготовке обучающихся";

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 года № 281н «Об утверждении профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания»;

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденная протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 г. № 01, зарегистрированная в государственном реестре ПООП, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28.02.2022 № П-41, регистрационный номер 38;

Положение о порядке разработки и утверждения основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденное приказом директора ГБПОУ РО «КТСиА» от 25.05.2023 №102/1;

Локальные нормативные акты ГБПОУ РО «КТСиА».

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Рабочая профессия, получаемая в рамках освоения ППСЗ: 16675 Повар.

Форма получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Объем получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часа.

Срок получения образования по образовательной программе на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе составляет 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

3.1 Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Осваивается
ВД.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	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.	Осваивается
ВД.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	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.	Осваивается

ВД.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	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.	Осваивается
ВД.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	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	Осваивается
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается
ВД.07. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар		Повар(4 разряд)

Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, осваивают также профессию рабочего 16675 Повар с присвоением 4 (четвертого) разряда.

Наименование профессиональных модулей	Квалификация
	Повар
ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	Осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; – упаковки и хранения полуфабрикатов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; – системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); – методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; – осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; – обеспечения ресурсосбережения. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; – определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; – контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; – контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного

		сырья, дичи.
ПК 1.3. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента		<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; – владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; – проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; – осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; – выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; – правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; – правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
ПК 1.4. Осуществлять		<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий

	<p>разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости полуфабрикатов.
<p>ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
---	---	--

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; – осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых супов; – определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи супов; – организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; – вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; – правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа,
--	---

		<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; – правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; – способы выявления и исправления дефектов, – охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения.
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых соусов; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи соусов; – организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		<ul style="list-style-type: none"> – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; – вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; – температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; – требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять 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; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, – круп, бобовых, макаронных изделий; – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать 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; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

		<ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать 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; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного

		<p>водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
--	--	--

<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведения расчетов с потребителем <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
--	--	---

<p>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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых соусов; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: – рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; – вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		<ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых салатов; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, – оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи салатов; – организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; – вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; – температура подачи салатов сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать

		<p>недоброкачественную продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; – вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; – требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
--	--	--

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<ul style="list-style-type: none"> – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке. <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать 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; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к
---	--	--

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, 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; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

<p>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>обслуживания</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; – обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> – ведения расчетов с потребителями. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; – проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков <p>Умения:</p>

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных		<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; – оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость холодных десертов; – вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> – холодных десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; – температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		<ul style="list-style-type: none"> – организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; – оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих десертов; – вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; – оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

		<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость холодных напитков; – вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; – температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;

	<p>видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; – оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; – сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость горячих напитков; – вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции
--	----------------------------------	---

		<p>цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; – температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; – базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведение расчетов, оформления и презентации результатов проработки <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептов; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.
<p>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</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – оценивать наличие ресурсов; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; – оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; – объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; – разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; – контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; – контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – контролировать соблюдение правил техники безопасности,

		<ul style="list-style-type: none"> – пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); – методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; – важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке – производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; – способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья,

		<p>продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; – доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; – контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; – температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

<p>и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – доводить тесто до определенной консистенции; – определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); – контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; – температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования;

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – доводить тесто до определенной консистенции; – определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; – контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; – температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила маркирования и упаковывания.
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; – распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; – контролировать ротацию продуктов; – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; – контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; – контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – доводить тесто до определенной консистенции; – определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; – выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; – проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; – контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); – контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; – контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; – рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; – температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; – техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – ведения расчетов, оформления результатов проработки. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости.
<p>ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; – рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; – рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; – предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; – составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; – выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; – владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; – анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		<ul style="list-style-type: none"> – актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; – классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; – взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; – названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; – ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; – основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; – основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; – примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; – правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; – методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; – правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; – возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; – правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; – системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания.
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – координации деятельности подчиненного персонала <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – дисциплинарные процедуры в организации питания; – методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; – методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;

		<ul style="list-style-type: none"> – способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; – личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; – принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; – правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; – нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; – структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; – методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; – психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат.
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; – взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; – оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; – рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; – определять потребность для выполнения производственной программы; – контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; – проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; – назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; – изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; – возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); – причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). – способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; – графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; – современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; – методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; – процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; – планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; – контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; – определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – оценивать работу подчиненного персонала
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; – особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; – отраслевые стандарты; – правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; – контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; – современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; – правила составления графиков выхода на работу.
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; – оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; – выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; – оценивать результаты обучения;

		<ul style="list-style-type: none"> – координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; – объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; – проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); – способы и формы инструктирования персонала; – формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; – роль наставничества в обучении на рабочем месте; – методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; – личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; – правила составления программ обучения; – способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; – принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; – законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; – современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
<p>ВД 7. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 повар</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места; – подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; – приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведения расчетов с потребителями. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

		<ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; – проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – своевременно оформлять заявку на склад; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации <i>супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>
--	--	---

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Учебный план

Пояснительная записка

Нормативные основания разработки настоящего учебного плана ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 года № 273-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. №8 00 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 г. "О практической подготовке обучающихся".

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному графику. Учебный год состоит из двух семестров. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по образовательной программе составляет 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, практику и самостоятельную учебную работу.

Продолжительность занятий составляет 45 минут.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

общеобразовательный цикл;

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация.

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общеобразовательный цикл	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	510
Математический и общий естественнонаучный цикл	212
Общепрофессиональный цикл	846
Профессиональный цикл	2680
Государственная итоговая аттестация	216
На базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик в общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделено 96 % от объема данных циклов, на самостоятельную работу – 4% от объема данных циклов.

Объем обязательной части образовательной программы, направленный на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО составляет 2972 часа или 70% от общего времени, отведенного на ее освоение. Объем вариативной части образовательной программы составляет 1276 часов или 30% от общего времени, отведенного на ее освоение.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных дисциплин, курсов, модулей, практики. Практическая подготовка при реализации учебных дисциплин, курсов, модулей организуется путем проведения практических занятий, курсовых работ (проектов), лекций, семинаров, учебной и производственной практики, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Объем образовательной программы, реализуемый в форме практической подготовки

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, отведенный на практическую подготовку в часах
Общеобразовательный цикл	258
Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	80
Математический и общий естественнонаучный цикл	42
Общепрофессиональный цикл	661
Профессиональный цикл	2860
Государственная итоговая аттестация	216
Всего:	4117

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Психология общения», «Физическая культура". Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 170 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Образовательной программой предусмотрена возможность включения адаптационной дисциплины «Психология личности и социальная адаптация» в объеме 32 часов, которая вводится и реализуется, при необходимости за счет часов ОГСЭ.02 «История» и обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной предусматривает освоение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часа, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. В соответствии с Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе» с юношами в период реализации ППССЗ проводятся учебные сборы.

Профессиональный цикл учебного плана включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности.

Выполнение курсовых работ предусмотрено по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

В профессиональный цикл входят следующие виды практик: учебная практика, производственная практика, в форме практической подготовки.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, составляет 60% от объема профессионального цикла.

Учебным планом предусматривается практика в количестве 45 недель, в том числе: учебная практика – 19 недель, производственная практика – 26 недель.

В рамках образовательной программы предусматривается освоение профессии рабочего 16675 Повар с присвоением 4 разряда.

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, курсу и профессиональному модулю, включая практику разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация могут быть организованы в форме практической подготовки.

Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Формами текущего контроля успеваемости могут быть опрос, контрольная работа, лабораторное занятие, практическое занятие, и другие формы.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл в рамках данного учебного плана разработан в соответствии с ФГОС среднего общего образования, с учетом Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05-592 "О направлении рекомендаций") и социально-экономического профиля профессионального образования.

При реализации общеобразовательного цикла обучение, при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю, составляет 1476 часов.

Общеобразовательный цикл ППССЗ содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: "Русский язык", "Литература", "Математика", "Иностранный язык", "Информатика", "Физика", "Химия", "Биология", "История", "Обществознание", "География", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности".

В рамках освоения общеобразовательного цикла обучающимися выполняется индивидуальный проект. После ознакомления с методологией проектной деятельности в рамках дисциплины «Индивидуальный проект», обучающиеся выполняют работу самостоятельно по конкретной дисциплине под руководством преподавателя дисциплины соответствующей выбранной теме.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по образовательной программе на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом курсе обучения.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по образовательной программе осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена по дисциплинам «Русский язык», «Математика» и «Химия» письменно, по дисциплинам «Иностранный язык», «История» в устной форме.

Формирование структуры ППССЗ с учетом вариативной части

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части образовательной программы согласовано с работодателями в лице директора ООО «Аккорд» Цай И.Г. и замдиректора ООО «Лакомка» Бажковой О.М.

Вариативная часть образовательной программы в объеме 1276 часов (30 процентов образовательной программы) распределена следующим образом:

Введены дисциплины:

1. ОП.10 Введение в специальность - 34 часа;
2. ОП.11 Национальные кухни - 46 часов.

Увеличены часы на дисциплины:

1. ОГСЭ.01 Основы философии - 6 часов;
2. ОГСЭ.02 История – 32 часа;
3. ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности - 24 часа;
4. ОГСЭ.04 Физическая культура - 6 часов;
5. ОГСЭ.05 Психология общения - 10 часов;
6. ЕН.01 Химия – 16 часов;
7. ЕН.02 Экологические основы природопользования - 16 часов;
8. ОП.01 Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена - 46 часов;
9. ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья -34 часа;
10. ОП.03 Техническое оснащение организаций - 4 часа;
11. ОП.04 Организация обслуживания -32 часа;

12. ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 14 часов;
13. ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности - 12 часов;
14. ОП.08 Охрана труда - 10 часов.

Увеличены часы на профессиональные модули:

Профессиональный модуль ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 74 часа, в том числе МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 6 часов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 32 часа, УП.01 – 36 часов. Профессиональный модуль 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 - 150 часов, в том числе МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 8 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 52 часа, УП.02 – 90 часов. Профессиональный модуль 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 - 146 часов, в том числе МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 9 часов, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 47 часов, УП.03 - 54 часа; ПП.03 – 36 часов. Профессиональный модуль 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 - 58 часов, в том числе МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 7 часов; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 39 часов, УП.04 – 12 часов. Профессиональный модуль 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 - 134 часа, в том числе МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 9 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 47 часов, УП.05 – 24 часа. Профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 20 часов, в том числе МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 20 часов.

Введен профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар – 352 часа, в том числе МДК.07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки – 208 часов, УП.07 – 108 часов, ПП.07 – 36 часов.

Формы проведения промежуточной аттестации:

Формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет, в том числе дифференцированный. Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов, в том числе дифференцированных, не превышает 10. В указанное количество не входят зачеты, в том числе дифференцированные, по физической культуре.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практике проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля, в т.ч. междисциплинарного курса, практик.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю или квалификационный экзамен.

Учебным планом предусмотрены комплексные экзамены по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (6 семестр); МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (7 семестр); МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (8 семестр).

В процессе обучения, при сдаче дифференцированных зачетов и экзаменов успеваемость студентов определяется оценками «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» и «2 (неудовлетворительно)».

Формы проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией с целью определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ГИА проводится в форме выпускной квалификационной работы (дипломная работа и демонстрационный экзамен. На государственную итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель), из них 4 недели на подготовку к ГИА, 1 неделя на проведение демонстрационного экзамена и 1 неделя на защиту дипломной работы.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен может быть проведен по двум уровням:

базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения

образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется программой ГИА с учетом ПООП.

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлен в Приложении 2.

5.3 Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций специалистов среднего звена.

Задачи:

формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся техникума;

организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

формирование у обучающихся техникума общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (Приложение 5).

5.4 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлен в Приложении 6.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана;
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Тренажеры, тренажерные комплексы: набор гантелей, комплект гирь и штанг.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Оснащение лабораторий:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Стеллаж передвижной.

Оснащение баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских и лабораториях, имеется оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции, соответствующей указанным для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно- телекоммуникационной сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Учебные помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.2 Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающимся, осваивающим образовательную программу, предоставлено право одновременного доступа к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) издательства «Юрайт».

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья будут обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3 Условия организации воспитания обучающихся

Для организации воспитательной работы предусмотрено наличие оборудованных помещений:

для работы органов студенческого самоуправления; проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых должно обеспечивать качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия (актовый зал, репетиционные помещения и др.);

для работы психолого-педагогических и социологических служб (кабинет психолога, кабинет социального педагога);

объекты социокультурной среды (музей, библиотека, культурно-досуговые центры и другие);

спортивные сооружения (залы и площадки, оснащённые игровым, спортивным оборудованием и инвентарём).

6.4 Кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины/модуля и отвечающим квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденных приказом Министерством здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 № 761н.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации. Техникум может привлекать к реализации образовательной программы лиц, на условиях гражданско-правового договора, из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание) не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников ГБПОУ РО «КТСиА» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденных приказом Министерством здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 № 761н.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Приложение 6. Календарный план воспитательной работы

Приложение 7. Фонды оценочных средств

Приложение 8. Учебно-методическое обеспечение

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.);

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.);

Профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н.);

Профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 г. № 329н.);

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Рабочая программа ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшейквалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович – директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	20

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов; - разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроля хранения и расхода продуктов.
--------------------------------	---

уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - <i>организовывать и технически оснащать процессы обработки экзотических и редких фруктов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов</i> - <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i>
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты; - <i>ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов фруктов, их кулинарное назначение;</i> - <i>формы нарезки и формовку экзотических и редких видов фруктов в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</i> - <i>требования к знаниям, умениям и навыкам, согласно КОД для ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i>

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **292 часа**

В т.ч. в форме практической подготовки - 292,

из них на освоение

МДК.01.01–38часов

МДК.01.02 – 68часов

самостоятельная работа – 6 часов;

на практики, в том числе: учебную - **108** часов, производственную - **72** часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК.01.01, МДК.01.02 и экзамена по модулю – **6** часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования МДК профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, час.						
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Самостоятельная работа
				Обучение по МДК, в час.				Учебная	Производственная	
				всего, часов	лабораторных и практических занятий	курсовых проектов работ	консультации			
ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9,10	МДК.01.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	38	38	36	8	-	-	-	-	2
ПК 1.1.-1.4 ОК 1-7, 9,10	МДК.01.02. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	68	68	64	14	-	-	-	-	4
ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9,10	Учебная и производственная практика	180	180					108	72	-
	Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	6	6							
	Всего:	292	292	98	22	-	-	108	72	6

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		38
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		38
Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.	6
	Практические занятия:	4
	ПЗ № 1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2
	ПЗ № 2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2
Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала: Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	8

Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание учебного материала: 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. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	12
	Практические занятия:	4
	ПЗ № 3. Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	ПЗ № 4. 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
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: изучение нормирования выхода полуфабрикатов при обработке сырья		2
Дифференцированный зачет по МДК.01.01		2
Раздел модуля 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		68
МДК.01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		68
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание учебного материала: 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. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	6
Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание учебного материала: 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. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	4

<p>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала: Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	6
<p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала: 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. 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. 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.</p>	10
	<p>Лабораторные работы:</p>	4
	<p>ЛР № 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	4
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: подготовка сообщения « Обработка экзотических пород рыб»</p>	2
<p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных</p>	<p>Содержание учебного материала: Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>	4

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала: Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). 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. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	10
	Лабораторные работы:	4
	ЛР № 2. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 4. Решение задач на выход полуфабрикатов из мяса.	2
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание учебного материала: 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.	4
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Лабораторные работы:	4
	ЛР № 3. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 изучение темы: «Использование пищевых отходов домашней птицы»; подготовка сообщения «Приготовление полуфабрикатов из птицы для жарки на гриле».	2	
Дифференцированный зачет по МДК.01.02	2	
Учебная практика по ПМ.01	108	

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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
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.
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.
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос 	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	6
Всего	292

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, оснащенных в соответствии с п. 5.1.2.1 основной образовательной 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 обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.

Электронные издания:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. 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.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

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

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется педагогами через текущий контроль в виде устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ и практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практик, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированных зачетов по МДК.01.01, МДК.01.02 и практикам, а так же экзамену по модулю.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка ответов на дифференцированном зачете по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам во время дифференцированных зачетов; - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на экзамене по модулю

<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	

<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК.02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка ответов на дифференцированном зачете по МДК;</p>

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам во время дифференцированных зачетов; - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на экзамене по модулю
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту 	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов *в том числе из фруктов* в зависимости от изменения спроса;

- *организовывать и технически оснащать процессы обработки экзотических и редких фруктов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов;*

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, *фруктов* приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- *организовывать и технически оснащать процессы обработки экзотических и редких фруктов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов;*
- *владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи, применять и использовать сложные формы нарезки овощей (карвинг);*
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 108 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				108
Тема 1.				24
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для сложного ассортимента из овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - выбор, взвешивание, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, сезонностью; - выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий в том числе региональных, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления; - соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценка качества полуфабрикатов для 	<p>Тема 1.1 Обработка и нарезка овощей, фруктов и грибов простыми и сложными формами нарезки (<i>карвинг</i>).</p> <p>Тема 1.2 Подготовка овощей для фарширования: помидоры, кабачки, баклажаны, голубцы овощные, перец фаршированный.</p>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, фруктов. Распознавать недоброкачественные продукты, определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение. Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов.</p> <p>Определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p>	<p>6</p> <p>6</p>

	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тема 1.3 Приготовление овощных масс, в том числе высокой степени готовности.		6
		Тема 1.4 Приготовление фаршированных полуфабрикатов из овощных масс.		6
Тема 2.				42
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	- 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; - выбор, взвешивание, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, сезонностью; - выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий в том числе региональных, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных	Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов для сложного ассортимента из рыбы в целом виде, порционными кусками и мелкокусковыми.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: рыбы, нерыбного водного сырья. Распознавать недоброкачественные продукты, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение. Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов. Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Контролировать, осуществлять	6
		Тема 2.2 Обработка рыбы для фарширования и приготовление полуфабрикатов (фарширование рыбы целиком и порционными кусками) для сложного ассортимента.		6
		Тема 2.3 Обработка рыбы на чистое филе. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов для сложного ассортимента из неё.		6

	<p>свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 	<p>Тема 2.4 Обработка рыбы на чистое филе. Приготовление рыбной кнельной массы и полуфабрикатов для сложного ассортимента из неё.</p>	<p>выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения. Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, Готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой. Контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию. Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p>	6
		<p>Тема 2.5 Обработка рыбы на чистое филе. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов для сложного ассортимента из неё.</p>		6
		<p>Тема 2.6 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>		6
		<p>Тема 2.7 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья.</p>		6
Тема 3.				36
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из</p>	<p>- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных</p>	<p>Тема 3.1 Обработка мяса и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий</p>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	6

<p>мяса, мясных продуктов, дичи, птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</p> <p>- выбор, взвешивание, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, сезонностью;</p> <p>- выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий в том числе региональных, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления;</p> <p>- соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</p> <p>- оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>сложного ас-ассортимента.</p>	<p>Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов.</p> <p>Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения. Контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: мяса, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов. Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей. Владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную мяса, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи. Выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками. Контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию. Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p>	
		<p>Тема 3.2 Обработка мяса и приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ас-ассортимента.</p>		6
		<p>Тема 3.3 Обработка мяса и приготовление мясной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>		6
		<p>Тема 3.4 Обработка и приготовление порционных полуфабрикатов из кролика, домашней птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ас-ассортимента.</p>		6
		<p>Тема 3.5 Обработка и подготовка полуфабрикатов домашней птицы и пернатой дичи в целом виде и порционными кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>		6
		<p>Тема 3.6 Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, фудпейринга</p>		6
<p>Дифференцированный зачет</p>				6
			Итого за 4 семестр	108
			Итого за 2 курс	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.
Оборудование лаборатории «Учебной кухни ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы

- стулья

- классная доска

- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- пароконвектомат;

- конвекционная печь или жарочный шкаф;

- расстойный шкаф;

- микроволновая печь;

- плита электрическая;

- индукционная плита;

- фритюрница;

- электрогриль (жарочная поверхность)

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный

- шкаф морозильный

- шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

- планитарный миксер;

- термомиксер;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- мясорубка;

- слайсер;

- чоппер (для измельчения продуктов);

- процессор кухонный;

- копильный пистолет;

- овощерезка;

- миксер для коктейлей;

- соковыжималка;

- кофемолка;

- кофемашина;

- овоскоп;

- нитраттестер;

- набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 192 с.

Электронные издания:

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

18. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
19. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
20. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
22. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
23. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
24. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
25. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и

безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

9. 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.

10. 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. – 544 с.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

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

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3 ПМ. 01. - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1. - ПК 1.4. ОК.01- ОК.07, ОК9, ОК.10</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов <i>в том числе из фруктов</i> в зависимости от изменения спроса; - <i>организовывать и технически оснащать процессы обработки экзотических и редких фруктов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов;</i> - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, <i>фруктов</i> приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - <i>организовывать и технически оснащать процессы обработки экзотических и редких фруктов и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов;</i> - <i>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи, применять и использовать сложные формы нарезки овощей (карвинг);</i> - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.4; 2.1-2.7; 3.1-3.7</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<p>- выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</p>	<p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оформление профессиональной документации;</p> <p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов</p>	
---	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации рабочей программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для сложного ассортимента из овощей и грибов.</p>	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, фруктов, грибов; - распознавать недоброкачественные продукт; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации не 	<p>18</p>

	отпуска на вынос, транспортирования.	пищевых отходов	
<p>Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности. оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: рыбы, нерыбного водного сырья; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации не пищевых отходов 	24
<p>Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в 	24

<p>полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, дичи, птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>		<p>соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности. оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: мяса, мясных продуктов, дичи, птицы; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение. Контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, мяса, мясных продуктов, дичи, птицы, различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации не пищевых отходов 	
<p>Дифференцированный зачет</p>			<p>6</p>
		<p>Итого за 4 семестр</p>	<p>72</p>
		<p>Итого за 2 курс</p>	<p>72</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.000000

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.3. Информационное обеспечение обучения:

3.3.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 – 192 с.
2. Анфимова Н.А.Кулинария: учеб. для учащихся учреждений сред.проф. образования/Н.А.Анфимова, Т.И.Захарова, Л.Л.Татарская-14-е изд., стер.-М: Издательский центр «Академия»,2020.

Электронные издания:

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;
13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

26. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
27. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
28. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
29. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
30. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
31. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
32. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
33. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

3. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
4. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. — 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL:

<https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

18. 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.

19. 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. – 544 с.

20. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

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

21. и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 1.1. - ПК 1.4.	<ul style="list-style-type: none"> — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; — выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; — ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания — выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; — обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; — соблюдение стандартов чистоты, соблюдение правил утилизации непищевых отходов; — установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оформление профессиональной документации; — обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; — выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов 	<p>Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики).</p> <p>Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.</p>
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ОК.01- ОК.07, ОК.09- ОК.10		

	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов.	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»

Селезнева Л.П.

Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

ГБПОУ РО «КТСиА»

Орлова О.В.

«10» июня 2024 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 разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 г. № 1565) и социально-экономического профиля профессионального образования;

Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.);

Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н);

Профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 года № 281н);

Профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 № 329н;

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г., № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г., № 67;

Рабочая программа 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 составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович – директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе развитие профессиональной образованности и повышение уровня квалификации для достижения карьерного и личностного роста
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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> — разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; — организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; — 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; — упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; — контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; — контроле хранения и расхода продуктов.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> — разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; — оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; — организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; — применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; — <i>применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, фудпейринга;</i> — <i>сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</i> — <i>организовывать презентацию авторских блюд;</i> — организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; <i>вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</i> — соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; — <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i>
знать:	<ul style="list-style-type: none"> — требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; — <i>законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>способы применения неиспользованных элементов подготовленных ингредиентов в других целях;</i> - <i>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</i> - <i>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</i> - <i>сочетаемость и применение различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</i> - <i>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</i> - <i>правила составления меню, разработки рецептур с учетом баланса питательных веществ, составления заявок на продукты;</i> - <i>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</i> - <i>требования к знаниям, умениям и навыкам, согласно КОД для ДЭ по компетенции «Поварское дело».</i>
--	--

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **498**

в том числе в форме практической подготовки –**498** часа

Из них на освоение МДК:

МДК 02.01 - **42** часа,

МДК 02.02 - **144** часа,

в том числе самостоятельная работа – **18** часов

практики, в том числе учебной **162** часа;

производственной **144** часа

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования МДК профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, час						Самостоятельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		
				Обучение по МДК, час						
				всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	Консультации	Учебная	Производственная	
ПК 2.1 ОК 1-7, 9-11	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	42	38	6	-	-	-	-	4
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9-11	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	138	138	124	38	20	-	-	-	8
	Промежуточная аттестация по МДК.02.02 в форме экзамена	6	6							6
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9-11	Учебная и производственная практика	306	306					162	144	-
	Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	6	6							
	Всего:	498	498	162	44	20		162	144	18

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем часов
---	-------------------------------	-------------

(МДК)		
1	2	3
Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		42
МДК. 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		42
Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	8
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	2
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала: 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. 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 (ГОСТ 30390-2013). 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. 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.	8
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 2 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).	2
Тема 1.3 Адаптация, разработка	Содержание учебного материала:	8

рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</p> <p>Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</p> <p>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).</p>	
Тема 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</p> <p>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).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><i>Организация и техническое оснащение работ в зоне раздачи по хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий.</i></p> <p>Практические занятия:</p> <p>ПЗ № 3 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции.</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p>	6
Дифференцированный зачет по МДК.02.01		2
Раздел модуля 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		138
МДК. 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		138
Тема 2.1 Приготовление и	Содержание учебного материала:	10

подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<p>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.</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни</p> <p>Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>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.</p> <p>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.)</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p>	
	Лабораторныеработы:	4
	ЛР № 1 Приготовление, оформление и отпуск супов сложного приготовления с различными гарнирами. 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
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 1 Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	2
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. <p>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и</p>	6

	<p>способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами</p>	
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 2 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
<p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного сое, 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 томленых 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</p> <p>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.</p>	6
<p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>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.</p> <p>Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. 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.</p>	6
	Лабораторные работы:	4

	<p>ЛР № 2 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).</p>	4
	<p>Практические занятия:</p>	2
	<p>ПЗ № 3 Адаптация рецептур горячих 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.</p>	2
<p>Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала: Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. 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 Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>	4
	<p>Лабораторные работы:</p>	4
	<p>ЛР № 3 Приготовление, оформление и отпуск блюд сложного ассортимента из яиц, творога и сыра. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).</p>	4
<p>Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала: 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 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>	8

	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p> <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> <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>	
	Лабораторныеработы:	4
	ЛР № 4Приготовление, 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
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 4Адаптация рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
Тема 2.7 Приготовление блюд,	Содержание учебного материала:	14

<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента</p> <p>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.</p> <p>Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой</p> <p>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>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).</p>	
	<p>Лабораторныеработы:</p>	4
	<p>ЛР № 5Приготовление, 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).</p>	4
	<p>Практические занятия:</p>	4
	<p>ПЗ № 5Адаптация рецептур кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2
	<p>ПЗ № 6Адаптация рецептур горячих блюд 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>Самостоятельная работа при изучении темы: Составление электронной презентации по теме «Закуски из морепродуктов».</p>	2

<p>Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p> <p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, 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>	12
	Лабораторные работы:	4
	ЛР № 6 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).	4
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 7 Адаптация рецептур горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
Курсовая работа	20	
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p> <p>Тематика занятий:</p> <p>Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультирование обучающихся по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>Консультирование обучающихся по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</p> <p>Консультирование обучающихся по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>Консультирование обучающихся по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>Консультирование обучающихся по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>Консультирование обучающихся по разработке практической части курсовой работы:</p> <p>- разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</p>	20	

<p>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции. Консультирование обучающихся по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.</p>	
<p>Примерная тематика курсовой работы: Ассортимент, приготовление и способы реализации супов-кремов. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из жареных овощей. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из запеченных овощей. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из жареного мяса. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из запеченного мяса. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из припущенной рыбы. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из запеченной рыбы. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из жареной рыбы. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок из рыбы для банкета-фуршета. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей и сыра региональной кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы региональной кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса и птицы региональной кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд из рыбы сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд из филе птицы сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для детского питания. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из сыра. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из круп и каш.</p>	
<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой:</p>	<p>6</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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья; - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции. <p>Разработка начальных вариантов рецептур блюд.</p> <p>Разработка практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. <p>Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>	
<p>Самостоятельная работа по подготовке к экзамену</p>	6
<p>Промежуточная аттестация по МДК.02.02 в форме экзамена</p>	6
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	162

<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	144
<p>Экзамен по модулю</p>	6
<p>Всего</p>	498

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

доска учебная,

рабочее место преподавателя,

столы, стулья (по числу обучающихся),

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

технические средства:

компьютер,

средства аудиовизуализации,

мультимедийный проектор;

наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технологии кулинарного и кондитерского производства:

доска учебная,

рабочее место преподавателя,

столы, стулья (по числу обучающихся),

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

технические средства:

компьютер,

средства аудиовизуализации,

мультимедийный проектор;

наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория Учебная кухня ресторана:

оснащенная в соответствии с п. 5.1.2.1 Основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 5.1.2.2 Основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник, М: Издательский центр «Академия», 2020;

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. 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.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019;

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019;

6. 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;

7. Потапова И.И.Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (2-е изд., стер.) учебник –М: ИЦ «Академия», 2020;

8. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Электронные издания:

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017 — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03184-3. <https://www.biblio-online.ru/viewer/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA#page/1;>

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1 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;

2 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;

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;

4 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996;

5 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.

Электронные издания:

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

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

- 4 Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
- 5 Таблицы калорийности пищевой ценности и химического состава продуктов питания и готовых блюд [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://health-diet.ru/table_calorie/.
- 6 Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется педагогами через текущий контроль в виде устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ и практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы по МДК, наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практик, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированных зачетов по МДК.02.01 и практикам, а так же экзамену по МДК.02.02 и экзамену по модулю.

Результаты обучения (коды профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК.2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;</p> <p>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных работ и практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - курсовой работы. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка ответов на дифференцированном зачете по МДК.02.01; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированных зачетах; - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на экзамене по модулю.
<p>ПК.2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в</p>	

<p>реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК.2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	

	<p>выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	
<p>ПК.2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	
<p>ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих</p>	

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	

	<p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	

	потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - лабораторных работ и практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - курсовой работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка ответов на дифференцированном зачете по МДК.02.01; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированных зачетах; - экспертное</p>
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;	

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения практических заданий на экзамене по модулю.</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,</p>	
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	
<p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</p>	
<p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной 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.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, *бульонов*, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- *применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;*
- *сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;*
- *организовывать презентацию авторских блюд;*
- *вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания*
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; *вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;*
- *организовывать презентацию авторских блюд;*
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».*

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 162 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.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				162
Тема 1.	- выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;			18
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.	- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Тема 1.1 Приготовление бульонов для заправочных супов. Приготовление прозрачных (консоме) и заправочных супов сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с	6
		Тема 1.2 Приготовление супов-пюре из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, сложного ассортимента.		6
		Тема 1.3 Приготовление биски из морепродуктов, супов региональной кухни сложного ассортимента.		6
	- выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;			
	- взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, сезонностью;			
	- 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			

	<p>рецептуры, последовательности приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 		<p>рецептурой, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых супов. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов. Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Контролировать температуру подачи супов.</p>	
Тема 2.				18
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.		Тема 2.1 Приготовление бульонов для соусов. Приготовление соусов на муке, овощных, сырных соусов сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные	6
		Тема 2.2 Приготовление масляных, яично-масляных соусов, соусов для паст сложного ассортимента.		6

		<p>Тема 2.3 Приготовление соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.</p>	<p>продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента. организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых соусов. Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов. Контролировать температуру подачи соусов.</p>	6
--	--	---	--	---

Тема 3.				18
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента		Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента.	6
		Тема 3.2 Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных, запеченных овощей, грибов сложного ассортимента.	Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания. организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи,	6
		Тема 3.3 Приготовление с блюд и гарниров из овощных масс, из фаршированных овощей и грибов сложного ассортимента.	Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания. организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи,	6

			<p>требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, грибов сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов. Контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов.</p>	
Тема 4.				18
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Тема 4.1 Приготовление горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять выбор в	6	
	Тема 4.2 Приготовление горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента.		6	

		<p>Тема 4.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного. Ассортимента организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из круп,</p>	4
--	--	---	--	---

		бобовых, макаронных изделий. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	
	Проверочная работа		2
		Итого за 5 семестр	72
Тема 5.			18
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Тема 5.1 Приготовление блюд из яиц, сыра сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и	6
	Тема 5.2 Приготовление блюд из творога сложного ассортимента.		6
	Тема 5.3 Приготовление блюд из		6

		муки сложного ассортимента.	безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Сервировать для подачи с	
--	--	-----------------------------	---	--

			учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки.	
Тема 6.				36
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Тема 6.1 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы отварной в бульоне и на пару сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы,	6	
	Тема 6.2 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы припущенной сложного ассортимента.		6	
	Тема 6.3 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из жареной рыбы сложного ассортимента.		6	
	Тема 6.4 Приготовление блюд кулинарных изделий, закусок из запеченной, тушеной рыбы сложного ассортимента.		6	
	Тема 6.5 Приготовление блюд кулинарных изделий,		6	

		закусок из рубленой и котлетной масс сложного ассортимента.	нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей. Контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	6
Тема 6.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.				
Тема 7.				30
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,		Тема 7.1 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	6

дичи, кролика сложного ассортимента.	птицы, дичи, кролика в отварном виде.	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери	
	Тема 7.2 Приготовление блюд и закусок из жареного мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика целиком и порционным куском сложного ассортимента.		6
	Тема 7.3 Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.		6
	Тема 7.4 Приготовление блюд и закусок из мясной котлетной, кнельной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи сложного ассортимента..		6
	Тема 7.5 Приготовление блюд из тушеного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика порционными и мелкими кусками.		6

			<p>питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 6 семестр	90
			Итого за 3 курс	162

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.
Оборудование лаборатории «Учебной кухни ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы

- стулья

- классная доска

- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- пароконвектомат;

- конвекционная печь или жарочный шкаф;

- расстойный шкаф;

- микроволновая печь;

- плита электрическая;

- индукционная плита;

- фритюрница;

- электрогриль (жарочная поверхность)

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный

- шкаф морозильный

- шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

- планитарный миксер;

- термомиксер;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- мясорубка;

- слайсер;

- чоппер (для измельчения продуктов);

- процессор кухонный;

- копильный пистолет;

- овощерезка;

- миксер для коктейлей;

- соковыжималка;

- кофемолка;

- кофемашина;

- овоскоп;

- нитраттестер;

- набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Качурина Т.А.-4е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020-256с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования/Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская-14-е изд., стер.-М: Издательский центр «Академия», 2020.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 192 с.

Электронные издания:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491498> (дата обращения: 27.09.2023).

2. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

22. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

23. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

24. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

25. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

26. 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.

27. 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. – 544 с.

28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

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

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках 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, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам: 1; 2; 3; 4; 5; 6; 7 ПМ. 02 - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения(освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 2.1.- ПК 2.8. ОК.01 – ОК.07, ОК.09-ОК.11</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, <i>бульонов</i>, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – <i>применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;</i> – <i>сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</i> – <i>организовывать презентацию авторских блюд;</i> – <i>вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания</i> – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; <i>вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</i> – <i>организовывать презентацию авторских блюд;</i> 	<ul style="list-style-type: none"> — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; — оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнять разработку, адаптацию рецептур — горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; — выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, дополнительных ингредиентов с учетом требований по безопасности; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор температурного режима при подготовке горячих супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.4; 2.1-2.3; 3.1-3.3; 4.1-4.3; 5.1-5.3; 6.1-6.5; 7.1-7.5</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>– выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</p>	<p>творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>— соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;</p> <p>— соблюдение требований к упаковке и складированию горячих супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>— выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>— соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>— соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>— демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>— соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>— выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>— соответствие потерь при приготовлении супов, сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>— соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>— выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>— выбор условий и сроков хранения супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных</p>	
--	---	--

изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;

— демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

— проводить мастер-класс и презентации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024 г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации рабочей программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 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;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности/профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); - прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; - организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом 	<p>24</p>

	<p>практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - 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; - организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени 	<p>особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых супов; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи супов; - организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - рассчитывать стоимость супов; - вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
<p>Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с 	<p>18</p>

	<p>готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии; - поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные 	
--	---	--	--

		<p>полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи соусов; - организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость соусов; - вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
<p>Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с 	<p>18</p>

нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;
- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

-организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;

- сервировать для подачи с учетом потребностей различных

		<p>категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; - организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
<p>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; 	<p>18</p>

- | | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;- организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;- контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; | |
|--|---|--|

		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
<p>Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, 	30

		<p>применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none">- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;- организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;- контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;- организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
<p>Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в 	30

соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

- организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
- рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		<ul style="list-style-type: none"> - вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 6 семестр	144
		Итого за 3 курс	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.3. Информационное обеспечение обучения:

3.3.1 Основная литература:

Печатные издания:

4. 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: учебник для студ.учреждений сред. проф.образования/Н.И. Андонова, Качурина Т.А.-4е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020-256с.

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская-14-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.
6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 192 с.

Электронные издания:

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491498> (дата обращения: 27.09.2023).

4. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

5. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
12. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

3. 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.

4. 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. – 544 с.

Электронные издания:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 2.1. - ПК 2.8.	<ul style="list-style-type: none"> — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; — оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; — выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, дополнительных ингредиентов с учетом требований по безопасности; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — выбор температурного режима при подготовке горячих супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; — соблюдение требований к упаковке и складированию горячих супов, соусов, блюд и 	<p>Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики). Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.</p>
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК.01-ОК07, ОК.09-ОК.10		

	<p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>— выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>— соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>— соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>— демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>— соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>— выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>— соответствие потерь при приготовлении супов, сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>— соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>— выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>— выбор условий и сроков хранения супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>— демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>— проводить мастер-класс и презентации супов, соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с</p>	
--	---	--

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

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

ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 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 разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 г. № 1565) и социально-экономического профиля профессионального образования;

Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н);

Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н);

Профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 года № 281н);

Профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 № 329н;

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г., № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г., № 67;

Рабочая программа 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 составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»
Цай Игорь Герасимович – директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид 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 общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

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
--------	--

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – <i>применять правильные методы обработки для каждого ингредиента и блюда;</i> – <i>применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</i> – <i>адаптировать и презентовать холодные блюда и закуски для шведского стола и самообслуживания;</i> – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – <i>применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;</i> – <i>организовывать презентацию авторских блюд;</i> – <i>применять правильные методы обработки для каждого ингредиента и блюда;</i> – <i>применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</i> – <i>адаптировать и презентовать холодные блюда и закуски для шведского стола и самообслуживания;</i> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; – оценивать качество холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим требованиям; – <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i>

знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; – <i>правильные методы обработки для каждого ингредиента и блюда;</i> – <i>применение неиспользованных элементов подготовленных ингредиентов в других целях;</i> – <i>основы адаптации презентации холодных блюд и закусок для шведского стола и самообслуживания;</i> – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – <i>требования к знаниям, умениям и навыкам, согласно КОД для ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i>
--------------	--

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов: **370**

в том числе в форме практической подготовки – **370** часа;

Из них на освоение МДК.03.01- **44** часа,

МДК.03.02 – **86** часа;

в том числе самостоятельная работа (по МДК соответственно) – **7/9** часов;

практики, в том числе учебной **90** часов,

производственной – **144** часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования МДК профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, час						Самостоятельная работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		
				Обучение по МДК, час.						
				всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	Консультации	Учебная	Производственная	
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	41	34	34	10	-	-	-	-	4
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	83	74	74	22	-	-	-	-	6
	Комплексный экзамен по МДК.03.01 и МДК.03.02	6	6							6
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	Учебная и производственная практика	234	234					90	144	-
	Экзамен по модулю	6	6							
	Всего:	370	348	108	32			90	144	16

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		44
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		41
Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала:	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6
	Практические занятия:	4
	ПЗ № 1 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 и методов обслуживания.	2
	ПЗ № 2 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость продуктов для холодной кулинарной продукции.	2
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала: Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	10
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала:	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	8
	Практические занятия:	6
	ПЗ № 3 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
ПЗ № 4 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	2	

	кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	
	ПЗ № 5 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
Самостоятельная работа при изучении тем раздела:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ производственных ситуаций, адаптация рецептур в зависимости от контингента. 2. Составление схем комбинированных способов обработки и подготовки продуктов для холодных блюд. 3. Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Оборудование холодного цеха». 4. Подготовка к консультации по вопросам экзамена. 		4
Самостоятельная работа по подготовке к экзамену		3
Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		86
МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		83
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p>	4
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.</p> <p>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</p>	10

	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).		
	Лабораторные работы:	4	
	ЛР № 1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов).	4	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала:	8	
	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. 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	Лабораторные работы:		4
	ЛР №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.		4
	Самостоятельная работа при изучении тем 2.2, 2.3: 1. Разработка (адаптация) рецептуры салата. 2. Составление ТТК на авторскую закуску.		4
Тема 2.4 Приготовление,	Содержание учебного материала:	12	

<p>подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p> <p>Лабораторные работы:</p> <p>ЛР № 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>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.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).</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</p>	<p>18</p>

	продуктов (ХАССП).	
	Лабораторные работы:	6
	ЛР № 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 1 Разработка технико-технологических карт на холодных блюд из мяса и птицы.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела: Подготовка компьютерных презентаций по теме: Холодные блюда: варианты подачи.		2
Самостоятельная работа по подготовке к экзамену		3
Комплексный экзамен по МДК.03.01 и МДК. 03.02		6
Учебная практика Виды работ:		90
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.		
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, 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.		
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		

<p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практикаВиды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых холодных 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 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>144</p>
<p>Экзамен по модулю</p>	<p>6</p>
<p>Всего</p>	<p>370</p>

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

доска учебная,

рабочее место преподавателя,

столы, стулья (по числу обучающихся),

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

технические средства:

компьютер,

средства аудиовизуализации,

мультимедийный проектор;

наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD

фильмами, мультимедийными пособиями).

Технологии кулинарного и кондитерского производства:

доска учебная,

рабочее место преподавателя,

столы, стулья (по числу обучающихся),

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

технические средства:

компьютер,

средства аудиовизуализации,

мультимедийный проектор;

наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD

фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория Учебная кухня ресторана:

оснащенная в соответствии с п. 5.1.2.1 Основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 5.1.2.2 Основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

9. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник, ИЦ: Академия, 2020;

10. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (2-е изд., стер.), учебник, ИЦ: Академия, 2020

11. 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].

12. 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. 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.

4. Семичева Г.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования М.: Издательский центр «Академия», 2020.

Электронные издания:

2. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03184-3. <https://www.biblio-online.ru/viewer/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA#page/1>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

6 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016;

7 Семичева Г.П.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник– М. : Издательский центр «Академия», 2019;

8 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996;

9 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.

10 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.

Электронные издания:

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

8 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>

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

10 Таблицы калорийности пищевой ценности и химического состава продуктов питания и готовых блюд [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://health-diet.ru/table_calorie/.

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

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется педагогами через текущий контроль в виде устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ и практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практик, а также промежуточную аттестацию в форме комплексного экзамена по МДК.03.01, МДК.03.02, дифференцированных зачетов по практикам, а так же экзамену по модулю.

Результаты обучения (коды профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам во время дифференцированных зачетов; - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на экзамене по модулю.</p>

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом</p>	

	<p>потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.</p>
<p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам во время дифференцированных зачетов;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на экзамене по модулю.</p>
<p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	

клиентами.		
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- *применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпеиринга;*
- *организовывать презентацию авторских блюд;*
- *применять правильные методы обработки для каждого ингредиента и блюда;*
- *применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;*
- *адаптировать и презентовать холодные блюда и закуски для шведского стола и самообслуживания;*
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- оценивать качество холодной кулинарной продукции в соответствие технологическим требованиям;
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.03

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 90 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.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				90
Тема 1.				18
Осуществлять приготовление холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - 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; - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в 	Тема 1.1 Приготовление, салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза сложного ассортимента.	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать наличие.	6
		Тема 1.2 Приготовление холодных соусов на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов сложного ассортимента.	Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой.	6
		Тема 1.3 Приготовление холодных соусов на основе фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени сложного ассортимента.	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить	6

	<p>соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском; - 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; - 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; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 		<p>соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых соусов. Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок.</p>	
Тема 2.				18
<p>Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.</p>		<p>Тема 2.1 Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов сложного ассортимента.</p>	<p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать наличие.</p>	6
		<p>Тема 2.2 Приготовление салатов из сырых</p>	<p>Контролировать, осуществлять выбор в</p>	6

		овощей сложного ассортимента.	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и	
		<p>Тема 2.3 Приготовление несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов сложного ассортимента.</p>	<p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональное сырье, продукты для салатов сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых салатов. Определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать,</p>	6

			контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов. Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Контролировать температуру подачи салатов.	
Тема 3.				18
Приготовление, подготовка к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента.		Тема 3.1 Приготовление канapé, холодных закусок из рыбы, мяса, птицы сложного ассортимента (каприччо, террина, тартара, роллов).	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать наличие. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канapé, холодных закусок сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канapé, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления канapé, холодных закусок сложного	6
		Тема 3.2 Приготовление паштетов и муссов из мяса, птицы сложного ассортимента.		6
		Тема 3.3 Приготовление фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд) сложного ассортимента.		6

			ассортимента. организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуска сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию.	
Тема 4.				18
Приготовление, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		Тема 4.1 Приготовление холодных блюд из рыбы сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками).	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать наличие. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания	6
		Тема 4.2 Приготовление рыбы фаршированной заливной сложного ассортимента (целиком и порционными кусками).		6

		<p>Тема 4.3 Приготовление, холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке. Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	6
--	--	--	--	---

			Контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	
Тема 5.				12
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	Тема 5.1 Приготовление холодных блюд из мяса (мясо крупным куском шпигованная, свиная корейка на ребрышках, рулетики из мяса) сложного ассортимента.		Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами контролировать наличие. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Минимизировать потери	6
	Тема 5.2 Приготовление, блюд из домашней птицы(галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы, дичи) сложного ассортимента			6

			<p>питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке. Обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию. Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 6 семестр	90
			Итого за 3 курс	90

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.
Оборудование лаборатории «Учебной кухни ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы
- стулья
- классная доска
- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- расстойный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- индукционная плита;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность)

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный
- шкаф морозильный
- шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

- планитарный миксер;
- термомиксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- слайсер;
- чоппер (для измельчения продуктов);
- процессор кухонный;
- копильный пистолет;
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималка;
- кофемолка;
- кофемашина;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный

- стеллаж передвижной
 - моечная ванна двухсекционная
- Вспомогательное оборудование:
- стол производственный
 - стеллаж передвижной
 - моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

2. 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: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.

Электронные издания:

29. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;
30. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

34. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
35. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
36. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
37. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
38. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
39. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
40. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
41. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
31. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

32. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

33. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

34. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

35. 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.

36. 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. – 544 с.

37. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

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

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках 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, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам: 1; 2; 3; 4; 5 ПМ. 03 - проводится концентрированно. Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения(освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 3.1 - ПК 3.7 ОК.01- ОК07, ОК.09-ОК.11</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – <i>применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;</i> – <i>организовывать презентацию авторских блюд;</i> – <i>применять правильные методы обработки для каждого ингредиента и блюда;</i> – <i>применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</i> – <i>адаптировать и презентовать холодные блюда и закуски для шведского стола и самообслуживания;</i> – соблюдать правила сочетаемости, 	<ul style="list-style-type: none"> — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; — разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.3; 4.1-4.3; 5.1-5.2</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - оценивать качество холодной кулинарной продукции в соответствии технологическим требованиям; - <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i> 	<p>водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; — ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — соблюдение правил утилизации непищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ — установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами, — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — проведение маркировки ингредиентов 	
---	---	--

	<p>при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>— соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>— обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>— соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом действующих регламентов;</p> <p>— демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>— проводить мастер-класс и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10» июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации рабочей программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, традиционных и экзотических продуктов;
- применять правильные методы обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- адаптировать и презентовать холодные блюда и закуски для шведского стола и самообслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - 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; - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; 	<p>24</p>

	<p>в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском; - 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; - выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; - организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; - вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
<p>Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного 	<p>24</p>

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none">- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;- использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;- организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;- обеспечивать безопасность готовых салатов;- определять степень готовности, доводить до вкуса	
---	--	--	--

		<p>оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи салатов; - организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - рассчитывать стоимость салатов; - вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
<p>Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными 	<p>30</p>

		<p>ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none">- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;- использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none">- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;- организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;- обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные	
--	--	--	--

		<p>полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; - организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; - вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
<p>Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; 	<p>30</p>

		<ul style="list-style-type: none">- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные	
--	--	---	--

		<p>полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
<p>Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными 	30

		<p>ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none">- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и	
--	--	---	--

		<p>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд 	
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 6 семестр	144
		Итого за 3 курс	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.3. Информационное обеспечение обучения:

3.3.1 Основная литература:

Печатные издания:

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: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <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
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

42. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
43. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
44. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
45. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
46. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
47. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
48. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
49. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

7. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

38. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

39. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

40. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

41. 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.

42. 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. – 544 с.

43. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 3.1 - ПК 3.7	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики). Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ:	— выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;	
ОК.01- ОК07, ОК.09- ОК.11	— размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	
	— оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	
	— разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;	
	— соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;	
	— размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами;	
	— оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи;	

	<ul style="list-style-type: none"> — соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; — соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; — выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; — ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — соблюдение правил утилизации пищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ — установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами, — установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи; — проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней 	
--	--	--

	<p>птицы, дичи;</p> <p>— соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>— обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>— соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи с учетом действующих регламентов;</p> <p>— демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>— проводить мастер-класс и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.);

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.);

Профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н.);

Профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 г. № 329н.);

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Рабочая программа ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид 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 соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 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

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - <i>применять современные способы технологии приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;</i> - <i>сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</i> - <i>организовывать презентацию авторских блюд;</i> - <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»</i>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - 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; - <i>критерии оценивания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»</i>

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –**246**,

В т.ч. в форме практической подготовки – 246

из них на освоение

МДК.04.01 – 42 часов

МДК.04.02 – 78 часов

самостоятельная работа – 12 часов;

на практики, в том числе:

учебную - 48 часов,

производственную - **72** часа.

Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК.04.01, МДК.04.02

Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю – **6** часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования МДК профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, час								
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Практики		Самостоятельная работа
				Обучение по МДК, час.				в т.ч.				
				всего, часов	лабораторных и практических занятий	курсовая работа	консультации			Учебная	Производственная	
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9,10	МДК.04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	39	39					34	10			
ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9,10	МДК.04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	75	75	68	32	-	-	-	-	4		
	Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК.04.01, МДК.04.02	6	6							6		
ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9,10	Учебная и производственная практика	120	120					-	-			
	Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	6	6									
	Всего:	246	246	102	42			48	72	12		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		39
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		34
<p>Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>ПЗ № 1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p>ПЗ № 2. 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.</p>	<p>8</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>Содержание учебного материала: Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.</p>	8
<p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 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</p> <p>Практические занятия:</p> <p>ПЗ № 3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>	<p>8</p> <p>6</p> <p>2</p>

	ПЗ № 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов.	2
	ПЗ № 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков сложного ассортимента.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: подготовка доклада на тему «Организация работы холодного цеха по приготовлению десертов».		2
Самостоятельная учебная работа: подготовка к экзамену по МДК.04.01		3
Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		52
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		52
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. 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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, шербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. 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).	13
Лабораторные работы:		16
	ЛР № 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, шербета, ледяного салата из фруктов)	4
	ЛР №2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже)	4
	ЛР №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка).	4
	ЛР № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (рулета фило с фруктами).	4

Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного приготовления	Содержание учебного материала: 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. 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, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в «жидкое» фондю, порционирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов с «обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ореховые, ягодные). Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	11
	Лабораторные работы:	12
	ЛР № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни).	4
	ЛР № 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (воздушного пирога, пудинга, кекса).	4
	ЛР № 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»)	4
Раздел модуля 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		23
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		16
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. 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. 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	6

	расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала: 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. 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. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). 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).	6
	Лабораторные работы:	4
	ЛР № 8 . Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных горячих напитков сложного ассортимента.	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3: подготовка электронной презентации: «Холодные напитки Донской кухни »		2
подготовка электронной презентации: « Горячие напитки Донской кухни »		2
Самостоятельная учебная работа: подготовка к экзамену по МДК.04.02		3
Комплексный экзамен по МДК.04.01, МДК.04.02		6
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих 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.		48

<ol style="list-style-type: none"> 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования) 	72

<p>(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> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков 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 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</p>	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК.04.01, МДК.04.02	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	6
Всего	246

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: рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: ПК с лицензионным ПО, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором, интерактивной доской, МФУ, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, оснащенных в соответствии с п. 5.1.2.1 основной образовательной 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 обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования по специальности «Поварское и кондитерское дело»-2-е изд., стер.-М:Издательский центр «Академия»,2021.

Электронные издания:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2019. — 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко — Москва: Ресторанные ведомости, 2014. — 160 с.

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. 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/

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

5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется педагогами через текущий контроль в виде устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ и практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практик, а также промежуточную аттестацию в форме экзамена по МДК.04.01, МДК.04.02 и дифференцированных зачетов по практикам, а так же экзамену по модулю.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.5. ПК 4.6 ОК 01-07 ОК 09-10	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>продуктах;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none">– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<ul style="list-style-type: none">• корректное использование цветных разделочных досок;• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	
--	---	--

	<p>инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:<ul style="list-style-type: none">• соответствие температуры подачи виду блюда;• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:<ul style="list-style-type: none">• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none">• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- 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;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- *применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;*
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 48 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
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.				48
Тема 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;			18
Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	- выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;	Тема 1.1 Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели).	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов. Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления. организовывать приготовление, готовить холодные	6
	- взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	Тема 1.2 Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета)		6
	- изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков;	Тема 1.3 Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (цитрусового льда с		6
	- 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			

	<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском 	<p>ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже)</p>	<p>десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления. Обеспечивать безопасность готовой продукции. Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты. Оценивать качество органолептическим способом. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты.</p>	
Тема 2.				12
<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента.</p>		<p>Тема 2.1 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью).</p>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с</p>	6
		<p>Тема 2.2 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента (шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе)</p>	<p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с</p>	6

			рецептурой. использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих десертов. Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления. организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления. Обеспечивать безопасность готовой продукции. Определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты. Оценивать качество органолептическим способом. Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты.	
Тема 3.				12
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.		Тема 3.1 Приготовление холодных напитков сложного ассортимента	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	6

		Тема 3.2 Приготовление горячих напитков сложного ассортимента	ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков. Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции. организовывать приготовление, готовить холодные и горячие напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления. Обеспечивать безопасность готовой продукции. Определять степень готовности, доводить до вкуса холодные и горячие напитки. Оценивать качество органолептическим способом. Контролировать температуру подачи холодных и горячих напитков.	6
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 7 семестр	48
			Итого за 4 курс	48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.
Оборудование лаборатории «Учебной кухни ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы

- стулья

- классная доска

- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- пароконвектомат;

- конвекционная печь или жарочный шкаф;

- расстойный шкаф;

- микроволновая печь;

- плита электрическая;

- индукционная плита;

- фритюрница;

- электрогриль (жарочная поверхность)

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный

- шкаф морозильный

- шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

- планитарный миксер;

- термомиксер;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- мясорубка;

- слайсер;

- чоппер (для измельчения продуктов);

- процессор кухонный;

- копильный пистолет;

- овощерезка;

- миксер для коктейлей;

- соковыжималка;

- кофемолка;

- кофемашина;

- овоскоп;

- нитраттестер;

- набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
- стеллаж передвижной
- моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – М.: Издательский центр «Академия», 2020.-320с.

Электронные издания:

44. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;

45. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

50. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

51. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

52. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

53. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

54. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

55. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

56. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

57. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

8. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

46. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

47. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

48. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

49. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

50. 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.

51. 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. – 544 с.

52. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках 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, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3; 4 ПМ. 04 - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения(освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК. 01 – ОК. 07, ОК.09-ОК.11 Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - <i>применять современные способы технология приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;</i> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i> 	<ul style="list-style-type: none"> — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; — приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, приготовления, творческое оформление и подготовку к холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение температурного 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.2; 2.1-2.2; 3.1 Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <ul style="list-style-type: none">— обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;— соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;— проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;— соблюдение правил утилизации непищевых отходов;— соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с инструкциями и регламентами	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации рабочей программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаро-безопасности, охраны труда); - проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом);- прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; - организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги; - выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные десерты 	<p>18</p>

	<p>горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения; 	<p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных десертов; - организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость холодных десертов; - вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	
--	---	---	--

Тема 2.			18
Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; 	18

		<ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих десертов; - организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость горячих десертов; - вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 	
<p>Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 	18

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<ul style="list-style-type: none">- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;- организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;- обеспечивать безопасность готовой продукции;- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;- оценивать качество органолептическим способом;	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных напитков; - организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость холодных напитков; - вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 	
<p>Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных 	12

ингредиентов;

- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
- обеспечивать безопасность готовой продукции;
- определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;
- оценивать качество органолептическим способом;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента

		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих напитков; - организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость горячих напитков; - вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 	
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 7 семестр	72
		Итого за 4 курс	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – М.: Издательский центр «Академия», 2020.-320с.

Электронные издания:

53. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;
54. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

58. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
59. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
60. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
61. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
62. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
63. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
64. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
65. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

10. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
55. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
56. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
57. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
58. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
59. 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.

60. 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. – 544 с.

61. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК.01 – ОК.07, ОК.09- ОК.11	<ul style="list-style-type: none"> — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; — выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; — приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; — демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; — соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение правил утилизации непищевых отходов; — соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с 	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики). Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.

	инструкциями и регламентами.	
--	------------------------------	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 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 разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.);

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.);

Профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н.);

Профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 г. № 329н.);

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Рабочая программа 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 составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02 2022, регистрационный № 38.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшейквалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бажкова Ольга Михайловна, замдиректора ООО «Лакомка»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид 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:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - технологии изготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; - применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями клиента; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - 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; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в т.ч. низкокалорийных хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей; - заполнять бракеражный журнал готовой продукции; - выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

	<ul style="list-style-type: none"> - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - 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; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты; - <i>ассортимент простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификацию в зависимости от используемого сырья и методов приготовления;</i> - <i>ассортимент низкокалорийных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификацию в зависимости от используемого сырья и методов приготовления;</i> - <i>технологии приготовления низкокалорийных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</i> - <i>критерии оценивания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело»</i>
--	---

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **356**,

В т.ч. в форме практической подготовки - 356,

из них на освоение

МДК 05.01 – 44 часов

МДК 05.02 – 102 часа

Самостоятельная работа –12 часов

на практики, в том числе:

учебную–**96** часов

производственную – **108** часов

Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК.05.01, МДК.05.02 – **6** часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю – **6** часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования МДК профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, час						
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа
				Обучение по МДК, в час.				Практики		
				всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий	курсовая работа	консультации								
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7, 9,10	МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	38	38	36	12	-	-	-	-	2
ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9,10	МДК. 05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	96	96	92	30	-	-	-	-	4
	Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК.05.01, МДК.05.02	12	12							6
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	348	348					96	252	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	6	6							
	Всего:	356	356	128	42	-	-	96	108	12

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		36
<p>Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</p>	<p>Содержание учебного материала: Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.</p>	4
	Практические занятия:	8
	ПЗ № 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера.	2
	ПЗ № 2. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2
	ПЗ № 3. Адаптация рецептов хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий.	2
	ПЗ № 4. Адаптация рецептов мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий	2
<p>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание учебного материала: Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	8
<p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Содержание учебного материала: 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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.</p>	4
	Самостоятельная учебная работа при изучении темы: подготовка сообщения: Современные виды оборудования, применяемые в кондитерском производстве	2

Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание учебного материала: Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	8
	Практические занятия:	4
	ПЗ № 5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
	ПЗ № 6. Решение ситуационных задач на расчет ресурсного обеспечения кондитерского цеха с учетом используемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, расходных материалов	2
Самостоятельная учебная работа: подготовка к экзамену по МДК.05.01		3
Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		96
МДК. 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		92
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала: Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецепттуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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. 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. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецепттуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мاستика (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. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	14
	Практические занятия:	6
	ПЗ № 7. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
	ПЗ № 8. Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов.	2
ПЗ № 9. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		2

Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание учебного материала: Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	12
	Лабораторные работы:	6
	ЛР № 1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала: 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. 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. 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. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	16
	Лабораторные работы:	6
	ЛР № 2. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	Самостоятельная учебная работа при изучении темы: подготовка электронной презентации « Варианты и способы оформления сложных пирожных»	2
	Лабораторные работы:	12
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание учебного материала: Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. 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. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	20
	Лабораторные работы:	12
	ЛР № 3. Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛР № 4. Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
С амостоятельная учебная работа при изучении темы: подготовка электронной презентации « Варианты и способы оформления сложных тортов»		2
Самостоятельная учебная работа: подготовка к экзамену по МДК.05.02		3
Комплексный экзамен по МДК.05.01, МДК.05.02		6

Учебная практика по ПМ.05

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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 	108
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК.05.01, МДК.05.02	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	6
Всего	356

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: рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: ПК с лицензионным ПО, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором, интерактивной доской, МФУ, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лабораторий:

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 обучения

3.2.1. Основная литература

Печатные издания:

1. 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», 2020.

Электронные издания:

1. [Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО Профобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>](https://profspo.ru/books/97306)

2. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А.

Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и

условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

3. 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.

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется педагогами через текущий контроль в виде устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ и практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практик, а также промежуточную аттестацию в форме комплексного экзамена по МДК.05.01, МДК.05.02 и дифференцированных зачетов по практикам, а так же экзамену по модулю.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ОК 01-07 ОК 09-10	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<ul style="list-style-type: none">• корректное использование цветных разделочных досок;• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;– соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:<ul style="list-style-type: none">• соответствие температуры подачи виду блюда;• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре<ul style="list-style-type: none">– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;• актуальность, оптимальность формы, текстуры;• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;<ul style="list-style-type: none">– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024 г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- 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;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, *низкокалорийных хлебобулочных изделий* с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;
- *выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 96 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
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.				96
Тема 1.				18
Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом; - взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, 	Тема 1.1 Приготовление штучных сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в хлебобулочных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. контролировать,	6
		Тема 1.2 Приготовление многопорционных сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента.		6
		Тема 1.3 Приготовление праздничного хлеба сложного ассортимента.		6

	<p>последовательности приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда; - творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - 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; - проведение текущей уборки рабочего места повара в 		<p>осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий сложного ассортимента сложного ассортимента. Доводить тесто до определенной консистенции. Определять степень готовности хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать</p>	
--	--	--	---	--

	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых хлебобулочных изделий перед отпуском порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции. Контролировать выход хлебобулочных изделий сложного ассортимента при их порционировании.	
Тема 2.				36
Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		Тема 2.1 Приготовление штучных и многопорционных изделий из сдобного пресного теста.	Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	6
		Тема 2.2 Приготовление штучных и многопорционных изделий из песочного теста.		6
		Тема 2.3 Приготовление штучных и многопорционных изделий из пряничного теста.		6
		Тема 2.4 Приготовление штучных и многопорционных изделий из заварного теста.		6
		Тема 2.5 Приготовление штучных и многопорционных изделий из слоеного теста.		6
		Тема 2.6 Приготовление штучных и многопорционных изделий		6

		из бисквитного теста.	соответствии с нормами закладки. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента. доводить тесто до определенной консистенции. Определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий.	
--	--	-----------------------	---	--

			Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции. Контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании.	
Тема 3.				36
Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	Тема 3.1 Приготовление тортов из бисквитного теста сложного ассортимента.		Организовывать подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивать наличие, подбирать в соответствии с	6
	Тема 3.2 Приготовление пирожных из бисквитного теста сложного ассортимента.			6

		Тема 3.3 Приготовление тортов из заварного теста сложного ассортимента.	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования, выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил, распознавать недоброкачественные продукты. Контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, Осуществлять	6
		Тема 3.4 Приготовление пирожных из заварного теста сложного ассортимента.	взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия	6
		Тема 3.5 Приготовление тортов и пирожных из песочного теста сложного ассортимента.		6
		Тема 3.6 Приготовление медовых пирожных и тортов сложного ассортимента.		6

			<p>хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста,</p>	
--	--	--	--	--

			<p>формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с</p>	
--	--	--	--	--

			потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 8 семестр	96
			Итого за 4 курс	96

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебный кондитерский цех**.

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы
- стулья
- классная доска
- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные
- конвекционная печь
- жарочные шкафы
- микроволновая печь
- расстоечный шкаф
- плита электрическая
- шкаф холодильный
- шкаф морозильный
- шкаф шоковой заморозки
- тестораскаточная машина (настольная)
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- тестомесильная машина (настольная)
- электровафельница
- миксер (погружной)
- мясорубка
- куттер или процессор кухонный
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- газовая горелка (для карамелизации)
- термометр инфракрасный
- термометр со щупом
- овоскоп
- машина для вакуумной упаковки
- производственный стол
- стеллаж передвижной
- кофемолка
- сифон

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

Электронные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491140> (дата обращения: 27.09.2023).

3.2.2 Дополнительная литература:

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. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

2. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: уч. Издательский центр «Академия», 2012

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016

5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Уч. пособие – 6-е изд., стер.: Издательский центр «Академия», 2012

6. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч. пособие – 1-е изд.,: Издательский центр «Академия», 2012

Электронные 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].

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках 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, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам 1; 2; 3 ПМ. 05 - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебный кондитерский цех» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1. – ПК 5.6. ОК.01 – ОК.07, ОК.09-ОК.11 Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<ul style="list-style-type: none"> — подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; — разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; — приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных; — творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; — соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента; — подготовка рабочих мест; — выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; — размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; — оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.3; 2.1-2.6; 3.1-3.6 Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>- <i>применять современные способы технологии приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термостата, пароконвектомата, фудпейринга;</i></p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p>- <i>выполнять задания в соответствии с требованиями КОД ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело».</i></p>	<p>региональных;</p> <p>— подготовка рабочих мест;</p> <p>— соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>— соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>— обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>— соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>— соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>— демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента;</p> <p>— выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p> <p>— установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>— выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>— соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента;</p> <p>— проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента;</p> <p>— соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>— соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
---	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- *технологии изготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;*
- *обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;*
- *комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;*
- *применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями клиента;*
- *соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;*
- *оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;*
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 108 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики; - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда); - проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); - прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; - организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги; - выполнение задания (заказа) по 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, 	<p>12</p>

	<p>приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования; - организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции; - 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 	<p>необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; - доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, 	
--	--	---	--

	<p>закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</p> <p>- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии;</p> <p>- поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>- проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>- контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>	
<p>Тема 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>- распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p>	30

		<ul style="list-style-type: none">- контролировать ротацию продуктов;- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;- разрабатывать, адаптировать рецептуры хлебобулочных, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;- вести расчеты, оформлять и презентовать результаты проработки;- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;- доводить тесто до определенной консистенции;	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none">- определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;- проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;- контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);- контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;- рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
--	--	--	--

		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	
<p>Тема 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - разрабатывать, адаптировать рецептуры мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 	<p>30</p>

		<ul style="list-style-type: none">- вести расчеты, оформлять и презентовать результаты проработки;- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;- контролировать ротацию продуктов;- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;- доводить тесто до определенной консистенции;	
--	--	---	--

- | | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; | |
|--|--|--|

		<ul style="list-style-type: none"> - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 	
<p>Тема 4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; 	30

- | | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;- разрабатывать, адаптировать рецептуры мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;- вести расчеты, оформлять и презентовать результаты проработки;- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;- доводить тесто до определенной консистенции; | |
|--|---|--|

		<ul style="list-style-type: none">- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
--	--	--	--

		- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
Дифференцированный зачет			6
		Итого за 8 семестр	108
		Итого за 4 курс	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

Электронные издания:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство

Юрайт, 2022. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491140> (дата обращения: 27.09.2023).

3.2.2 Дополнительная литература:

Дополнительные источники:

7. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: уч. Издательский центр «Академия», 2012

9. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

10. 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

11. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Уч. пособие – 6-е изд., стер.: Издательский центр «Академия», 2012

12. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч. пособие – 1-е изд.,: Издательский центр «Академия», 2012

Электронные 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].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 5.1.- ПК 5.6.	<p>— подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>— разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>— приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>— творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>— соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента;</p> <p>— подготовка рабочих мест;</p> <p>— выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента;</p> <p>— обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>— размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента;</p> <p>— оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента;</p> <p>— соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>— подготовка рабочих мест;</p> <p>— соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности во время</p> <p>прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики).</p> <p>Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.</p>
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ОК.01–ОК.07, ОК.09-ОК.11		

	<p>мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none">— соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;— обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;— соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;— соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;— демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента;— выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания— установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;— выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;— соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента;— проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента;— соблюдение правил утилизации пищевых отходов;— соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»

Селезнева Л.П.

Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»

Орлова О.В.

«10» июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.);

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.);

Профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н.);

Профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 г. № 329н.);

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Рабочая программа ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02 2022, регистрационный № 38.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшейквалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала**

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. 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

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
Уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

	<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 (<i>с применением программного обеспечения</i>);</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 (<i>в т.ч. составлять договора с поставщиками</i>);</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 отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения (<i>в т.ч. с применением программного обеспечения</i>);</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости (<i>с учетом сезонных цен и торговой наценки</i>);</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов (<i>в т.ч. с учетом норм естественной убыли</i>);</p> <p><i>правила заключения договоров с поставщиками;</i></p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –**236**,

В т.ч. в форме практической подготовки – 236 часов

из них на освоение МДК.06.01 – 122 часа

самостоятельная работа – 12 часов;

на практики, в том числе:

производственную - **108** часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК.06.01

Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю – **6** часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования МДК профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, час							Самостоятельная работа	
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Учебная		Производственная
				Обучение по МДК, час.				Практики				
				всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная			
лабораторных и практических занятий	курсовая работа	консультации										
ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	68	64	64	38	-	-	-	-	4		
ПК 6.4, 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	22	20	20	4	-	-	-	-	2		
	Курсовая работа по МДК.06.01	20	20	20	-	20	-	-	-	-		
	Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК.06.01	12	12							6		
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика	108	108					-	-			
	Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	6	6							-		
	Всего:	236	236	104	42	20	-	-	108	12		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		68
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		64
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание учебного материала: 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. 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). Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	4
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, дготовочных, комбинированных	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание учебного материала: 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, преискуранты, 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. 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	4

	внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	
	Практические занятия:	4
	ПЗ № 2. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
	ПЗ № 3. Расчет энергетической ценности блюд в меню.	2
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала: Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения 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.	4
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 4. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание учебного материала: 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). 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 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.	4
	Практические занятия:	8
	ПЗ № 5. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	ПЗ № 6. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги	2

	общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	
	ПЗ № 7. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	ПЗ № 8. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала: Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. 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	4
	Лабораторные работы:	6
	ПЗ № 9. Планирование производственного задания (программы)	2
	ПЗ № 10. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	ПЗ № 11. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание учебного материала: Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. 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.	4
	Практические занятия:	14
	ПЗ № 12. Расчет производственной мощности	2
	ПЗ № 13. Расчет товарооборота	2
	ПЗ № 14. Расчет производительности труда	2
	ПЗ № 15. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	ПЗ № 16. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
	ПЗ № 17. Оформление документов: дневного заборного листа	2

	ПЗ № 18. Разработка нормативно-технологической документации	2
	Самостоятельная работа при изучении тем:	4
	Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	2
	Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание учебного материала: Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 19 . Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		22
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		20
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала: 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. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); отпуска на вынос по заказам потребителей; вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.. 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. 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. 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.	8
	Тема 2.2	Содержание учебного материала: Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров,

Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	
	Практические занятия:	4
	ПЗ № 20. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2
	ПЗ № 21. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2: Анализ квалификационного состава работников производства	2
	Самостоятельная работа: подготовка к экзамену	6
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ): <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фито-бара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонеентам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 		20

27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06

Виды работ:

1. Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
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.
28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
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.
30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.
32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.

<p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК.06.01	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	6
Всего	236

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: ПК с лицензионным ПО, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором, интерактивной доской, МФУ, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2 Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.

Электронные издания:

1. Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10623-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517089> (дата обращения: 26.09.2023).

2. Маслова, В. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. М. Маслова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 451 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15946-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510315> (дата обращения: 25.09.2023).

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. 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.
15. 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. – 544 с.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

Электронные издания:

7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. 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/

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

11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется педагогами через текущий контроль в виде устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ и практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, наблюдение за деятельностью во время производственной практики, а также промежуточную аттестацию в форме экзамена по МДК.06.01 и дифференцированного зачета по производственной практике, а так же экзамену по модулю.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4. ПК 6.5 ОК 01-07 ОК 09-11	<ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; – выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – текущее планирование; – координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; – распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; – регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; – предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по и производственной практике; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по и производственной практике

	<ul style="list-style-type: none">– обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;– контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;– обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;– подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;– проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов– соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;– соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;– проведение бракеража;– ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала– инструктирование подчиненного персонала;– оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;– составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;– подбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;– обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;– проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания– оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы производственной практики

Тематический план и содержание производственной практики

Условия реализации программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов производственную практику по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 108 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Разработка 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"> - ознакомление с Уставом организации питания; - ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; - ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания; - ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией; - ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности; - ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба; - ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей; их состав и численность; - участие в проведении инвентаризации на производстве. - ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём; - ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов; - оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию; - участие в разработке новых фирменных блюд, составление акта проработки; - оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда; 	<ul style="list-style-type: none"> - разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; - разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; - анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; 	<p>24</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - разработка различных видов меню; - проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов; - обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения; - оценка качества готовой продукции; - участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала; - ознакомление и составление плана-меню. Его 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню 	
<p>Тема 2. Текущее планирование, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> назначение и содержание; - ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию; - правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов; - подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам; - выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов; - обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами; - ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; 	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - планировать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот 	24
<p>Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья; - участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, 	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; - определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; 	24

	<p>участие в составлении закупочного акта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с порядком заполнения документов по производству; - 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; - ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений; - анализ розничного товарооборота по объёму и структуре; - анализ издержек производства и обращения структурного подразделения; - анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения; - ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда; - анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, 	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; - проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; - составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов 	
<p>Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ издержек производства и обращения структурного подразделения; - анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения; - ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда; - анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, 	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала 	<p>18</p>

<p>Тема 5. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>другие); - изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог); - 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; - участие в принятии управленческих решений, научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций; - составление графиков выхода на работу производственного персонала; - 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; - участие в составлении табеля учёта рабочего времени</p>	<p>- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; - выбирать методы обучения, инструктирования; - составлять программу обучения; - оценивать результаты обучения; - координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; - объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; - проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>	<p>12</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>			<p>6</p>
		<p>Итого за 7 семестр</p>	<p>108</p>
		<p>Итого за 4 курс</p>	<p>108</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2 Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

2. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (2-е изд., стер.), учебник, ИЦ: Академия, 2020

Электронные издания:

8. 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>

9. 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].

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

12. 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

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 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

Дополнительные источники:

1. 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
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Уч. пособие – 6-е изд., стер. . : Издательский центр «Академия», 2012
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч. пособие – 1-е изд.,: Издательский центр «Академия», 2012
- 4 Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: уч. Издательский центр «Академия», 2012

Электронные издания:

10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

[http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 6.2-ПК 6.5.	<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>	<p>Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики).</p> <p>Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.</p>
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ОК1 - ОК07, ОК.09-ОК.10		

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.);

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.);

Профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н.);

Профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 г. № 329н.);

Положения о разработке рабочей программы профессионального модуля в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о разработке рабочей программы практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Рабочая программа ПМ. 07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	26
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	30

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности - Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Вид деятельности	Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,

		бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
--------------------------------	---

<p>уметь</p>	<p><i>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</i></p> <p><i>распознавать недоброкачественные продукты;</i></p> <p><i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</i></p> <p><i>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</i></p> <p><i>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</i></p> <p><i>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</i></p> <p><i>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</i></p> <p><i>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</i></p> <p><i>своевременно оформлять заявку на склад;</i></p> <p><i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i></p> <p><i>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</i></p>
<p>знать</p>	<p><i>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</i></p> <p><i>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</i></p> <p><i>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i></p> <p><i>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</i></p> <p><i>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i></p>

1.2 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов - **538** часов,

В т.ч. в форме профессиональной подготовки –538

из них на освоение

МДК –208 часов,

самостоятельная работа – 14 часов;

на практики, в том числе:

учебная – **180** часов,

производственная – **144** часа

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК.07.01 – 6 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, практической подготовки	Объем профессионального модуля, час							Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.				Практики			
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовая работа	Консультации	Учебная	Производственная		
ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9,10	Раздел 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	53	53	51	10	-	-	-	-	2
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7,9,10	Раздел 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	105	103	99	18	-	-	-	-	6
ПК 3.1-3.6 ОК 1-7,9,10	Раздел 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	22	20	22	4	-	-	-	-	-
ПК 4.1-4.5 ОК 1-7,9,10	Раздел 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	22	20	16	4	-	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация по МДК.07.01 в форме экзамена	6	6							6
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ОК 1-7,9,10	Учебная и производственная практика	324	324					180	144	-
	Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	6	6							
	Всего:	538	538	188	36			180	144	14

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		53
МДК. 07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала: Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье	3
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала: Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	3
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала: Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	3

<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	<p>Содержание учебного материала: Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	<p>4</p>
<p>Тема 1.5 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	<p>4</p>
	<p>Практические занятия:</p>	<p>2</p>
	<p>ПЗ № 1. Решение задач на выход полуфабрикатов из овощей</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.6 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.</p>	<p>4</p>
<p>Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p>	<p>4</p>
	<p>Практические занятия:</p>	<p>2</p>
	<p>ПЗ № 2. Решение задач на выход полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.8 Обработка, подготовка мяса,</p>	<p>Содержание учебного материала: Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности</p>	<p>4</p>

мясных продуктов	мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	
Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	Практические занятия:	4
	ПЗ № 3. Решение задач на выход полуфабрикатов при разделке туш говядины	2
	ПЗ № 4. Решение задач на выход полуфабрикатов при разделке туш свинины, баранины	2
Тема 1.10 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала: Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	3
Тема 1.11 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	3
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 5. Решение задач на выход полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: подготовка сообщения «Название и характеристика нарезки овощей в международной ресторанной кухне»		2
Раздел 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		105
МДК. 07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки		
Тема 2.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала: Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2

<p>Тема 2.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p>Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	<p>Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.5 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.</p>	<p>4</p>
<p>Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.</p>	<p>10</p>

	Практические занятия:	4
	ПЗ № 6. Решение задач на расчет сырья для приготовления заправочных супов	2
	ПЗ № 7. Составление технологических схем приготовления заправочных супов	2
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала: Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	6
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 8. Решение задач на расчет сырья для приготовления супов разнообразного ассортимента	2
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание учебного материала: Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	2
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 9. Решение задач на расчет сырья для приготовления холодных супов	2
Тема 2.9 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	2
Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала: Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных, грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	5
	Контрольная работа по темам разделов 1,2	2
Тема 2.11 Приготовление, подготовка к	Содержание учебного материала: Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос	4

реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	или транспортирования горячих соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) региональных, вегетарианских, диетических соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	
Тема 2.12 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.	6
Тема 2.13 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала: Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	4
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 10. Решение задач на расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: решение задач на расчет привара каш в зависимости от консистенции		2

<p>Тема 2.14</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>	<p>Содержание учебного материала: Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>4</p>
	<p>Практические занятия:</p>	<p>2</p>
	<p>ПЗ № 11. Решение задач на расчет сырья для приготовления блюд из яиц, творога, сыра</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.15</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	<p>Содержание учебного материала: Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>4</p>
<p>Тема 2.16</p> <p>Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы</p>	<p>4</p>

	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 рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
Тема 2.17 Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	2
Тема 2.18 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала: Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	8
	Практические занятия:	4
	ПЗ № 12. Решение задач на расчет сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов	2
	ПЗ № 13. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса, мясных продуктов	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: составление технологических схем приготовления блюд из мяса, мясных продуктов по заданию преподавателя		2
Тема 2.19 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала: Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка,	6

	подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 14. Решение задач на расчет сырья для приготовления блюд из блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: составление глоссария		2
Раздел 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		22
МДК. 07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.		
Тема 3.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2
Тема 3.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала: Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.). Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	4
Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Подбор заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов	4

	и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 15. Решение задач на расчет сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента	2
Тема 3.5 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
Тема 3.6 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание учебного материала: Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы, мяса и птицы. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	4
	Практические занятия:	2
	ПЗ № 16. Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	2
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		22
Тема 4.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала: Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
Тема 4.2 Организация и техническое оснащение работ по	Содержание учебного материала: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,	2

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	
<p>Тема 4.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Отработка правил выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Повторение основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Применение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд. Сервировка стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>ПЗ № 17. Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 4.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование). Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Сервировка стола и подача, соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода продуктов.</p> <p>Практические занятия:</p>	<p>4</p> <p>2</p>

	ПЗ № 18. Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов	2
Самостоятельная учебная работа: подготовка к экзамену по МДК.07.01		6
Экзамена по МДК.07.01		6
Учебная практика Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 18. 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. 19. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 20. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 21. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		180

22. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
23. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
24. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
25. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
26. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
27. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
28. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
29. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
30. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
31. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
32. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
33. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
34. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
35. 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.
36. 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.
37. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
38. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
39. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
40. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.

41. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
42. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
43. 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.
44. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
45. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
46. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
47. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
48. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
49. 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.
50. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
51. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
52. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
53. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
54. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
55. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
56. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
57. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
58. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
59. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
60. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
61. 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).
62. 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>63. 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>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 7. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 8. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 9. 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. 10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 11. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 12. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. 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.). 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, 	<p>144</p>

на вынос

17. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада.
18. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
19. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
20. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
21. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
22. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
23. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.
24. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
25. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
26. 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.
27. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
28. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
29. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
30. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
31. 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.).
32. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

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: рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу оснащенных оборудованием: рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: ПК с лицензионным ПО, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором, интерактивной доской, МФУ, 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 обучения

3.2.1. Основная литература:

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская-14-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2020.

Электронные издания:

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

4. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

6. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

7. Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
9. Васильева,И.В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03184-3. <https://www.biblio-online.ru/viewer/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA#page/1>
10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
11. 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
12. Иванова Е.Е., Касьянов Г.И., Запорожская С.П. Технология морепродуктов 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО / Е.Е.Иванова, Г.И. Касьянов, С.П.Запорожская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. – 177 с.
13. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
14. 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
15. 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.
16. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1>

17. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6. <https://www.biblio-online.ru/viewer/F6EBD18B-84BB-4924-86FA-21C85DB14E39#page/1>

18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

20. 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.

21. 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.

22. 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

Электронные издания:

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018> (дата обращения: 24.01.2022)

3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля осуществляется педагогами через текущий контроль (в виде устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ и практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, наблюдение за деятельностью во время учебной и производственной практик), а также промежуточную аттестацию в форме экзамена по МДК.07.01 и дифференцированных зачетов по практикам, а так же квалификационному экзамену по модулю.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01-07 ОК 09-11	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; 	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка ответов на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - экспертная оценка выполнения заданий по модулю.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП),</p>	
--	--	--

требованиями охраны труда и техники безопасности:

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
- правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов

	<p>инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:• корректное использование цветных разделочных досок;• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;– соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:• соответствие температуры подачи виду блюда;• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре<ul style="list-style-type: none">– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none">– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none">– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<ul style="list-style-type: none">• корректное использование цветных разделочных досок;• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;– соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:<ul style="list-style-type: none">• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции	
--	--	--

	<p>для отпуска на вынос</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ
ПРОФЕССИИ
16675 ПОВАР**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024г.

Рабочая программа учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023 и Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, Выпуск №51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30).;

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной практики

Тематический план и содержание учебной практики

Условия реализации рабочей программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии 16675 Повар

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими умениями:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- распознавать недоброкачественные продукты;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.07
Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар – 180 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ учебной практики	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар				180
Тема 1.				36
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>- проводить приготовление и</p>	Тема 1.1 Подготовка овощей к кулинарному использованию. Нарезка овощей, грибов простыми и сложными формами .	<p>Организация и содержание рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности.</p> <p>Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Распознавание недоброкачественных продуктов. Выбор и применение различных методов обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте. Различие пищевых и непищевых отходов.</p> <p>Подготовка пищевых отходов к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>	6
		Тема 1.2 Обработка и нарезка рыбы на п/ф. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов.		6
		Тема 1.3 Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.		6
		Тема 1.4 Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.		6
		Тема 1.5 Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.		6

	<p>подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Тема 1.6 Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. Заправка тушек домашней птицы, дичи.</p>	<p>Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка для транспортирования. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Кулинарная обработка и подготовка к использованию рыбы и нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь при обработке и подготовке к использованию рыбы и нерыбного водного сырья. Способы разделки рыбы с костным скелетом. Владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правка кухонных ножей. Нарезка, измельчение рыбы вручную или механическим способом. Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и рёберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формирования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Порционирование, формирование, панирование различными способами полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы. Соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Способы обработки нерыбного</p>	<p>6</p>
--	--	---	--	----------

			<p>водного сырья, способы минимизации отходов. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Применение различной техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения. Выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетичная упаковка, комплектование полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Органолептическая оценка качества безопасности мяса и мясных продуктов.</p> <p>Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, обвалка, зачистка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.</p> <p>Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, свинины, баранины. Кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.</p> <p>Технологический процесс приготовления мясной рубленой и котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья. Упаковка для транспортирования. Организация хранения обработанных полуфабрикатов из мяса и мясного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p> <p>Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение полуфабрикатов</p>	
--	--	--	---	--

			из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из нее. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья. Упаковка для транспортирования. Организация хранения обработанных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
Тема 2.				84
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов	Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов и отваров.	Организация и содержание рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест Оценка качества и безопасности мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним. Организация их хранения в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбор и подготовка пряностей, приправ, специй. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Использование региональных продуктов для приготовления горячих блюд кулинарных изделий,	6
		Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов.		6
		Тема 2.3 Приготовление и подготовка к реализации пюреобразных супов, супов с грибами, молочных и сладких супов.		6
		Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации региональных, диетических,		6

<p>разнообразного ассортимента; - приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов</p> <p>разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>разнообразного ассортимента; приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>вегетарианских, холодных супов, супов региональной кухни.</p>	<p>закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. Выбор и применение различных комбинированных способов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств. Варка мяса, мясных продуктов, подготовленных тушек домашней птицы, дичи, кролика основным способом. Варка изделий из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару. Припускание мяса, мясных продуктов, птицы, кролика порционными кусками, изделий из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару. Жарка мяса крупным куском, подготовленных тушек птицы, дичи, кролика целиком. Жарка порционными кусками мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделий из котлетной массы основным способом, во фритюре. Жарка порционных кусков мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности. Жарка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика мелкими кусками. Жарка пластованных тушек птицы под прессом. Жарка на шпажках, на вертеле на огне, гриле. Тушение мяса крупными, порционными и мелкими кусками с гарниром и без. Запекание мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без. Бланширование, отваривание мясных продуктов. Определение степени готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доведение до вкуса. Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование,</p>	
	<p>Тема 2.5 Приготовление отдельных компонентов для соуса, соусных полуфабрикатов. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов.</p>		6
	<p>Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, молочных, сметанных, грибных и сладких соусов.</p>		4
	<p>Проверочная работа</p>		2
	<p>Итого за 3 семестр</p>		72
	<p>Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), вегетарианских, диетических, региональных соусов, яично-масляных соусов, соусов на сливках.</p>		6
	<p>Тема 2.8 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.</p>		6
	<p>Тема 2.9 Приготовление, оформление и отпуск</p>		6

рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода при порционировании, выдержка температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		
	Тема 2.10 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра.			6
	Тема 2.11 Приготовление горячих блюд из муки.			6
	Тема 2.12 Приготовление оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.			6
	Тема 2.13 Приготовление оформление и отпуск блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в отварном и припущенном виде.			6
	Тема 2.14 Приготовление оформление и отпуск блюд из рубленой котлетной массы: мяса, птицы, дичи, кролика.			6
Тема 3.			30	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	Тема 3.1 Приготовление оформление и отпуск холодных соусов, салатных заправок	Организация и содержание рабочего места повара по приготовлению холодных соусов и салатных заправок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,	6	

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>разнообразного ассортимента.</p>	<p>требованиями охраны труда и техники безопасности. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест. Органолептическая оценка качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов входящих в состав холодных соусов и заправок. Подготовка пряностей, приправ и других расходных материалов. Организация их хранения в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>Выбор и подготовка пряностей, приправ, специй. Порционирование соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции. юдение выхода соусов при порционировании. Выдержка температуры подачи. Органолептическая оценка качества и безопасность гастрономических и дополнительных продуктов входящих в состав холодных блюд и закусок. Организация их хранения в процессе приготовления бутербродов, кулинарных изделий, холодных закусок. Подготовка пряностей, приправ и других расходных материалов. Технология приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав гастрономических продуктов, бутербродов, кулинарных изделий, холодных закусок в соответствии с рецептурой. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использование региональных продуктов для приготовления гастрономических продуктов, бутербродов, кулинарных изделий, холодных закусок разнообразного ассортимента. Выбор и применение различных комбинированных методов приготовления гастрономических продуктов, бутербродов,</p>	
	<p>Тема 3.2 Приготовление оформление и отпуск бутербродов, закусок разнообразного ассортимента. Нарезка, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями.</p>		6
	<p>Тема 3.3 Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов разнообразного ассортимента.</p>		6
	<p>Тема 3.4 Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий и закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов разнообразного ассортимента.</p>		6
	<p>Тема 3.5 Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>		6

			кулинарных изделий, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов. Нарезка гастрономических продуктов порциями вручную и механическим способом. Нарезка свежих и вареных овощей, грибов, свежих фруктов вручную и механическим способом. Выдержка температуры подачи бутербродов, кулинарных изделий, холодных закусок. Хранение гастрономических продуктов, бутербродов, кулинарных изделий и холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор и применение различных комбинированных методов приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов. Нарезка свежих и вареных овощей, свежих фруктов вручную и механическим способом. Замачивание сушеной морской капусты для набухания. Нарезка, измельчение мясных и рыбных продуктов. Выбор и подготовка салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов. Прослаивание компонентов салата. Доведение до вкуса.	
Тема 4.				24
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление,	Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента.	Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест. Органолептическая оценка качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организация их хранения в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор и подготовка, ароматических веществ. Приготовление сладких соусов. Использование и хранение готовых видов теста. Нарезка, измельчение, протирание вручную и механическим способом фруктов, ягод. Варка фруктов в сахарном сиропе, воде, вине.	6
		Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента.		6
		Тема 4.3 Приготовление,		6

	творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	творческое оформление и отпуск холодных напитков различного ассортимента.	Запекание фруктов. Взбивание яичных белков, яичных желтков, сливок. Подготовка желатина, агар-агара. Приготовление фруктовых, ягодных, молочных желе, муссов, кремов, фруктовых, ягодных самбуков. Смешивание и взбивание готовых сухих смесей промышленного производства. Использование и выпекание различных видов готового теста. Определение степени готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса. Проверка качества готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос Нарезка, измельчение, протирание вручную и механическим способом фрукты, ягоды. Варка фруктов в сахарном сиропе, воде, вине. Запекание фруктов в собственном соку, соусе, сливках. Жарка фруктов основным способом и на гриле. Проваривание на водяной бане, запекание, варка в формах на пару основы для горячих десертов. Взбивание яичных белков, яичных желтков, сливок. Приготовление сладких блинчиков, пудингов, оладьей, омлетов, вареников с ягодами, шарлотки. Смешивание и взбивание готовых сухих смесей промышленного производства. Использование и выпечка различных видов готового теста. Определение степени готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса. Проверка качества готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Отжимание сока из фруктов, овощей, ягод. Смешивание различных соков с другими ингредиентам. Проваривание, настаивание плодов, свежих и сушеных, процеживание, смешивание настоя с другими ингредиентами. Приготовление морсов, компотов, холодных фруктовых напитков. Приготовление кваса из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Приготовление лимонадов. Приготовление холодных	6
		Тема 4.4 Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих напитков различного ассортимента.		

			<p>алкогольных напитков. Приготовление горячих напитков (чая, кофе) для подачи в холодном виде. Подготовка пряностей для напитков. Определение степени готовности напитков. Доведение до вкуса. Проверка качества готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционирование, сервировка и оформление холодных напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода при порционировании.</p> <p>Выдержка температуры подачи холодных напитков. Хранение свежеприготовленных холодных напитков с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p>	
Дифференцированный зачет				6
			Итого за 4 семестр	108
			Итого за 2курс	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в лаборатории **Учебная кухня ресторана**.

Оборудование лаборатории «Учебной кухни ресторана»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- ученические столы
- стулья
- классная доска
- письменный стол преподавателя

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- расстойный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- индукционная плита;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность)

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный среднетемпературный
- шкаф морозильный
- шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

- планитарный миксер;
- термомиксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- слайсер;
- чоппер (для измельчения продуктов);
- процессор кухонный;
- копильный пистолет;
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималка;
- кофемолка;
- кофемашина;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- набор инструментов для карвинга

Оборудование для упаковки оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный
 - стеллаж передвижной
 - моечная ванна двухсекционная
- Вспомогательное оборудование:
- стол производственный
 - стеллаж передвижной
 - моечная ванна двухсекционная

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 – 400 с.

Электронные издания:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22

мая 2003 г. № 98.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

7. 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.

8. 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. – 544 с.

9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, является получение первичных знаний в рамках междисциплинарного курса по данному модулю.

Учебная практика по Темам: 1; 2; 3; 4; 5; 6 ПМ. 07 - проводится концентрированно.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кухня ресторана» техникума, которая соответствует профилю подготовки обучающихся. Учебная практика организуется в 2 смены.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий и выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные компетенции, умения)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1- ПК 4.5 ОК.01 – ОК.07, ОК.09, ОК.10</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике № 1.1-1.6; 2.1-2.14; 3.1-3.5; 4.1-4.4</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<p>маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>- своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты;</p> <p>- подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– 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);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной 	
--	--	--

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для отпуска на вынос 	
--	--	--

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ
ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05»июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по
учебно-производственной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Казьмина Н.Н.
«10»июня 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Цай И.Г. директор ООО «Аккорд»
«11»июня 2024 г.

Рабочая программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 №1565);

Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023 и Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, Выпуск №51 ЕТКС (Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30);

Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г № 885/390);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Положение о разработке рабочих программ практики основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (приказ ГБПОУ РО «КТСиА» от 12.04.2022 № 67)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Паспорт рабочей программы производственной практики
Тематический план и содержание производственной практики
Условия реализации программы производственной практики
Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений, практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вид профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии 16675 Повар

В результате освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен овладеть следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

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

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ведения расчетов с потребителями.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по ПМ.07
Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар – 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование раздела, тем	Виды работ	Наименование работ	Объем часов
<p>Тема 1. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - обработка и подготовка овощей и грибов к кулинарному использованию; - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов разнообразного ассортимента 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие овощей и грибов технологическим требованиям</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков обработки различными методами, и подготовки традиционных видов овощей вручную и механическим способом: корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка простыми и сложными формами).</p> <p>Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование.</p>	6
<p>Тема 2. Обработка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - обработка и подготовка рыбы и нерыбного водного сырья кулинарному использованию; - приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие рыбы и рыбного водного сырья технологическим требованиям.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков обработки рыбы, нерыбного водного сырья (размораживание мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья). Подготовки пищевых отходов к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p>	6

	водного сырья.	<p>Приобретение практического опыта и навыков разделки рыбы с костным скелетом различными методами: (обработка рыбы для использования в целом виде, разделка рыбы на порционные куски, разделка на филе).</p> <p>Соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов (панировок, льезона) и полуфабрикатов</p>	
Тема 3. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - обработка и подготовка; мяса и мясных продуктов к кулинарному использованию; - приготовление полуфабрикатов из мяса мясных продуктов разнообразного ассортимента; - подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса. 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья технологическим требованиям.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков обработки мяса (оттаивание мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка). Минимизация отходов.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков обработки мясных продуктов: головы, хвосты, ноги, мозги, печень, почки, язык, рубцы, сердце, горло, лёгкое, вымя.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков технологического процесса приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное и отварное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая; из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в</p>	36

		<p>панировке), бефстроганов, азу, поджарка, гуляш. Приобретение практического опыта и навыков технологического процесса приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины и баранины: грудинка фаршированная, свинина духовая, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш. Приобретение практического опыта и навыков технологического процесса приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекс, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб. Приобретение практического опыта и навыков технологического процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет. Приобретение практического опыта и навыков технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов: печень по- строгановски, печень для жарки. Хранение обработанных полуфабрикатов. Подготовка к хранению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов (вакумирование, охлаждение замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
<p>Тема 4. Обработка, приготовление и подготовка к</p>	<p>- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>6</p>

<p>реализации полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - обработка и подготовка мяса домашней птицы, дичи к кулинарному использованию;- приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи и разнообразного ассортимента; - обработка и подготовка кролика к кулинарному использованию; - приготовление полуфабрикатов из мяса кролика разнообразного ассортимента; - подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья технологическим требованиям. Приобретение практического опыта и навыков обработки домашней птицы и дичи, кролика (размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание). Приобретение практического опыта и навыков заправки тушек домашней птицы, дичи и подготовка их к кулинарному использованию в целом виде. Приобретение практического опыта и навыков приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: филе, окорочка, крылья, голень, рагу, плов, котлеты (натуральные, панированные), котлеты пожарские, котлеты по- киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные. Приобретение практического опыта и навыков приготовления полуфабрикатов из дичи и кролика: филе, окорочка, голень. Приобретение практического опыта и навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов домашней птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени: утиной, гусиной, куриной, сердце. Хранение обработанных полуфабрикатов Подготовка к хранению полуфабрикатов (вакумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
<p>Тема 5. Приготовление отваров, бульонов, горячих супов</p>	<p>- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>12</p>

<p>разнообразного ассортимента.</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест - приготовление отваров и бульонов; - приготовление горячих супов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка супов к реализации.</p>	<p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования Приобретение практического опыта и навыков приготовления бульонов (костный, мясо-костный, мясной, рыбный) и отваров (из грибов, овощей, фруктов и круп). Приобретение практического опыта и навыков приготовления, оформления супов разнообразного ассортимента (заправочные супы, супы-пюре, молочные, сладкие, национальные, вегетарианские), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции.</p>	
<p>Тема 6. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление бульонов, соусных полуфабрикатов для соусов; - приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента;</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p>	<p>6</p>

	<p>- оформление и подготовка супов к реализации.</p>	<p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления бульонов и соусных полуфабрикатов, их хранения и подготовке к реализации.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления, соусов разнообразного ассортимента (соус красный основной, красный основной из соусной пасты, красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с луком и грибами, с грибами и помидорами, красный с кореньями, белый основной, паровой, белый с рассолом, белый для запекания рыбы, грибные соусы, молочные, сметанные, сладкие), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи тарелки горячими соусами с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции Оценка качества готовых соусов перед отпуском. Хранение свежеприготовленных горячих соусов. Охлаждение и замораживание готовых горячих соусов, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых соусов на вынос.</p>	
<p>Тема 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента.</p>	<p>- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест;</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим</p>	<p>6</p>

	<p>- приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента;</p> <p>- оформление и подготовка горячих блюд из овощей и грибов к реализации.</p>	<p>требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд и гарниров из варёных, припущенных, тушёных, жареных и запеченных овощей, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд и гарниров из грибов, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из овощей и грибов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей перед отпуском. Хранение свежеприготовленных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд из овощей и грибов, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых блюд и гарниров на вынос.</p>	
<p>Тема 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и</p>	<p>- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом</p>	<p>6</p>

<p>гарниров из круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд и гарниров из бобовых и кукурузы разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых и кукурузы к реализации.</p>	<p>инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий различного ассортимента, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требования безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп, макаронных изделий перед отпуском. Хранение свежеприготовленных горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд гарниров из круп, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из круп, макаронных изделий на вынос. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p>	
---	---	---	--

<p>Тема 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к реализации. 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц («в мешочек», вкрутую, варка без скорлупы, яичная кашка, омлеты), творога, сыра (вареники, пудинги, сырники, запеканки), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из муки различного ассортимента (пирожки, пончики, ватрушки, блины, оладьи, пироги, пицца), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом соблюдения выхода порций (изделий), соблюдения требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд,</p>	<p>6</p>
--	--	--	----------

		<p>кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
<p>Тема 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к реализации. 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы различного ассортимента (в отварном, припущенном, жареном (основным способом и во фритюре) и запеченном виде), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из рыбной котлетной массы различного ассортимента (котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья различного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов</p>	<p>6</p>

		<p>приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом соблюдения выхода порций (изделий), соблюдения требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий и закусок перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	
<p>Тема 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента</p> <p>разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд, 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p>	<p>12</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов разнообразного ассортимента;</p> <p>- оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к реализации.</p>	<p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса различного ассортимента (в отварном, тушеном, жареном и запеченном виде), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из натуральной рубленой массы (бифштекс, котлеты натуральные, шницель) и котлетной массы различного ассортимента), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из мясных продуктов различного ассортимента с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и мясопродуктов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий и закусок перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок на вынос.</p>	
--	--	--	--

		<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	
<p>Тема 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы и субпродуктов разнообразного ассортимента; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи и кролика разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к реализации. 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы и субпродуктов различного ассортимента (в отварном, тушеном, жареном и запеченном виде), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из филе птицы (котлеты по-киевски, котлеты натуральные) и котлетной массы различного ассортимента (котлеты, биточки, фрикадельки, зразы, кнели), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления блюд, кулинарных изделий из дичи и кролика разнообразного ассортимента (в отварном, тушеном, жареном и запеченном виде), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов</p>	6

		<p>приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий и закусок перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок на вынос.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
<p>Тема 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных супов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление холодных супов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка холодных супов к реализации. 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления кваса, отваров для холодных супов, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения</p>	<p>6</p>

		<p>режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных супов разнообразного ассортимента, с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых супов перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных супов.</p> <p>Охлаждение готовых супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых супов на вынос.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске</p>	
<p>Тема 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка холодных соусов к реализации. 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента (соус майонез, соус польский, голландский,</p>	<p>6</p>

		<p>маринад овощной, заправка горчичная, заправка для салатов, масло зелёное, сырное, селёдочное, с горчицей), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых соусов перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных соусов.</p> <p>Охлаждение готовых соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых соусов на вынос. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
<p>Тема 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление салатов и винегретов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка салатов к реализации. 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента (салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат из соленых, маринованных огурцов, салат из зеленого лука с яйцом,</p>	<p>6</p>

		<p>салат из редиса, салат из белокочанной и краснокочанной капусты, салат из квашеной капусты, салат «Весна», салат «Витаминный»), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления салатов из варёных овощей, винегретов разнообразного ассортимента (салат картофельный (его производные) с сельдью, огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей, салат из свеклы с сыром и чесноком, салат-коктейль с ветчиной и сыром), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления рыбных и мясных салатов разнообразного ассортимента (салат рыбный, салат мясной, салат столичный), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления винегретов различного ассортимента (винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет с грибами, винегрет с мясом, винегрет с рыбой), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов и винегретов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых салатов перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных салатов.</p> <p>Охлаждение готовых салатов и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
--	--	---	--

		<p>Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых салатов на вынос.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
<p>Тема 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление бутербродов, канапе разнообразного ассортимента; - приготовление закусок разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка бутербродов, канапе и холодных закусок к реализации. 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления бутербродов различного ассортимента (открытых, закрытых, закусочных (канапе)), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента (маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное, грибы маринованные или соленные с луком), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента (икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с</p>	6

		<p>лимоном, рыба отварная, сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленая, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных закусок из мяса и мясных продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка (порциями), ростбиф с соусом майонез с корнишонами, птица отварная, язык отварной), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бутербродов, канапе и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых бутербродов, канапе и холодных закусок перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных бутербродов, канапе и холодных закусок .</p> <p>Охлаждение (замораживание), готовых бутербродов, канапе и холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых бутербродов, канапе, холодных закусок на вынос.</p>	
<p>Тема 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из овощей, яиц и грибов разнообразного ассортимента.</p>	<p>- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест;</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим</p>	<p>6</p>

		<p>- приготовление блюд из овощей, яиц и грибов разнообразного ассортимента;</p> <p>- оформление и подготовка блюд из овощей, яиц и грибов к реализации</p>	<p>требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных блюд из овощей, яиц и грибов разнообразного ассортимента (икра овощная (баклажанная, кабачковая), икра грибная, овощи фаршированные (помидоры, баклажан, кабачки, перец), яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из овощей, яиц и грибов с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых холодных блюд из овощей, яиц и грибов перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных холодных блюд из овощей, яиц и грибов.</p> <p>Охлаждение (замораживание), готовых холодных блюд из овощей, яиц и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, порционирование (комплектование) эстетичная упаковка готовых холодных блюд из овощей, яиц и грибов на вынос.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
Тема Приготовление, оформление подготовка	18. и к	-организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом</p>	6

<p>реализации холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной и маринованной рыбы разнообразного ассортимента.</p>	<p>приборов; -санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной и маринованной рыбы разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов к реализации</p>	<p>инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента (рыба под майонезом с гарниром, рыба, жаренная под маринадом, ассорти рыбное), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных блюд из солёной, маринованной рыбы разнообразного ассортимента (сельдь с гарниром, форшмак, сельдь с маслом и картофелем, сельдь рубленая с гарниром), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов перед отпуском. Хранение свежеприготовленных холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов . Охлаждение готовых холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование)</p>	
---	---	---	--

		<p>эстетичная упаковка готовых холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов на вынос.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
<p>Тема 19.</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента.</p>	<p>19.</p> <p>- организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p> <p>- весоизмерительных приборов;</p> <p>- санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест;</p> <p>- приготовление блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента;</p> <p>- оформление и подготовка блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов к реализации</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента (мясо, птица отварная с гарниром, мясо, птица жаренная с гарниром, ассорти мясное, студень мясной, филе птицы под майонезом), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных холодных блюд мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов.</p>	6

		<p>Охлаждение готовых холодных блюд из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, порционирование (комплектование), подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
<p>Тема 20. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - санитарно-гигиеническое состояние рабочих мест; - приготовление холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента; - приготовление горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента; - оформление и подготовка холодных и горячих сладких блюд и десертов к реализации. 	<p>Организация рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Органолептическая оценка качества и соответствие сырья и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желеированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и навыков приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (горячее суфле, пудинги, штрудели, яблоки в тесте, яблоки запечённые, вареники с ягодами, шарлотки), с учётом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления стандартов</p>	<p>6</p>

		<p>чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд и десертов с учетом соблюдения выхода порций, соблюдений требования безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых холодных и горячих сладких блюд и десертов перед отпуском.</p> <p>Хранение свежеприготовленных холодных и горячих сладких блюд и десертов.</p> <p>Охлаждение готовых холодных и горячих сладких блюд и десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, порционирование (комплектование), подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	
Дифференцированный зачет			6
			Итого за 4 семестр 144
			Итого за 2 курс 144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова.. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 – 400 с.

Электронные издания:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская,

- О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>;
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. — 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
7. 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.

8. 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. – 544 с.

9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Электронные издания:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:		
ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1- ПК 4.5	- выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к	Наблюдение и оценка деятельности во время прохождения производственной практики (отчёт о прохождении производственной практики). Определение уровня умений и формирования практического опыта во время промежуточной аттестации.
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК.01 – ОК.07, ОК.09, ОК.10		

	<p>работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных 	
--	--	--

	<p>разделочных досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для отпуска на вынос 	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказ от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» составлена с учетом примерной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02 2022, регистрационный № 38

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мрыхина Инна Григорьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бажкова Ольга Михайловна, замдиректора ООО «Лакомка»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код компетенции	Умения	Знания
ОК 01-07	– использовать лабораторное оборудование;	– основные понятия и термины микробиологии;
ОК 09	– определять основные группы микроорганизмов;	– основные понятия и термины микробиологии;
ОК 10	– <i>определять условия развития микроорганизмов на различных питательных средах;</i>	– классификацию микроорганизмов;
ПК 1.1-1.4	– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
ПК 2.1-2.8	– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
ПК 3.1-3.7	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
ПК 4.1-4.6	– <i>применять внутренний бизнес-концепт ХАССП;</i>	– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
ПК 5.1-5.6	– <i>определять критические контрольные точки согласно ХАССП;</i>	– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
ПК 6.1-6.4	– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
ПК 7.1-7.4	– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	– микробиологию основных пищевых продуктов;
	– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	– рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
	– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
		– <i>понятие о системе критических контрольных точек (ХАССП);</i>
		– <i>мониторинг Законодательства в области санитарии пищевого производства;</i>
		– <i>причины порчи пищи;</i>
		– правила личной гигиены работников организации питания;
		– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
		– правила проведения дезинфекции,

- дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	110
в т.ч. в форме практической подготовки	92
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные и практические занятия	32
курсовой проект/работа	-
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала: Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	-	ОК 1-7, 9,10
Раздел 1 Морфология и физиология микробов		29	22	
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала: Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности..	5	2	ОК 1-7, 9,10
	Лабораторные работы:	2	2	ОК 1-7, 9,10
	ЛР № 1 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	2	
Тема 1.2 Физиология микробов	Содержание учебного материала: 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.	6	2	ОК 1-7, 9,10
	Лабораторные работы:	4	4	ОК 1-7, 9,10
	ЛР № 2 Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	2	
	ЛР № 3 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.	2	2	
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала: Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	2	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности	Содержание учебного материала: 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.	6	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

пищевых продуктов	Практические занятия:	4	4	ОК 1-7, 9,10
	ПЗ № 1 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.	2	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	ПЗ № 2 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
Раздел 2 Основы физиологии питания		32	28	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала:	6	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Практические занятия:	2	2	ОК 1-7, 9,10
	ПЗ № 3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала:	6	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Понятие о процессе пищеварения. Строение и функции органов пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.			
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала:	4	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Практические занятия:	4	4	ОК 1-7, 9,10
	ПЗ № 4 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	ПЗ № 5 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).	2	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
Тема 2.4	Содержание учебного материала:	6	6	

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.			ПК 6.3-6.4 ОК 1-7, 9,10
	Практические занятия:	2	2	ОК 1-7, 9,10
	ПЗ № 6 Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Самостоятельная работа: Решение ситуационных (производственных) задач по темам раздела.	2	2	ОК 1-7, 9,10
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания		42		
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала: Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика, профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	4	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Практические занятия:	6	6	
	ПЗ № 7 Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5
	ПЗ № 8 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	ПЗ № 9 Определение общей микробиологической обсемененности продуктов питания.	2	2	ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала: Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	4	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Практические занятия:	4	4	ОК 1-7, 9,10
	ПЗ № 10 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами.	2	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	ПЗ № 11 Составление схем использования моющих и дезинфицирующих средств, при мытье и обеззараживании посуды, инвентаря и оборудования.	2	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала: Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	4	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Практические занятия:	4	4	ОК 1-7, 9,10
	ПЗ № 12 Гигиеническая оценка качества полуфабрикатов (бракераж).	2	2	
	ПЗ № 13 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала: 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.	4	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Консультация при подготовке к экзамену	4	4	
	Самостоятельная работа: Подготовка к экзамену	4	4	
Вид промежуточной аттестации: экзамен		6	-	
Всего:		110	92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в кабинете «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

- компьютер и периферийное оборудование;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийные пособия.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для СПО – 2-е изд., стер. В 2-х ч. – М.: Издательский центр «Академия», 2024;
2. Кунилова О.В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании. М.: КноРус, 2023;
3. 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];
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276];
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.;

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

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»;

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015, Режим доступа: <https://pbprog.ru/tk/tu>.

Электронные издания:

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

2. 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/

3. 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>;

4. 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;

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

6. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО; – Режим доступа: <https://biblio-online.ru>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013;
2. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007.

Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>;
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru;
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com;
4. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com;
5. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru;
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru](http://www.creative);
7. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru;
8. Таблицы калорийности пищевой ценности и химического состава продуктов питания и готовых блюд [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://health-diet.ru/table_calorie/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через следующие форма текущего контроля: устный и письменный опрос, тестирование, выполнение лабораторных работ и практических заданий, выполнение заданий самостоятельной работы, а также промежуточную аттестацию в форме экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – <i>определять условия развития микроорганизмов на различных питательных средах;</i> – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – <i>применять внутренний бизнес-концепт ХАССП; определять критические контрольные точки согласно ХАССП;</i> – 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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения лабораторных работ и практических заданий.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий во время промежуточной аттестации.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям при выполнении лабораторных работ и практических заданий.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устные ответы на вопросы.

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

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказ от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программ ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02 2022, регистрационный № 38

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 - 07 ОК 09 ОК 10 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	<ul style="list-style-type: none">– определять наличие запасов и расход продуктов;– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;– <i>производить расчет естественной убыли продуктов;</i>– <i>оформлять договора с поставщиками;</i>– <i>проводить определение качества основных пищевых продуктов (с помощью овоскопа, термометра)</i>	<ul style="list-style-type: none">– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;– общие требования к качеству сырья и продуктов;– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;– методы контроля качества продуктов при хранении;– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;– виды снабжения;– виды складских помещений и требования к ним;– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;– правила оценки состояния запасов на производстве;– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;– <i>нормы естественной убыли;</i>– <i>виды и типы договоров, заключаемых на п.о.п.;</i>– <i>использование химических средств для сохранности продуктов;</i>– <i>правила расчета с поставщиками и потребителями (наличный и безналичный расчет);</i>– <i>правила товарооборота;</i>– <i>правила борьбы с вредителями.</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	130
в т.ч. в форме практической подготовки	117
в том числе:	
теоретическое обучение	72
лабораторные и практические занятия	34
курсовая работа/проект (при наличии)	-
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Кол-во часов	В т.ч в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствуют элементы программы
1	2	3	4	5
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	68	68	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала: Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала: Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторные работы:	4	4	
	ЛР № 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов.	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	ЛР № 2. Органолептическая оценка качества продуктов переработки овощей	2	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала: Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторные работы:	2	2	
	ЛР № 3. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала: Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторные работы:	4	4	
	ЛР № 4. Органолептическая оценка качества молока	2		
	ЛР № 5. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов	2		

Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала: Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторные работы:	2	2	
	ЛР № 6. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала: Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторные работы:	2	2	
	ЛР № 7. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала: Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторные работы:	4	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	ЛР № 8. Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2	2	
	ЛР № 9. Органолептическая оценка качества пищевых жиров	2	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала: Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторные работы:	2	2	
	ЛР № 10. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная учебная работа: подготовка реферата на тему: «Они сохраняют нам продукты (современные химические препараты)»	2	2	
	Составление кроссворда по темам 1.1-1.6	2	2	
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	56	49	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала: 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,	7	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	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.			
	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ № 1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	2	ОК 1-7, 9, 10
	ПЗ № 2. Подбор технического оснащения складских помещений	2	2	
	Самостоятельная учебная работа: составление договоров с поставщиками	2	2	
	составление схем размещения складских помещений для хранения сырья (по заданию преподавателя)	2	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала: 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.	8	7	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 3. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала: 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. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	6	5	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ № 4. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	2	2	
	ПЗ № 5. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	2	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала: Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	3	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 6. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	2	2	ОК 1-7, 9, 10,

				ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала: Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. 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. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 7. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся: составление кроссворда «Источники и организация снабжения»;	2	2	
	составление накопительного альбома «Документация и бланки учета продуктов».	2	2	
	Самостоятельная учебная работа: подготовка к экзамену	6		
Экзамен	6			
Всего:		130	117	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Организации хранения и контроля запасов и сырья».

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска;
- МФУ;
- видеофильмы;
- натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основная литература:

Печатные издания:

1. Володина М.В, Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 192 с.

Электронные издания:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 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/

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль (устный и письменный опрос, тестирование, выполнение лабораторных работ и практических заданий, выполнение заданий самостоятельной работы), а также промежуточную аттестацию в форме экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общих требований к качеству сырья и продуктов; - условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - видов снабжения; - видов складских помещений и требования к ним; - периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям при выполнении лабораторных работ и практических заданий.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устные ответы на вопросы.

<ul style="list-style-type: none">- 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.		
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказ от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программ ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02 2022, регистрационный № 38

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бажкова Ольга Михайловна, замдиректора ООО «Лакомка»

СОДЕРЖАНИЕ

5	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
6	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
7	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
8	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 - 07 ОК 09 ОК 10 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	<ul style="list-style-type: none">– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;– оценивать эффективность использования оборудования;– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none">– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;– методики расчета производительности технологического оборудования;– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;– правила электробезопасности, пожарной безопасности;– правила охраны труда в организациях питания; <i>- основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила ухода и безопасной эксплуатации оборудования для предприятий питания (декарбонайзер, накоджет, сувид, термомиксер).</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	68
в т.ч. в форме практической подготовки	59
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные и практические занятия	28
курсовая работа/проект	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Кол-во часов	В т.ч в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствуют элементы программы
1	2	3	4	5
Раздел 1 Механическое оборудование		22	22	
Тема 1.1 Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала: 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. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	2	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.2 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала: Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	2	2	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 6.4
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2		
Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала: 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.	1	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2		

Тема 1.4 Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала: Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2		
Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала: Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	2	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2		
Тема 1.6 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала: Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.7 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала: Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщения «Производственный травматизм. Основы законодательства по предотвращению травматизма на производстве».	2		
Тема 1.8 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала: Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

Раздел 2 Тепловое оборудование		29	22	
Тема 2.1 Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала: Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	ОК1- 7,9,10ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.2 Варочное оборудование	Содержание учебного материала: Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	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 6.4
	Практические занятия:	2	2	ПК 5.1-5.5
	ПЗ № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2		ПК 6.4
Тема 2.3 Жарочное оборудование	Содержание учебного материала: Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	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 6.4
	Практические занятия:	2	2	ПК 4.1-4.5
	ПЗ № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.4 Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала: Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	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 6.4
	Практические занятия:	2	2	ПК 4.1-4.5
	ПЗ № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.5 Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала: Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практические занятия:	2	2	ПК 5.1-5.5

	ПЗ № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования производственных (профессиональных задач)	2		ПК 6.4
Тема 2.6 Оборудование для бариста	Содержание учебного материала: 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	1	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2		
Тема 2.7 Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала: Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 10. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2		
Тема 2.8 СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала: Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	1	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	Практические занятия:	2	2	ПК 5.2 ПК 6.4
	ПЗ № 11. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщения « Комбинирование современных способов тепловой обработки продуктов с применением современного теплового оборудования»	2		
Раздел 3 Холодильное оборудование		10	10	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала: Классификация и характеристика торгового-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	1	1	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

Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала: Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	1	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
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 12. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2		
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала: Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	1	1	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
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 13. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	2		
Тема 3.4 Льдогенераторы	Содержание учебного материала: Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	1	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 14. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	2		
Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		7	5	
Тема 4.1 Классификация организаций питания	Содержание учебного материала: 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.	1	1	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

<p>Тема 4.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</p>	<p>Содержание учебного материала: Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.</p>	4	4	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
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		68	59	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска;
- МФУ;
- видеофильмы, электронные презентации;
- натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г.. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования-М.:Издательский центр «Академия»,2019.-240 с

Электронные издания:

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024

3.2.2. Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

Электронные издания:

12. 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>
13. 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>
14. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
15. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
17. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 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: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль (устный и письменный опрос, тестирование, выполнение лабораторных работ и практических заданий, выполнение заданий самостоятельной работы), а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения практических заданий. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий во время промежуточной аттестации.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устные ответы на вопросы.
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе. Адекватность результатов поставленным целям при</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы.

<ul style="list-style-type: none"> – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания 	<p>выполнении лабораторных работ и практических заданий. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - устные ответы на вопросы.</p>
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказ от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.04 «Организация обслуживания» составлена с учетом примерной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02 2022, регистрационный № 38

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Собчук Галина Владимировна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код компетенции	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	– виды, типы и классы организаций общественного питания;
ПК 2.1-2.8	– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
ПК 3.1-3.7	– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
ПК 4.1-4.6	– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	– <i>требования к обслуживающему персоналу;</i>
ПК 5.1-5.6	– подачи блюд и напитков разными способами;	– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
ПК 6.1-6.5	– расчета с потребителями;	– приемы складывания салфеток из различных материалов, применение колец для салфеток
ОК 01	– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
ОК 02	– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
ОК 03	– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	– сервировку столов, современные направления сервировки
ОК 04	– складывать салфетки разными способами;	– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
ОК 05	– соблюдать личную гигиену	– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
ОК 06	– подготавливать посуду, приборы, стекло	– приветствие и размещение гостей за столом;
ОК 07	– осуществлять прием заказа на блюда и напитки	– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
ОК 08	– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
ОК 09	– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	– способы подачи блюд;
ОК 10	– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	– очередность и технику подачи
	– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	
	– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	
	– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	
	– заменять использованную посуду и приборы;	
	– составлять и оформлять меню,	
	– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	

	<ul style="list-style-type: none"> – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 	<ul style="list-style-type: none"> блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – <i>виды этикета;</i> – <i>застольный этикет;</i> – <i>порядок размещения за столом;</i> – <i>применение гостевых карт и сетов;</i> – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – <i>правила составления и оформления карты напитков: вина, чая, кофе</i> – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов – <i>характеристику особенностей некоторых иностранных кухонь</i> – <i>правила приема и обслуживания иностранных туристов</i>
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём часов учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	78
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные и практические занятия	34
курсовая проект / работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала: 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. <i>Требования к обслуживающему персоналу.</i> Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.	2	-	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 1 «Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией»	2	2	
Тема 2 Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала: Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Взаимосвязь производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение. Правила размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 2 «Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной»	2	2	

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала: 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. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практические занятия:	6	6	
	ПЗ №3 «Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания»	2	2	
	ПЗ №4 «Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания»	2	2	
	ПЗ № 5«Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию»	2	2	
Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала: Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. <i>Карты напитков: чая, кофе.</i> Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	4	4	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
	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ№6 «Составление меню для предприятий питания»	2	2	
	ПЗ № 7 «Художественное оформление меню»	2	2	
	Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы по темам раздела	2		
Тема 5 Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала: Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. <i>Порядок получения и подготовки посуды, приборов и столового белья. Подготовка персонала к обслуживанию.</i> Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. <i>Соотношение понятий культура – этика – эстетика - этикет. Роль этикета как регулятора отношений между людьми. Виды этикета. История застольного этикета и его роль в жизни человека. Застольный этикет.</i> Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями.	4	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ № 8 «Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет»	2	2	
	ПЗ № 9 «Подготовка торговых помещений к встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство»	2	2	
Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала: 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. <i>Материал салфеток. Кольца для салфеток.</i> Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия:	6	6	
	ПЗ № 10 «Отработке приемов складывания салфеток, составление композиций из цветов в соответствии с заказом»	2	2	
	ПЗ № 11 «Отработка приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, для ужина, по меню заказных блюд»	2	2	
	ПЗ № 12 «Отработка приемов предварительной и дополнительной сервировки стола»	2	2	
Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала: 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.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практические занятия:	6	6	
	ПЗ № 13 «Отработка приемов сервировки стола и подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания»	2	2	
	ПЗ № 14 «Отработка приемов расчета с гостям»	2	2	
	ПЗ № 15 «Отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей»	2	2	

Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала: Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. <i>Составление списка приглашенных, порядок размещения за столом. Гостевые карты и сеты.</i> 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. <i>Кофе-брейк.</i> Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 16 «Отработка приемов обслуживания на банкетах и приемах»	2	2	
Тема 9 Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала: 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 . <i>Характеристика особенностей некоторых иностранных кухонь.</i> Особенности обслуживания туристов, в том числе иностранных, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.	4	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа: Заполнить таблицу «Характеристика иностранных кухонь»	2	2	
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 17»Отработка приемов специальных форм обслуживания»	2	2	
	Консультация при подготовке к экзамену	2	-	
	Самостоятельная работа: Подготовка к экзамену	6	-	
Вид промежуточной аттестации: экзамен		6	-	
Всего:		96	78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в:
учебном кабинете «Организация обслуживания».

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

- компьютер и периферийное оборудование;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. учебник. (для СПО) ТОП-50 М: Академия, 2020
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

Электронные издания:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

3.2.2. Дополнительная литература:

Печатные издания:

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», 2013. — 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», 2012. — 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», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

Электронные издания:

1. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

2. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

3. Гастрономъ.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

4. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

5. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в виде устного и письменного опроса, тестирования, защиты практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, а также промежуточную аттестацию в форме экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения практических заданий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий защита отчетов практическим занятиям. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; 	<p>Полнота ответов,</p>	<p>Текущий контроль</p>

<ul style="list-style-type: none"> – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – <i>требования к обслуживающему персоналу;</i> – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток <i>из различных материалов, применение колец для салфеток</i> – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – <i>виды этикета.</i> – <i>застольный этикет</i> – <i>порядок размещения за столом</i> – <i>применение гостевых карт и сетов.</i> – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – <i>правила составления и оформления карты напитков: вина, чая, кофе</i> – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов – <i>характеристику особенностей некоторых иностранных кухонь</i> – <i>правила приема и обслуживания иностранных туристов</i> 	<p>точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям при выполнении практических заданий.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного, устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы; - оценка выполнения практических заданий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Оценка освоения знаний во время экзамена в виде устных ответов на вопросы билетов.</p>
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы учебной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденного приказом от 25.05.2023г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга составлена с учетом примерной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик: Мрыхина Инна Григорьевна, преподаватель ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Горгулева Н.Н., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Директор ООО «Аккорд» Цай И.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к общеобразовательному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	<p>— участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>— рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>— анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>— рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>— проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>— пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу</p>	<p>— понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>— принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>— виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>— сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>— классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>— цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>— этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>— факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</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</p>

<p>кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>— оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>— оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <p>— анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>— вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>— калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>— рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</p> <p>— рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>— планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>— выбирать методы принятия эффективных</p>	<p>(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;</p> <p>— товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц;</p> <p>— учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>— 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;</p> <p>— требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>— количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>— показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>— формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>— состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>— механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>— основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>— понятие товарооборота, дохода, прибыли</p>
--	---

<p>управленческих решений; — управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; — анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; — составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; — анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; — прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; — анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; — грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); — проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; — рассчитывать заработную плату;</p>	<p>и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; — сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; — налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; — понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; — сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; — стили управления; — способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; — сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; — понятие сегментация рынка; — методы проведения маркетинговых исследований; — понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); — организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; — <i>содержание и факторы эффективного использования производственного потенциала предприятия общественного питания</i> — <i>методику расчета показателей производственно - экономической деятельности предприятия;</i> — <i>методику расчета заработной платы;</i> — <i>сущность себестоимости, цен и экономическую сущность;</i> — <i>ценовую стратегию предприятий общественного питания;</i> — <i>пути повышения производительности труда в общественном питании.</i></p>
---	--

	<p>— оценивать деловую активность организации;</p> <p>— находить оптимальные, экономически оправданные решения в ситуациях связанных с практической деятельностью предприятий общественного питания</p>	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	110
в т.ч. в форме практической подготовки	69
в том числе:	
теоретическое обучение	56
лабораторные и практические занятия	44
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), практические занятия, самостоятельная работа	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы экономики		80		
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала Понятие об экономике и экономической деятельности людей. Основные положения экономической теории. Методы и функции экономической теории. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика.	4	2	ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Виды и характерные особенности экономических систем. Собственность как основа экономической системы. Конкуренция и модели рынков. Спрос и предложение как элементы рыночных отношений. Понятие организации, краткая характеристика, классификации, цели и задачи деятельности. Отраслевой рынок труда, характерные черты и особенности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. 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	12	2	ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5

	классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания. Виды и понятие заработной платы на ПОП.			
	Практические занятия	14	14	ПК.6.1-6.5
	ПЗ №1 Работа с нормативными документами.	2	2	
	ПЗ №2 Анализ, в регионе, предприятий малого бизнеса в общественном питании.	2	2	
	ПЗ №3 Составление таблиц «Классификация предприятий (объектов) ОП (ГОСТ 30389-2013)»	2	2	
	ПЗ №4 Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	2	
	ПЗ №5 Составление графиков «Кривой спроса и предложения»	2	2	
	ПЗ №6 Изучение и анализ основных экономических показателей развития отрасли.	2	2	
	ПЗ №7 Расчет заработной платы на ПОП	2	2	
	Самостоятельная работа	2	2	
	Подготовка сообщения по теме: «Отраслевой рынок труда, характерные черты и особенности».			
	Контрольная работа	2	2	
Тема 1.3 Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	10	2	ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки,			

<p>понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.</p>			
<p>Практические занятия</p>	10	10	
<p>ПЗ №8. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.</p>	2	2	ПК.6.1-6.5
<p>ПЗ №9. 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>	2	2	

	ПЗ №10. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	2	
	ПЗ №11. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	2	
	ПЗ №12 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	2	
	Самостоятельная работа	2	2	
	Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII. Подготовка сообщения: «Применение информационных технологий в хозяйственной деятельности предприятия общественного питания».			
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	6	2	OK01-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 ПК.6.1-6.5
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и по рядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.			
	Практическое занятие	2	2	ПК.6.1-6.5

	ПЗ №13 Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.			
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	2	ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5
	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.			
	Практическое занятие	2	2	
	ПЗ №14. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей.	2	2	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	2	ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5
	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.			
	Практическое занятие	2	2	ПК.6.1-6.5
	ПЗ №15. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	2	

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования.	Содержание учебного материала 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. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.	8	2	ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5
	Практическое занятие	2	2	ПК.6.1-6.5
	ПЗ №16 Изучение источников финансирования деятельности организации.	2	2	
	Самостоятельная работа Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации". Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг. Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития.	2	2	
	Раздел 2. Основы менеджмента		18	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления.	Содержание учебного материала Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Система методов управления на предприятиях общественного	4	2	ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5

	питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).			
	Практические занятия	4	4	ПК.6.1-6.5
	ПЗ №17 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	2	
	ПЗ №18 Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления.	Содержание учебного материала	2		ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.			
	Практическое занятие	2	2	ПК.6.1-6.5
ПЗ №19 Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	2		
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	2		ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.			
	Практическое занятие	2	2	ПК.6.1-6.5

	ПЗ №20 Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии».	2	2	
	Самостоятельная работа Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.	2	2	
Раздел 3. Основы маркетинга		12		
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции.	Содержание учебного материала	4		ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.			
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании.	Содержание учебного материала	2	1	ОК01-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ПК.6.1-6.5
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.			
	Практическое занятие	4	4	ПК.6.1-6.5
ПЗ №21 Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	2		

	ПЗ №22 Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	2	
<i>Вид промежуточной аттестации:</i> дифференцированный зачет		2		
Всего:		110	69	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин»:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска;
- комплект «промежуточная аттестация обучающихся»: материалы аттестации обучающихся
- комплект учебно-наглядных пособий: плакаты, схемы, раздаточный материал, электронные средства презентации, видеofilьмы

Технические средства обучения:

- ноутбук
- телевизор;
- мультимедиапроектор;

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

Электронные издания:

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:<https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.
3. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093> (дата обращения: 29.01.2022).
4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625> (дата обращения: 29.01.2022).

5. Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488550> (дата обращения: 29.01.2022).

6. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873> (дата обращения: 29.01.2022).

7. Панцуркина, Т. К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т. К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/96023>

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум 481 для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491583> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

Электронные издания:

Иванова И.А. Менеджмент : учебник и практикум для СПО / И.А. Иванова, А. М. Сергеев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02445-6. <https://www.biblio-online.ru/viewer/B67EC470-0D17-4D07-A89E-4A362F88564F#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, практических занятий, самостоятельных и контрольных работ, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> — понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; — принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; — виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); — сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; — классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; — цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; — этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; — факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT анализ); — функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; — виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; — понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; — понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; — источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; — товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц; — учет реализации продукции собственного 	<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>контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

<p>производства и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> — понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; — требования к реализации продукции общественного питания; — количественный и качественный состав персонала организации; — показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; — формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; — состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; — механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; — основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; — понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; — сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; — налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; — понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; — сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; — стили управления; — способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; — сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; — понятие сегментация рынка; — методы проведения маркетинговых исследований; — понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); — организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; — <i>содержание и факторы эффективного использования производственного потенциала предприятия общественного питания</i> — <i>методику расчета показателей производственно-экономической деятельности предприятия;</i> 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> — методику расчета заработной платы; — сущность себестоимости, цен и экономическую сущность; — ценовую стратегию предприятий общественного питания; — пути повышения производительности труда в общественном питании. 		
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> — участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; — рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; — анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; — рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; — проводить инвентаризацию на предприятиях питания; — пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; — оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); — оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; — анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; — вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; — калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; — рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; — рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; — планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; — выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; — управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; — анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; — составлять бизнес-план для организации 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> — анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; — прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; — анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; — грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); — проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; — <i>рассчитывать заработную плату;</i> — <i>оценивать деловую активность организации;</i> <p><i>находить оптимальные, экономически оправданные решения в ситуациях связанных с практической деятельностью предприятий общественного питания</i></p>		
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (далее ГБПОУ РО «КТСиА»).

Разработчик:

Горгулева Наталья Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Лебединская Елена Валерьевна., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бондарева Татьяна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

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	использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; <i>составлять договора, претензии, исковые заявления</i>	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; <i>правовое регулирование экономических отношений;</i> <i>виды экономических споров, порядок рассмотрения споров;</i> <i>понятие административного права</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	44
в т.ч. в форме практической подготовки	6
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные и практические занятия	6
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	4		
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	2		ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина Право социальной защиты граждан	2		ОК 1-7, ОК 9,10
Раздел 2	Основы гражданского права	10		
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала Предмет, принципы и источники российского гражданского права Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	2		ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 2.2 Классификация и	Содержание учебного материала	4		ОК 1-7, ОК 9,10

организационно-правовые формы юридических лиц	Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности. <i>Создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности: понятие, признаки, порядок. Правовой статус индивидуального предпринимателя</i>	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»			
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала	2		ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).			
Раздел 3	Основы трудового права	16		
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	4		ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора			

	<p>Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника</p> <p><i>Гражданско-правовой договор: понятие, содержание. Формы и виды договоров: основные и предварительные, публичные, возмездные и безвозмездные, свободные и обязательные, договоры в пользу их участников и договоры в пользу третьих лиц. Общий порядок заключения договоров. Изменение и расторжение договора. Исполнение договора. Ответственность за неисполнение договора.</i></p>			
	Практическое занятие			
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	2	2	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	6		ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. <i>Понятие экономических споров. Виды экономических споров: преддоговорные споры; споры, связанные с нарушением прав собственника; споры, связанные с причинением убытков; споры с государственными органами; споры о деловой репутации и товарных знаках. Рассмотрение споров. Досудебный порядок урегулирования споров. Сроки исковой давности</i>	2		
	Практическое занятие		2	
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»			
Тема 3.3	Содержание учебного материала	2		ОК 1-7, ОК 9,10

Защита трудовых прав работников	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения			
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность	8		
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала	2		ОК 1-7, ОК 9,10
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).			
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	2		ОК 1-7, ОК 9,10
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности			
	Практическое занятие			
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	2	2	
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала	2		ОК 1-7, ОК 9,10
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика			
Раздел 5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	6		
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	1		ОК 1-7, ОК 9,10
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав			
Тема 5.2. Судебный порядок	Содержание учебного материала	1		ОК 1-7, ОК 9,10
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.			

разрешения споров	Третейские суды в РФ			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		44	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины обеспечена наличием кабинета «Социально-экономических дисциплин»:

Оборудование учебного кабинета:

доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), технические средства обучения: ПК с лицензионным программным обеспечением мультимедийный проектор с экраном, МФУ. средствами аудио визуализации, наглядными пособиями.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф. образования.—5-изд., стер./В.В.Румынина.—М.:Академия, 2018.—192с

Нормативные документы:

2. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010г.

3. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [посост. на 18 февр. 2010г.].—М.: Омега-Л, 2010.—474с.—(кодексы Российской Федерации).

4. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 23 окт. 2002г.: по состоянию на 01 авг. 2008г.].—М.: Инфра-М, 20013.—131с. —(Б-ка кодексов: выпуск 11(149)).

5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 20 дек. 2001г.: по состоянию на 2 1 июля 2013г.].—М.: Инфра-М, 2013.—320с.

6. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 8 дек.

7. 1995г.: по состоянию на 25 янв. 2010г.].—М.: ЮРАЙТ, 2013.—64с.—(Правовая библиотека).

8. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 21 дек.

9. 2001г.: по состоянию на 1 апр. 2011г.].—М.: Рид Групп, 2013.—256с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям).

10. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 24 мая 1996г.: по состоянию на 10 февр. 2010г.].—М.: Проспект; КноРус, 2013.—176с.

11. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.: по состоянию на 1 апреля 2008г.].—М.: Инфра-М, 2013.—248с.— (Б-ка кодексов: выпуск 10(148)).

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

3.2.2. 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, практических занятий, контрольных работ в виде тестов, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>Текущий контроль Устный опрос. Составление презентации. Рассмотрение и анализ текстов договоров, документов Оценивание ответа на дифференцированном зачете Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>Умения: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322;

Рабочая программа ОП.07 Основы калькуляции и учета составлена с учетом примерной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директора ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу (общепрофессиональная дисциплина).

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины, обучающиеся осваивают

Код компетенции	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 6.1-6.4	<ul style="list-style-type: none">- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;- обеспечивать информационную безопасность;- применять антивирусные средства защиты информации;- осуществлять поиск необходимой информации.	<ul style="list-style-type: none">- основные понятия автоматизированной обработки информации;- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	98
в т.ч. в форме практической подготовки	84
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные и практические занятия	72
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы		
1	2	3	4	5		
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	10				
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала:	1	1	ОК 1-7, 9,10		
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.					
Тема 1.2 Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала:	1	1	ОК 1-7, 9,10		
	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.					
Тема 1.3 Информационные системы	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1-7, 9,10		
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем.					
	Практические занятия				6	6
	ПЗ № 1 «Основы работы в программах оптического распознавания информации»				2	
	ПЗ № 2 «Оптическое распознавание документов»				2	
ПЗ № 3 «Оптическое распознавание изображений»	2					
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	58				
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3		
	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, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.					
	Практические занятия				12	12
	ПЗ № 4 «Создание текстового документа. Шаблоны и стили оформления»				2	
	ПЗ № 5 «Создание текстового документа - Резюме»				2	

	ПЗ № 6 «Создание текстового документа – Технологическая карта»	2			
	ПЗ № 7 «Создание текстового документа. Оформление страниц: номер. Колонтитул, водяные знаки»	2			
	ПЗ № 8 «Создание текстового документа – работа с рисунками»	2			
	ПЗ № 9 «Создание текстового документа с картинками/рисунками»	2			
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3	
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint ; Corel DRAW, Adobe Photoshop).				
	Практические занятия	12	12		
	ПЗ № 10 «Основы работы в Microsoft Paint»	2			
	ПЗ № 11 «Способы получения графических изображений – рисование»	2			
	ПЗ № 12 «Способы получения графических изображений – сканирование»	2			
	ПЗ № 13 «Создание графического изображения – Визитка ресторана»	2			
	ПЗ № 14 «Создание графического изображения – Оформление меню ресторана»	2			
	ПЗ № 15 «Создание графического изображения – Карта фирменного блюда»	2			
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала:	2	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3	
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.				
	Практические занятия	10	10		
	ПЗ № 16 «Создание графиков»	2			
	ПЗ № 17 «Создание диаграмм»	2			
	ПЗ № 18 «Современные формы обслуживания в ресторане» - создание презентации»	2			
	ПЗ № 19 «Современные формы обслуживания в ресторане» - добавление анимации, эффектов»	2			
	ПЗ № 20 «Современные формы обслуживания в ресторане» - оформление звукового сопровождения презентации».	2			
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1-7, 9-11	
	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. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.				
	Практические занятия	4	4		
	ПЗ № 21 «Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса»	2			
	ПЗ № 22 «Создание базы данных в ACCESS. Создание формы, отчета»	2			

Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.3	
	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.				
	Практические занятия	10	10		
	ПЗ № 23 «Основы работы в прикладных программах. 1-С: Общественное питание»	2			
	ПЗ № 24 «Составление и формирование запросов, редактирование и хранение данных »	2			
	ПЗ № 25 «Работа с калькуляционными картами»	2			
	ПЗ № 26 «Составление планового меню для ресторана»	2			
ПЗ № 27 «Составление и формирование отчетов, обращение к базе данных»	2				
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	28			
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала:	6	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3	
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. 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.				
	Практические занятия	12	12		
	ПЗ № 28 «Создание Технического задания на создание Web-страницы»	2			
	ПЗ № 29 «Создание прототипа Web-страницы»	2			
	ПЗ № 30 «Создание Web-страницы: создание простейшего файла HTML»	2			
	ПЗ № 31 «Создание Web-страницы: цвет фона и управление текстом»	2			
ПЗ № 32 «Создание Web-страницы: размещение графики и установка фонового изображения»	2				
ПЗ № 33 «Создание Web-страницы: построение гипертекстовых связей и создание ссылки на другой HTML-документ»	2				
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала:	4	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.3	
	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.				

	Практические занятия	6	6	
	ПЗ № 34 «Организация безопасной работы с ПК: Установка пароля на открытие текстового документ в MS Word и открытие и разрешения записи в презентацию»	2		
	ПЗ № 35 «Организация безопасной работы с ПК: Резервное копирование данных»	2		
	ПЗ № 36 «Организация безопасной работы с ПК: Изучение антивирусной программы и сканирование дисков на наличие вирусов»	2		
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		98	84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Информационные технологии в профессиональной деятельности»;

Оборудование учебного кабинета:

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

столы, стулья (по числу обучающихся);

шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

компьютер и периферийное оборудование;

средства аудиовизуализации;

мультимедийный проектор;

персональные компьютеры (по числу обучающихся) с выходом в интернет;

специализированное программное обеспечение;

демонстрационные версии АСУ.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2020;

Электронные издания:

1. Куприянов Д.В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / Д.В. Куприянов. — М.: Издательство Юрайт; [Электронный ресурс] /Режим доступа: <https://urait.ru/book/informacionnoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti-490839>;

2. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования — Москва: Издательство Юрайт, 2021.— URL: <https://urait.ru/bcode/469425>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Изда-тельский центр «Академия», 2016. – 256 с.

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 Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>;
- 4 Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.
- 5 Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.
- 6 Гаврилов М.В. Информатика и информационные технологии : учебник для СПО / М.В. Гаврилов, В.А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019 — <https://www.biblio-online.ru/viewer/1DC33FDD-8C47-439D-98FD-8D445734B9D9#page/1>;
- 7 Советов Б.Я. Информационные технологии: учебник для СПО / Б.Я. Советов, В.В. Цехановский. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019 — <https://www.biblio-online.ru/viewer/BBC6F436-97B4-4DCB-829E-1DF182A8B1A4#page/1>.

Электронные издания:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через следующие форма текущего контроля: устный и письменный опрос, тестирование, выполнение практических заданий, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям при выполнении практических заданий.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного, устного опроса, тестирования; - оценка выполнения практических заданий. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения практических заданий.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий во время промежуточной аттестации.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при защите отчетов по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины «Охрана труда» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказом от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденное приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОП.08 «Охрана труда» составлена с учетом примерной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02 2022, регистрационный № 38

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Собчук Галина Владимировна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код компетенции	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<ul style="list-style-type: none"> -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); <i>-виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания;</i> <i>-методика проведения специальной оценки условий труда на предприятиях общественного питания;</i> -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем часов учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные и практические занятия	10
курсовая проект /работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала: 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	2	1	ОК 1-7 ОК 9,10
Раздел 1 Нормативно – правовая база охраны труда		10	7	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала: 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.	2	-	ОК 1-7 ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Практические занятия	2	2	
	ПЗ № 1 «Работа с типовыми инструкциями и составление инструкций по охране труда для работников системы общественного питания по профессиям и по видам работ»	2	2	

<p>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</p>	<p>Содержание учебного материала: 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.</p>	2	1	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</p>
<p>Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях</p>	<p>Содержание учебного материала: 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, повторный), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>	2	2	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</p>
	<p>Практические занятия:</p>	2	2	
	<p>ПЗ № 2 «Проведение вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте с заполнением журналов регистрации инструктажей»</p>	2	2	
<p>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</p>		14	14	

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала: 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. <i>Методика проведения специальной оценки условий труда на рабочем месте (СОУТ)</i>	6	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1 ПК 6.3
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ №3 «Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам»	2	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала: Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. <i>Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания.</i> 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. <i>Средства индивидуальной и коллективной защиты</i>	4	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 4 «Анализ причин производственного травматизма на предприятии, оформление актов. <i>Изучение средств индивидуальной и коллективной защиты</i> »	2	2	
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		14	10	

<p>Тема 3.1 Электробезопасность</p>	<p>Содержание учебного материала: Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). 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.</p>	<p>4</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</p>
<p>Тема 3.2 Пожарная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала: 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 пожаров. 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.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>ПЗ № 5 «Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания»</p>	<p>4</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>
		<p>2</p>	<p>2</p>	
		<p>2</p>	<p>2</p>	

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала: 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.	4	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Самостоятельная работа: Подготовка к дифференцированному зачету	2	2	
Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет		2	2	
Всего:		42	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- средства пожаротушения;
- противогазы;
- средства для обучения приемам оказания доврачебной помощи;
- тематические плакаты и инструкции по охране труда и пожарной безопасности.

Технические средства обучения:

- компьютер с мультимедийным проектором.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

Электронные издания:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689>
2. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
4. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
6. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

3.2.1 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
2. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник СПО; М.: ИЦ «Академия»-2014
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года)
5. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» (с изменениями на 27 декабря 2019 года)
6. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
7. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 1206 от 5 июля 2022 года.
8. «Правила обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами», утв. Приказом Минтруда России от 29.10.2021 N766н
9. «Единые типовые нормы выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств», утв. Приказом Минтруда России от 29.10.2021 N767н
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

Электронные издания:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального [агентства по техническому регулированию и метрологии](http://www.gost.ru) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в виде устного и письменного опроса,

тестирования, защиты практических занятий, выполнения обучающимися самостоятельной работы, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), структурировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения практических заданий.</p>	<p>Текущий контроль: Оценка умений в процессе выполнения и защиты практических занятий № 1-5.</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе. Адекватность результатов поставленным целям при выполнении практических заданий. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы; - оценка выполнения практических заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка освоения знаний во время дифференцированного зачета в виде устных ответов на вопросы билетов.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» разработана с учетом требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 и естественнонаучного профиля профессионального образования;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» №194, утвержденного приказом от 25.05.2023 г. №102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022г., регистрационный № 38.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (далее - ГБПОУ РО «КТСиА»)

Разработчик:

Телеганов Сергей Николаевич, преподаватель-организатор ОБЖ первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Лебединская Елена Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Гурдесов Владимир Константинович, преподаватель ОБЖ первой квалификационной категории ГБПОУ РО «Каменский химико-механический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код компетенции	Умения	Знания
<p>ОК 01. – ОК08. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.4-ПК 6.5</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 и их последствий в профессиональной деятельности и 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 специальностью.</p> <p>Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим.</p>	<p>Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.</p> <p>Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>Основы военной службы и обороны государства.</p> <p>Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.</p> <p>Способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.</p> <p>Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.</p> <p>Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.</p> <p>Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.</p> <p>Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объём образовательной программы	68
в т.ч. в форме практической подготовки	48
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные и практические занятия	48
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
5 семестр				
РАЗДЕЛ I. ГРАЖДАНСКАЯ ОБОРОНА		10		
Тема 1.1 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС	Содержание учебного материала: Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики в условиях ЧС. Общие понятия об устойчивости объектов экономики в ЧС. Факторы, определяющие устойчивость работы объектов. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-технического комплекса обеспечение надежности и оперативности управления производством. Подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы. Подготовка к восстановлению нарушенного производства.	1		ОК 01–ОК 08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.4–ПК 6.5
	Практические работы: ПЗ №1 Пути и способы повышения устойчивости работы объектов экономики	1	1	
	Тема 1.2 Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности	Практические работы: ПЗ №2 Общие сведения об опасностях. ПЗ №3 Классификация опасных и вредных производственных факторов.	2	2
Тема 1.3	Практические занятия:	2	2	

Оружие массового поражения и способы защиты населения	ПЗ №4 Средства индивидуальной защиты работающих и населения. ПЗ №5 Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.			
Тема 1.4 Гражданская оборона – составная часть оборонеспособности страны	Содержание учебного материала:	3		ОК 01–ОК 08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.4–ПК 6.5
	Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура ГО. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС.			
	Практические занятия:	1	1	
	ПЗ №6 Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты в чрезвычайных ситуациях.			
РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ		50		
Тема 2.1 Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала:	1		
	Национальная и военная безопасность Российской Федерации.			
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ №7 Организация обороны Российской Федерации.			
Тема 2.2 Вооруженные Силы России на современном этапе	Содержание учебного материала:	2		ОК 01–ОК 08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.4–ПК 6.5
	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.			
	Практические занятия:	10	10	
	ПЗ №8 Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. ПЗ №9 Назначение и задачи Вооруженных Сил. ПЗ №10 Состав Вооруженных Сил. ПЗ №11 Основные виды вооружения и военной техники. ПЗ №12 Специальное военное снаряжение.			

Тема 2.3 Уставы Вооружённых Сил России	Содержание учебного материала:	3		ОК 01–ОК 08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.4-ПК 6.5
	Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих.			
	Практические занятия:	6	6	
	ПЗ №13 Суточный наряд роты. ПЗ №14 Караульная служба. ПЗ №15 Обязанности и действия часового.			
6 семестр				
Тема 2.4 Стрелковая подготовка	Содержание учебного материала:	1		ОК 01–ОК 08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.4-ПК 6.5
	Стрелковой Устав Сухопутных войск. Основные термины и определения. Стрелки и управление ими.			
	Практические занятия:	6	6	
	ПЗ №16 Стрелковая стойка и повороты на месте. ПЗ №17 Выход из строя и постановка в строй. ПЗ №18 Построение и отработка движения походным строем.			
Тема 2.5 Огневая подготовка	Практические занятия:	8	8	ОК 01–ОК 08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.4-ПК 6.5
	ПЗ №19 Изучение правил обращения с оружием. ПЗ №20 Устройство ручных осколочных гранат. ПЗ №21 Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. ПЗ №22 Порядок неполной разборки и сборки ММГ АК-74. ПЗ №23 Выполнение нормативов по неполной разборке и сборке ММГ АК-74.			
Тема 2.6 Государственные и воинские символы, традиции и ритуалы Вооружённых Сил	Содержание учебного материала:	3		
	Государственные и воинские символы России. Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Воинские традиции – память поколений. Дни воинской славы, памятные даты и воинские праздники России. Воинские ритуалы в Вооружённых Силах Российской Федерации.			

Тема 2.7 Основные направления подготовки учащейся молодежи к службе в Вооруженных Силах Российской Федерации	Содержание учебного материала:	2		ОК 01–ОК 08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.4-ПК 6.5
	Военно-профессиональная ориентация молодежи. Военно-патриотическое воспитание молодежи. Физическая подготовка и здоровый образ жизни – залог успешной военной службы.			
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ №24 Организация, задачи и направления совершенствования подготовки граждан Российской Федерации к военной службе.			
Тема 2.8 Психологическая подготовка молодежи к межличностным взаимоотношениям в воинском коллективе	Содержание учебного материала:	2		ОК 01–ОК 08 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.4-ПК 6.5
	Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.			
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ №25 Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.			
РАЗДЕЛ III. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ И ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ		6		
Тема 2.9 Основы первой помощи	Практические занятия:	6	6	
	ПЗ №26 Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.			
	ПЗ №27 Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. ПЗ №28 Оказание первой медицинской помощи при остановке сердца и дыхания.			
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		68	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в:
учебном кабинете «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место обучающегося: стол ученический, стул ученический;
- рабочее место преподавателя: стол письменный, стул;
- аудиторная доска;
- методические указания и рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся; опорные конспекты;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; ИД-22, ИД-25Б (индикатор радиоактивности); бинокль, учебное оружие и боезапасы, АК-74, ПМ учебный, учебные гранаты, пневматическая винтовка, патроны учебные;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности», для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- комплекты 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 дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и др.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы;
- экранно-звуковые пособия.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

Косолапова Н.В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М.: 2022.

Электронные издания:

Культура безопасности жизнедеятельности. [Электронный ресурс] / Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: сайт // Режим доступа: <http://www.culture.mchs.gov.ru/testing/?SID=4&ID=5951>.

Портал МЧС России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru/>.

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

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

Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.magbvt.ru>.

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

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

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

<http://goup32441.narod.ru> (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ — ИД «Феникс», 2021.

Электронные издания:

www.dic.academic.ru - Академик. Словари и энциклопедии.

www.booksgid.com - BooksGid. Электронная библиотека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, практических занятий, тестирования, самостоятельных и контрольных работ, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения.
Умения:		
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Умеет организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Решение ситуационных задач Практическое занятие №2 Вопросы к дифференцированному зачету
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Умеет предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Решение ситуационных задач Тестовое задание Вопросы к дифференцированному зачету
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Умеет использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Самостоятельная работа Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- применять первичные средства пожаротушения;	Умеет применять первичные средства пожаротушения	Практическое занятие №4 Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Умеет ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Самостоятельная работа Контрольная работа
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Умеет применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Практическое занятие №11 Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Практическое занятие №12 Контрольная работа
- оказывать первую помощь пострадавшим	- оказывать первую помощь пострадавшим	Устный опрос Решение ситуационных задач Тестовая работа Вопросы к дифференцированному зачету
Знания:		
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	Знает 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.	Тестовое задание Самостоятельная работа Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Знает основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	Тестовое задание Самостоятельная работа Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- основы военной службы и обороны государства;	Знает основы военной службы и обороны государства	Устный опрос Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Знает задачи и основные мероприятия гражданской обороны	Устный опрос Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- способы защиты населения от оружия массового поражения;	Знает способы защиты населения от оружия массового поражения	Тестовое задание Самостоятельная работа Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Знает меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	Решение ситуационных задач Практическое занятие №2 Тестовое задание Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Знает организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	Устный опрос Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	Знает основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	Устный опрос Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Знает область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Практическое занятие №11 Контрольная работа Вопросы к дифференцированному зачету
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Знает порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Устный опрос Решение ситуационных задач Тестовая работа Вопросы к дифференцированному зачету

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Протокол №11 от «05» июня 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024г.

Рабочая программа дисциплины «Введение в специальность» разработана на основе требований:

Постановления Правительства Ростовской области от 17.10.2018 № 646 «Об утверждении государственной программы Ростовской области «Развитие образования» (с изменениями от 29.05.2023);

Направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей;

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА» утвержденным приказом от 25.05.2023 г. № 102/1 и реализуется за счет часов вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565);

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Собчук Галина Владимировна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директор ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Введение в специальность

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и относится к общепрофессиональному циклу.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код компетенции	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> – пользоваться нормативной и специальной литературой; – производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития – использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития; – использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; – проявлять свою творческую индивидуальность. 	<ul style="list-style-type: none"> – история развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли; – основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании; – взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности; – общие требования к обслуживающему и производственному персоналу; – правила личной гигиены и гигиены рабочего места; – правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания; – нормативную базу организации обучения и виды практики – назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем часов учебной дисциплины	34
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные и практические занятия	8
курсовой проект /работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1 Введение в дисциплину		22		
Тема 1.1 Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание учебного материала: Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов.	2	1	ОК 1-7, 9-11
Тема 1.2 История развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли	Содержание учебного материала: Особенности отрасли, задачи, функции. Специфические особенности общественного питания.	2	2	ОК 1-7, 9-11
Тема 1.3 Профессиональная кухня и современность	Содержание учебного материала: Формирование профессиональной кухни. Развитие профессиональной кухни под влиянием культурного обмена между народами. Развитие профессиональной кулинарии в России. Современные тенденции развития отрасли.	4	3	ОК 1-7, 9-11
Тема 1.4 Основы организации общественного питания	Содержание учебного материала: Организационно - правовые формы предприятий общественного питания и учредительные документы, необходимые для регистрации предприятия. Классификация предприятий общественного питания и характеристика их типов. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	2	1	ОК 1-7, 9-11
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ №1 «Знакомство с организацией рабочих мест и оборудованием учебной кухни ресторана и учебного кондитерского цеха»	2	2	
Тема 1.5 Рациональное размещение сети предприятий	Содержание учебного материала: Основные зоны размещения предприятий общественного питания в современных городах. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	2	-	ОК 1-7, 9-11

общественного питания	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ №2«Знакомство с организацией рабочих мест и оборудованием столовой	2	2	
	ПЗ№3«Знакомство с организацией рабочих мест и оборудованием ресторана (базы практики)»	2	2	
Тема 1.6 Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание учебного материала: Меню: виды, понятие, характеристика. Нормативная документация (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, ТТК, СП, ГОСТы, ОСТы и ТУ).	2	2	ОК 1-7, 9-11
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 4 «Работа со сборником рецептур»	2	2	
Раздел 2 Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания различных типов и классов		4	4	
Тема 2.1 Персонал предприятий общественного питания различных типов	Содержание учебного материала: Общие требования к обслуживающему персоналу. Общие требования к производственному персоналу. Обязанности, права и ответственность работников общественного питания.	2	2	ОК 1-7, 9-11
Тема 2.2 Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания	Содержание учебного материала: Организация рабочего места на предприятии. Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила работников кухни.	2	2	ОК 1-7, 9-11
Раздел 3 Теоретические основы технологии продукции общественного питания		2	2	

Тема 3.1 Общая характеристика технологического процесса предприятия	Содержание учебного материала: Характеристика этапов технологического процесса. Приготовление полуфабрикатов и готовой продукции. Организация потребления.	2	2	ОК 1-7, 9-11
Раздел 4 Организация обучения и виды практики, их значение в образовательном процессе		4	3	
Тема 4.1 Нормативная база	Основные законодательные положения закона «Об образовании» Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности – Федеральный государственный образовательный стандарт СПО (ФГОС СПО): понятие, формы освоения, нормативные сроки обучения. Структура учебного плана ППССЗ.	2	1	ОК 1-7, 9-11
Тема 4.2 Организация учебного процесса по специальности в образовательном учреждении	Виды практики. Предприятия – базы практики. Основные цели прохождения учебной, производственной и преддипломной практики.	2	2	ОК 1-7, 9-11
Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет		2	2	
Всего:		34	28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в:
учебном кабинете «Организация обслуживания».

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

- компьютер и периферийное оборудование;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 407 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

Электронные издания:

1. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. 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, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

6. 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.

7. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

8. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с

Электронные издания:

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

2. Kucing.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kucing.net.

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в виде устного и письменного опроса, тестирования, защиты практических занятий, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> – пользоваться нормативной и специальной литературой; – производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития; – использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; – проявлять свою творческую индивидуальность. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения практических заданий.</p>	<p>Текущий контроль: Оценка умений в процессе выполнения и защиты практических занятий № 1-4.</p>
Знания:		
<ul style="list-style-type: none"> – история развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли; – основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании; – взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности; – общие требования к обслуживающему и производственному персоналу; – правила личной гигиены и гигиены рабочего места; – правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания; – нормативная база; – назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе. Адекватность результатов поставленным целям при выполнении практических заданий.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного, устного опроса, тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы; - оценка выполнения практических заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка освоения знаний во время дифференцированного зачета в виде устных ответов на вопросы.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

ЦК групп «Сервис и туризм» и
«Промышленная экология и
биотехнологии»
Селезнева Л.П.
Протокол № 11 от «05» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«10» июня 2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОП.11 Национальные кухни разработана на основе требований:

Профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 № 329н;

Профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (уровень 4-5);

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Селезнева Людмила Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Мироненко Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Цай Игорь Герасимович, директора ООО «Аккорд»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 Национальные кухни

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу (общепрофессиональная дисциплина).

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины, обучающиеся осваивают

Код компетенции	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09-11	– <i>разрабатывать меню национальных блюд, изделий, напитков, используя ассортимент традиционных блюд;</i>	– <i>основные виды сырья используемого в кухне народов мира;</i>
ПК 1.1-1.4	– <i>ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;</i>	– <i>основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;</i>
ПК 2.1-2.8	– <i>производить расчет сырья для приготовления блюд;</i>	– <i>основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;</i>
ПК 3.1-3.7	– <i>производить расчет энергетической и пищевой ценности блюд национальных кухонь с учетом традиционных продуктов.</i>	– <i>ассортимент традиционных блюд; запреты на использование некоторых видов продуктов;</i>
ПК 4.1-4.6		– <i>современное кулинарное искусство в национальных традициях;</i>
ПК 5.1-5.6		– <i>особенности технологии приготовления и подачи праздничных блюд национальной кухни.</i>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
в т.ч. в форме практической подготовки	46
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные и практические занятия	6
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Введение	Содержание учебного материала: Многообразие национальных кухонь и их территориальное деление. Особенности формирования кулинарных предпочтений и технологий в разных странах. Пищевые коды вероисповеданий. Кулинарные обычаи и традиции народов мира.	1	1	ОК 01-07 ОК 09-11
Раздел 1 Европейские кухни		31		
Тема 1.1 Кухни славянских народов	Содержание учебного материала: Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд, кулинарных и кондитерских изделий русской, украинской, белорусской, болгарской и польской кухни. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола. Презентация праздничных блюд национальных кухонь.	9	9	ОК 01-07 ОК 09-11 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
Тема 1.2 Кухни народов запада	Содержание учебного материала: Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология приготовления и подача традиционных блюд, кулинарных и кондитерских изделий французской, итальянской, испанской, греческой и немецкой кухни. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола. Презентация праздничных блюд национальных кухонь.	12	12	ОК 01-07 ОК 09-11 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
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка электронной презентации «Десерты народов Запада».	2	2	
Тема 1.3 Кухни народов Скандинавии	Содержание учебного материала: Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола. Презентация праздничных блюд национальных кухонь.	4	4	ОК 01-07 ОК 09-11 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
	Практические занятия:	4	4	
	ПЗ № 1 Влияние природных условий и религий на становление и формирование	2		

	традиций культуры питания народов Европы.			
	ПЗ № 2 Расчет пищевой и энергетической ценности блюд и закусок европейской кухни.	2		
Раздел 2 Восточная кухня		12		
Тема 2.1 Кухни народов Средней Азии	Содержание учебного материала: Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд узбекской, таджикской, монгольской и китайской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи. Презентация праздничных блюд национальных кухонь.	4	4	ОК 01-07 ОК 09-11 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
Тема 2.2 Кухни народов Ближнего Востока	Содержание учебного материала: Связь религиозных традиций и питания. Характеристика и особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд, кулинарных и кондитерских изделий кухонь Армении, Азербайджана, Ирана, Индонезии, Турции. Приготовление напитков и особенности их подачи.	4	4	ОК 01-07 ОК 09-11 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
Тема 2.3 Японская кухня	Содержание учебного материала: Основные виды сырья, его характеристика и способы кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд японской кухни. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола. Презентация праздничных блюд национальных кухонь.	2	2	ОК 01-07 ОК 09-11 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
	Практические занятия:	2	2	
	ПЗ № 3 Особенности организации питания с учётом традиций культуры питания.	2		
Дифференцированный зачет		2	2	
Всего:		46	46	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафами для хранения раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

- компьютер и периферийное оборудование;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- презентер для презентаций;
- интерактивная доска.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2015

Электронные издания:

1. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778>;

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

4.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров, М.: Дашков и К, 2015.

2. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007.

Электронные издания:

1 Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.creative-chef.ru>;

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

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

4 СооКо [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cooko.ru/articles/bk-articles-00.html>;

- 5 Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru.
6. Таблицы калорийности пищевой ценности и химического состава продуктов питания и готовых блюд [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://health-diet.ru/table_calorie/. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через следующие форма текущего контроля: устный опрос, тестирование, выполнение практических заданий, выполнение заданий самостоятельной работы, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>разрабатывать меню национальных блюд, изделий, напитков, используя ассортимент традиционных блюд;</i> – <i>ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;</i> – <i>производить расчет сырья для приготовления блюд;</i> – <i>производить расчет энергетической и пищевой ценности блюд национальных кухонь с учетом традиционных продуктов.</i> 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям выполнения практических заданий.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий во время промежуточной аттестации.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям.
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>основные виды сырья используемого в кухне народов мира;</i> – <i>основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;</i> – <i>основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования;</i> – <i>ассортимент традиционных блюд; запреты на использование некоторых видов продуктов;</i> – <i>современное кулинарное искусство в национальных традициях;</i> – <i>особенности технологии приготовления и подачи праздничных блюд национальной кухни.</i> 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов при письменном, устном опросе.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям при выполнении практических заданий.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при выполнении задания во время промежуточной аттестации не менее 75 %.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устные ответы на вопросы.

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих гуманитарных
и социально – экономических дисциплин
Лебединская Е.В.
Протокол № 10 от «15» 05. 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
от «14 » 06. 2024 г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД. 01 «Русский язык» предназначена для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте РФ 22декабря 2016 г. № 44898, и *социально-экономического* профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023. № 102/1

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД.01 «Русский язык» разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 14 от 30.11.2022 г.).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Малахов Александр Александрович, преподаватель ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Горошниковая Ирина Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Старостина Наталья Анатольевна, старший преподаватель кафедры ЕНДИТУ КТИ(ф) ЮРГПУ(РПИ) им. М.И. Платова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»	5
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	12
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	20

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной дисциплиной общеобразовательного цикла программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Дисциплина изучается на базовом уровне, трудоемкость программы составляет 76 часов.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при</p>	<p>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;</p> <p>- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик);</p> <p>- уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности;</p> <p>- использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом;</p> <p>- сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);</p> <p>- уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания;</p> <p>- обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со</p>

	<p>анализе результатов деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; 	<p>словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); - о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; - о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; - сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте;

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; - выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; - создавать тексты разных функционально-смысловых типов; - тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
<p>ОК 07. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов); - объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); - уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; - уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов,

	<p>познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	<p>функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений о формах существования национального русского языка; - знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
--	---	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка	76
в т.ч.	
Обязательные учебные занятия	64
Основное содержание	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
лабораторные практические занятия	8
Профессионально-ориентированное содержание	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	12
Промежуточная аттестация (экзамен/дифференцированный зачет)	6
Внеаудиторная (самостоятельная) работа	6

Объем дисциплины, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 48 часов.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	В т. ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Основное содержание				
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		16		<i>OK 05</i>
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	4		<i>OK 05</i>
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	4		
	Практические занятия:	4		
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая	Основное содержание	6		<i>OK 05</i>
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заемствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	6		

семья. Этапы формирова ния русской лексики	Практические занятия:	4		
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание	6		OK 05
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	6		
	Практические занятия:	1		
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		29		<i>OK 04; OK 05</i>
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	3		<i>OK 04; OK 05</i>
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	2		
	Практические занятия:	1		
Тема 2.2. Морфемик а и словообраз ование	Основное содержание	3		<i>OK 04; OK 05</i>
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2		
	Практические занятия:	1		

	Реферат			
Тема 2.3.	Основное содержание	3		<i>OK 04; OK 05</i>
Имя существительное как часть речи.	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	2		
	Практические занятия:	1		
	Реферат			
Тема 2.4.	Основное содержание	3		<i>OK 04; OK 05</i>
Имя прилагательное как часть речи.	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2		
	Практические занятия:	1		
	Реферат			
Тема 2.5.	Основное содержание	3		<i>OK 04; OK 05</i>
Имя числительное как часть речи.	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	3		
	Практические занятия:	1		
Тема 2.6.	Основное содержание	3		<i>OK 04; OK 05</i>
Местоимение как часть речи.	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	3		
	Практические занятия:	1		

Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	3		<i>OK 04; OK 05</i>
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	2		
	Практические занятия:	1		
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	1		<i>OK 04; OK 05</i>
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	1		
	Практические занятия:	1		
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	3		<i>OK 04; OK 05</i>
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	2		
	Практические занятия:	1		
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		11		<i>OK 04; OK 05; OK 09</i>
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса	Основное содержание	2		<i>OK 04; OK 05</i>
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения.	2		

	Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Сogласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения			
	Практические занятия:	0		
Тема 3.2	Основное содержание	2		OK 04; OK 05
Второстепенные члены предложения.	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	2		
	Практические занятия:	0		
Тема 3.3.	Основное содержание	3		OK 05; OK 09
Сложное предложение	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	3		
	Практическое занятие:	0		
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		12		OK 04; OK 05; OK 09

Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально-ориентированное содержание	4		<i>OK 04; OK 05; OK 09</i>
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	4		
	Практические занятия:	0		
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание	2		<i>OK 04; OK 05; OK 09</i>
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	2		
	Практические занятия:	0		
Тема 4.3. Научный стиль.	Профессионально-ориентированное содержание	2		<i>OK 04; OK 05; OK 09</i>
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2		
	Практические занятия:	0		
Тема 4.4. Деловой	Профессионально-ориентированное содержание	4		<i>OK 04; OK 05; OK 09</i>

стиль	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	4		
	Практические занятия:	0		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		6		
Внеаудиторная (самостоятельная) работа		6		
Всего:		76		

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка.

Эффективность преподавания курса русского языка зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные источники:

Печатные издания:

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0

Электронные издания:

1. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452165>

2. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);

3. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);

4. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным

- ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
5. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
 6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
 7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
 8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
 9. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
 10. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
 11. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
 12. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7
2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1.
3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться	Р 3, Темы 3.3	Сочинения/Изложения/Эссе

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК...	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Темы индивидуальных рефератов (докладов)

Русский язык среди других языков мира.
 Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.
 Языковой портрет современника.
 Молодежный сленг и жаргон.
 Деятельность М. В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка.
 А. С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка.
 Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков.
 Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы.
 Язык и культура.
 Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.
 Вопросы экологии русского языка.
 Виды делового общения, их языковые особенности.
 Языковые особенности научного стиля речи.
 Особенности художественного стиля.
 Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.
 Экспрессивные средства языка в художественном тексте.
 СМИ и культура речи.
 Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения.
 Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы.
 Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю.

Русское письмо и его эволюция.
Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.
Антонимы и их роль в речи.
Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.
Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.
Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.
В. И. Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».
Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.
Исторические изменения в структуре слова.
Учение о частях речи в русской грамматике.
Грамматические нормы русского языка.
Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы).
Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лирики русских поэтов).
Категория наклонения глагола и ее роль в текстообразовании.
Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике.
Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление.
Слова-омонимы в морфологии русского языка.
Роль словосочетания в построении предложения.
Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семантики.
Синтаксическая роль инфинитива.
Предложения с однородными членами и их функции в речи.
Обособленные члены предложения и их роль в организации текста.
Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций.
Монолог и диалог. Особенности построения и употребления.
Синонимика простых предложений.
Синонимика сложных предложений.
Использование сложных предложений в речи.
Способы введения чужой речи в текст.
Русская пунктуация и ее назначение.
Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текст

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.02 ЛИТЕРАТУРА

ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих гуманитарных
и социально – экономических дисциплин
Горгулева Н.Н.
Протокол №12 от «07» июня 2023.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
Приказ №116 « 04» июня 2023г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД. 02 «Литература» предназначена для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте РФ 22декабря 2016 г. № 44898, и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД.02 «Литература» разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 14 от 30.11.2022 г).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Малахов Александр Александрович, преподаватель ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Горошникова Ирина Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Старостина Наталья Анатольевна, старший преподаватель кафедры ЕНДИТУ КТИ(ф) ЮРГПУ(РПИ) им. М.И. Платова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»	5
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	17
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	44
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	46

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной дисциплиной общеобразовательного цикла программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина изучается на базовом уровне, трудоемкость программы составляет 108 часов.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели и задачи дисциплины

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

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

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; - сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и

	<ul style="list-style-type: none"> - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной 	другие);
--	---	----------

	и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); - владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

	<p>визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; - осознавать художественную картину жизни, созданную автором в литературном произведении, в

	<p>России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p>	<p>единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
--	---	---

	<p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p>	<p>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне

	<p>общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p>начального общего и основного общего образования);</p> <p>- сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения,</p>	<p>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</p>

антикоррупционного поведения	<p>правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему 	
------------------------------	---	--

	<p>народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	
<p>ОК 07 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p>	<p>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования</p>

языках	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных 	<p>прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов);</p> <p>владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка</p>
--------	--	--

	<p>проектов;</p> <ul style="list-style-type: none">- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка	108
в т.ч.	
Обязательные учебные занятия	108
Основное содержание	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	45
лабораторные практические занятия	7
Профессионально-ориентированное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	49
практические занятия	7
Промежуточная аттестация (экзамен/дифференцированный зачет)	2
Внеаудиторная (самостоятельная) работа	-

Объем дисциплины, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 14 часов.

2.2 Тематический план и содержание дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3		4
Основное содержание				
Введение	Содержание учебного материала Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств	2		
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры	6			
Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ	Содержание учебного материала Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах	4 -		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	1		
Тема 1.2 Тема одиночества человека	Содержание учебного материала Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой	4 2		

<p>в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)</p>	<p>поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание»,</p>			
--	--	--	--	--

	«Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк»			
	Практические занятия:	1		
*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
«Дело мастера боится»	Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.	2		
	Практические занятия	0		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Основное содержание				
Раздел 2 Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?	38			
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	Содержание учебного материала	4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX	4		

	<p>веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе</p> <p>Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"</p>			
	Практические занятия	1		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	<p>А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас</p> <p>Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"</p>	4		
	Практические занятия	1		
Тема 2.3	Содержание учебного материала	4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»	<p>Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере</p>	2		

	противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"			
	Практические занятия	0		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»	Содержание учебного материала: Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия:	0		
Основное содержание				
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях	Содержание учебного материала Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	писателя			
Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	Содержание учебного материала Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.	4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия:	1		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)	Содержание учебного материала «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл	6		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры			
	Практические занятия:	1		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальности	Содержание учебного материала: Рассказы и повести Н.С. Лескова Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК²...
	Практические занятия:	0		
Основное содержание				
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала: Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...»,	4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	<p>«Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре</p>			
	<p>Практические занятия:</p>	0		
<p>Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет</p>	<p>Содержание учебного материала: Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость</p>	4		<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>

	эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.			
	Практические занятия:	0		
Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	Содержание учебного материала: Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия:	1		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	Содержание учебного материала Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия:	0		
Основное содержание				

Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи	16			
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя). Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя) Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	<i>Александр Иванович Куприн</i> (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)			
Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Содержание учебного материала <i>Максим Горький</i> (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих « <i>Старуха Изергиль</i> ». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса « <i>На дне</i> ». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия:	1		
Тема 3.4 Серебряный век: общая характеристика и основные представители	Содержание учебного материала <i>От реализма – к модернизму</i> Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	<p>как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления.</p> <p><i>Символизм.</i> Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: <i>В. Брюсов</i> («Творчество»); <i>К. Бальмонт</i> («Я – изысканность русской медлительной речи...»); <i>А. Белый</i> («Раздумье»).</p> <p><i>Акмеизм.</i> Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: <i>Н. Гумилев</i> («Жираф»); <i>С. Городецкий</i> («Береза»).</p> <p><i>Футуризм.</i> Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: <i>И. Северянин</i> («Эпилог», «Авиатор»); <i>В. Хлебников</i> («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре</p> <p>Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искарот", "Большой шлем" и другие</p> <p>Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация</p>			
Тема 3.5	Содержание учебного материала	2		ОК 01, ОК 02,

<p>А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»</p>	<p><i>Александр Александрович Блок</i> (1880–1921). Сведения из биографии поэта. <i>«Вхожу я в темные храмы...»</i>, <i>«Незнакомка»</i>, <i>«Ночь, улица, фонарь, аптека...»</i>, <i>«О доблестях, о подвигах, о славе...»</i>, <i>«В ресторане»</i>, <i>«Река раскинулась. Течет, грустит лениво...»</i> (из цикла <i>«На поле Куликовом»</i>), <i>«Россия»</i>, <i>«Балаган»</i>, <i>«О, я хочу безумно жить...»</i>. Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма <i>«Двенадцать»</i>. Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене</p>			<p>ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
<p>Тема 3.6 Поэтическое новаторство В. Маяковского</p>	<p>Содержание учебного материала <i>Владимир Владимирович Маяковский</i> (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). <i>«Послушайте!»</i>, <i>«Лиличка!»</i>, <i>«Скрипка и немножко нервно»</i>, <i>«Левый марш»</i>, <i>«Прозаседавшиеся»</i>, <i>«Нате!»</i>, <i>«А вы могли бы?»</i>, <i>«Юбилейное»</i>, <i>«Сергею Есенину»</i> <i>Лирика</i>. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики</p>	<p>2</p>		<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>

	<p>поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре</p> <p>Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки</p>			
<p>Тема 3.7</p> <p>Драматизм судьбы поэта</p> <p>С. А. Есенин</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Сергей Александрович Есенин (1895–1925)</i></p> <p>(«Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».</p> <p>Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке</p>	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p>Практические занятия:</p>	1		
<p>Раздел 4</p> <p>«Человек перед лицом эпохальных потрясений»:</p> <p>Русская литература 20-40-х годов XX века</p>	<p>12</p>			
<p>Тема 4.1</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2		ОК 01, ОК 02,

Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	<p><i>Марина Ивановна Цветаева</i> (1892–1941) Сведения из биографии. <i>«Роландов Рог»</i>, <i>«Моим стихам, написанным так рано...»</i>, <i>«Кто создан из камня, кто создан из глины...»</i>, <i>«Куст»</i>, <i>«Тоска по родине! Давно...»</i>, <i>«Вчера еще в глаза глядел...»</i>, <i>«Идешь на меня похожий...»</i>, <i>«Все рядом лежат...»</i>, <i>«Стихи к Блоку»</i> (<i>«Имя твое – птица в руке...»</i>), <i>«У тонкой проволоки над волной овсов...»</i> (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, неприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке</p>			ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<p>Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Содержание учебного материала <i>Андрей Платонов</i> (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть <i>«Усомнившийся Макар»</i>. И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)</p>	1		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p>Практические занятия:</p>	0		
<p>Тема 4.3</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2		ОК 01, ОК 02,

<p>Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой</p>	<p><i>Анна Андреевна Ахматова (1889–1966)</i> Сведения из биографии. «<i>Песня последней встречи</i>», «<i>Сжала руки под темной вуалью...</i>», «<i>Смятение</i>», «<i>Под крышей промерзшей пустого жилья...</i>», «<i>Муза</i>», «<i>Муза ушла по дороге...</i>», «<i>Мне ни к чему одические рати...</i>», «<i>Не с теми я, кто бросил землю...</i>», «<i>Мне голос был. Он звал утешно...</i>», «<i>Родная земля</i>», «<i>Смуглый отрок бродил по аллеям...</i>» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «<i>Реквием</i>». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке</p>			<p>ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p>Практические занятия</p>	<p>1</p>		
<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p>				
<p>«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности</p>	<p>Содержание учебного материала Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»</p>	<p>2</p>		<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p>Практические занятия:</p>	<p>0</p>		
<p>Основное содержание</p>				
<p>Тема 4.4</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>		<p>ОК 01, ОК 02,</p>

<p>«Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков</p>	<p>Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)</p> <p>Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.</p> <p>или</p> <p>роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа</p> <p>Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа</p>			<p>ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
<p>Тема 4.5 М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе</p> <p>Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа</p>	<p>2</p>		<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>

	Практические занятия:	1	
Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50- х годов XX века	4		
Тема 5.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	Содержание учебного материала <i>Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...»</i> Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. <i>Александр Трифонович Твардовский (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)</i> <i>«Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей</i>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	<p><i>вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем»</i></p> <p>«Стихи неслыханной искренности и откровенности».</p> <p>Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству</p>			
	Практические занятия:	1		
Раздел 6 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века	12			
Тема 6.1 Тема Великой	Содержание учебного материала	6		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

<p>Отечественной войны в литературе</p>	<p>Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов) Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков (1924–2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок Фадеев Александр Александрович (1901-1956) «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью</p>	6		ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p>Практические занятия:</p>	0		
<p>Тема 6.2 Тоталитарная тема в литературе второй XX века</p>	<p>Содержание учебного материала <i>А. И. Солженицын</i> «Один день Ивана Денисовича»; <i>В. Т. Шаламов</i> «Колымские рассказы» (по выбору учителя) <i>Александр Исаевич Солженицын</i> (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «<i>Один день Ивана Денисовича</i>» Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливым день» в жизни героя. Черты национального</p>	4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	характера в образе Шухова	0		
	Практические занятия :			
Тема 6.3	Содержание учебного материала	4		
Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	<i>Валентин Григорьевич Распутин</i> (1937–2015) Повесть « <i>Прощание с Матерой</i> ». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. <i>Василий Макарович Шукшин</i> (1929–1974) Рассказы « <i>Микроскоп</i> », « <i>Срезал</i> ». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия:	0		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека	Содержание учебного материала Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия:	0		
Основное содержание				

Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века	4			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	Содержание учебного материала Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. <i>Иосиф Александрович Бродский</i> (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе <i>«В деревне Бог живет по углам...»</i> , <i>«Пилигримы»</i> , <i>«Воротись на родину. Ну что ж»</i> , <i>«Стансы»</i> , <i>«Postscriptum»</i> (<i>«Как жаль, что тем, чем стала для меня...»</i>), <i>«Ниоткуда с любовью надцатого мартабря...»</i> , <i>«Конец прекрасной эпохи»</i> , <i>«Пятая годовщина»</i> , <i>«На столетие Анны Ахматовой»</i> , <i>«Рождественская звезда»</i> , <i>«Не выходи из комнаты...»</i> (по выбору учителя) Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре <i>Давид Самуилович Самойлов</i> (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. <i>«Сороковые, роковые...»</i> , <i>«Если вычеркнуть войну...»</i> <i>«Семен Андреич»</i> ; <i>«Дай выстрадать стихотворенье!..»</i> , <i>«Стих небогатый, суховатый...»</i> , <i>«Пестель, поэт и Анна»</i> ; <i>«Конец Пугачева»</i> ;	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	<p>«Названья зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память» (по выбору учителя)</p> <p>«Все есть в стихах – и то и это...»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией</p> <p>Практические занятия:</p>	0		
<p>Тема 7.2 Драматургия: традиции и новаторство</p>	<p>Содержание учебного материала Александр Валентинович Вампилов (1937–1972) «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы</p> <p>Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы</p>	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<p>Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века</p>	4			
Тема 8.1. Проза	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не	2		ОК 01, ОК 02,

второй половины XX начала XXI века	XX - менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санькя" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.			ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 8.2. Поэзия и драматургия второй половины XX начала XXI века	и Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 9. Литература народов России	2			
Тема 9.1 Поэзия и проза народов России	Содержание учебного материала Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

	«Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.			ОК 09
Раздел 10 Зарубежная литература второй половины XIX-XX века	6			
Тема 10.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Содержание учебного материала <i>Рэй Брэдбери</i> (1920–2012). Научно-фантастические рассказы « <i>И грянул гром</i> », « <i>Вельд</i> » Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – « <i>И грянул гром</i> »). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – « <i>Вельд</i> »). Сочетание сказки и фантастики <i>Эрнест Хемингуэй</i> (1899–1961). Новелла « <i>Кошка под дождем</i> ». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди Практические занятия:	4 2 0		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	Содержание учебного материала Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия			
	Практические занятия:	0		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)	2			
Всего:	108			

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущей и промежуточной аттестации.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы должен соответствовать перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения:

Печатные издания:

1. Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2018.

Электронные издания:

1. www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

2. www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

3. www.russkijazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).

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

5. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
6. www.metodiki.ru (Методики).
7. www.posobie.ru (Пособия).
8. www.it-n.ru/communities. (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
9. www.prosv.ru/umk/konkurs/info. (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
10. www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).
11. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник граммоты).
12. www.gramota.ru (Справочная служба).
13. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).

3.2.2 Дополнительная

Электронные издания:

1. Красовский, В. Е. Литература : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 650 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11359-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448571>
2. Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов [и др.] ; составитель А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 438 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06929-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494177>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с 	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с 	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. 	

	<ul style="list-style-type: none"> Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с 	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с 	

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих
гуманитарных и социально-
экономических дисциплин
Лебединская Е.В.

Протокол № 10 от «15» 05. 2024г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.

«14» 06 2024 г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД. 03 «Иностранный язык (английский)» предназначена для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело сделана базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом *Минобрнауки России* от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, и *социально-экономического* профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД.03 «Иностранный язык (английский)» разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии № 371 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Козикова Инна Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты: Старостина Н.А., преподаватель иностранного языка высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»;

Булдовенко Татьяна Михайловна, преподаватель иностранного языка высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.03 «Иностранный язык (английский)»	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	13
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	24
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	26

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

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

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 17-18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное

	<p>оценивать риски последствий деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 17-18 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700-900 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, график, диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты
--	--	--

		<p>объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; <p>выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования,
--	--	---

		<p>страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; <p>-осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.</p>
--	--	---

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-
--	---	---

	<p>когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>справочные системы в электронной форме</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое</p>	<p>- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <p>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме;</p>

	<p>поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<p>осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность 	<p>-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>-владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при</p>

	<p>индивидуально и в группе</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	<p>работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</p>
--	---	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	142
в т. ч.:	
1. Основное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	68
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	74
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	62
индивидуальный проект (да)	
Промежуточная аттестация (экзамен –2 семестр)	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4	5
Основное содержание				
	1 семестр			
Введение	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2		
Раздел 1.	Иностранный язык для общих целей	76		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1	Содержание учебного материала	10		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	Лексика: города; национальности; профессии; числительные; члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых			

	<p>глаголов и функции как вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция</p>			
	Практические занятия	9		
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	1		
	2. Я и моя семья;	2		
	3. Мои друзья, занятия;	2		
	4. Внешность, личностные качества;	2		
	5. Повседневная жизнь	2		
	Контрольная работа	1		
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание учебного материала	10		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<p>Лексика: рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: предлоги времени; простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) глагол с инфинитивом; сослагательное наклонение love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы</p>			

	выражения будущего времени.			
	Практические занятия	9		
	1. Хобби, свободное время;	5		
	2. Организация досуга	4		
	Контрольная работа	1		
Тема № 1.3	Содержание учебного материала	10		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Условия проживания в городской и сельской местности	<p>Лексика: здания (attached house, apartment, etc.); комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техникаиоборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); условияжизни (comfortable, close, nice, etc.); меставгороде (city centre, church, square, etc.);</p> <p>Грамматика: оборот there is/are; неопределённые местоимения some/any/one и их производные. предлогинаправления (forward, past, opposite, etc.); модальныеглаголывэтикетныхформулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____, и др.); специальные вопросы; вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?); наречия, обозначающие направление</p>			
	Практические занятия	9		
	Особенности проживания в городе; Инфраструктура.	3		
	Как спросить и указать дорогу;	2		
	Описание здания. Интерьер;	2		
	Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни,	2		

	техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка			
	Контрольная работа	1		
Тема № 1.4	Содержание учебного материала	8		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Лексика: виды магазинов и отделов в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей; арифметические действия и вычисления			
	Практические занятия	7		
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2		
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине	3		
	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2		
	Контрольная работа	1		
Тема № 1.5	Содержание учебного материала	10		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.	Лексика: частитела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы болезни (running nose, catch a cold, etc.);			

Спорт. Посещение врача	<p>еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); дробь и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure.</p>			
	Практические занятия	9		
	1 Физическая культура и спорт.	2		
	2. Еда полезная и вредная.	2		
	3. Заболевания и их лечение.	2		
	4. Здоровый образ жизни	3		
	Контрольная работа	1		
Тема № 1.6	Содержание учебного материала	8		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Туризм. Виды отдыха	<p>Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения;</p>			

	образование степеней сравнения наречий; наречия места.			
	Практические занятия	7		
	1. Почему и как люди путешествуют	3		
	2. Путешествие на поезде	2		
	3. Путешествие на самолете	2		
	Контрольная работа	1		
Тема № 1.7	Содержание учебного материала	10		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Страна/страны изучаемого языка	Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).			
	Практические занятия	9		
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2		
	2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).	3		

	3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 4. США (крупные города, достопримечательности).	2 2		
	Контрольная работа	1		
	2 семестр			
Тема № 1.8 Россия	Содержание учебного материала	10		OK 01, OK 02, OK 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as			
	Практические занятия	9		
	1. Географическое положение, климат, население.	2		
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2 3		
	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы 4. Традиции народов России	2		
Контрольная работа	1			
	Самостоятельная работа: Презентация	2		

	«Достопримечательности России»			
	Прикладной модуль			
Раздел 2.	Иностранный язык для специальных целей	74		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	Содержание учебного материала	12		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - герундий, инфинитив. - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов			
	Практические занятия	11		
	1. Особенности подготовки по специальности.	2		
	2. Специфика работы по специальности.	2		
	3. Основные принципы деятельности по специальности.	2		
4. Основные понятия вашей профессии	3			
5. Чемпионаты WorldSkills	2			
Контрольная работа	1			
	Самостоятельная работа: Эссе «Моя профессия»	2		
Тема 2.2 Искусство и культура	Содержание учебного материала	8		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.); театр (theatre, stage, play etc.); архитектура (architecture, building structure); музыка (composer, music, classical music etc.); живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.). Грамматика: причастия I и II;			

	обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени; взаимные и вопросительные местоимения			
	Практические занятия	7		
	1. Культура. Искусство.	2		
	2. Живопись.	2		
	3. Архитектура.	1		
	4. Музыка. Театр.	1		
	5. Музеи	1		
	Контрольная работа	1		
Тема 2.3	Содержание учебного материала	10		
Технический прогресс: перспективы и последствия.	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc)			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Современные средства связи	Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля			
	Практические занятия	9		
	1. Достижения науки.	4		
	2. Современные информационные технологии.	2		
	3. ИКТ в профессиональной деятельности	3		
	Контрольная работа	1		
Тема 2.4	Содержание учебного материала	10		
Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09

мировую культуру	популярного стиля.			
	Практические занятия	9		
	1. Известные ученые и их открытия в России.	5		
	2. Известные ученые и их открытия за рубежом	4		
	Контрольная работа	1		
	Самостоятельная работа: Презентация «Известный ученый Великобритании/России»	2		
Тема 2.5 Деловое общение	Содержание учебного материала	12		
	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции типичные для делового стиля			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практические занятия	11		
	1. Публичное выступление	3		
	2. Искусство эффективных презентаций	3		
	3. Продвижение в СМИ	3		
	4. Работа в команде	2		
	Контрольная работа	1		
Промежуточная аттестация (экзамен)		6		
Всего:		142		

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы дисциплины предусмотрено следующее специальное помещение:

Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. 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

2. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности. – М., 2017

Дополнительная

1. Кабанова, К. В. Английский язык для индустрии гостеприимства : учебное пособие / К.В. Кабанова, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 190 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013648-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225691>

2. Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг : учебное пособие / В.А. Радовель. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.29039/01813-2>. - ISBN 978-5-369-01813-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1423484>

3. Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI

10.12737/22856. - ISBN 978-5-16-012363-9. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/1222622>

Интернет-ресурсы:

www.study.ru

www.study-english.info

www.english-to-go.com(for teachers and students)

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

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью

прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

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

<http://www.britishcouncil.org/learnenglish> .

<http://lessons.study.ru> <http://www.autoenglish.org>

<http://www.ioso.ru/distant/community> - лаборатория дистанционного обучения

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

<http://www.bbc.co.uk/schools/starship/english> - разнообразные игры (jumbled words и др.) со звуком

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7,1.8</p>	<p>Заполнение формы-резюме,</p> <p>Письма</p> <p>Презентация,</p> <p>Постер,</p> <p>Рольевые игры</p> <p>Заметки</p> <p>Тесты</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 п-о/с</p>	<p>Тесты</p> <p>Проект.</p> <p>Рольевые игры</p> <p>Круглый стол-дебаты</p> <p>“Доклад с презентацией</p> <p>Видеозапись выступления</p> <p>QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram?</p> <p>Разработка плана продвижения колледжа</p> <p>Выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОД.06 ИСТОРИЯ

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин
Лебединская Е.В.
Протокол №10 от «15»05 ..2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
.Орлова О.В
14.06.2024г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД. 06 «История_» предназначена для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.23. № 102 1.

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД.ОД.06 «История» разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 14 от «30» ноября 2022 г)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Горгулева Наталья Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Лебединская Елена Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бондарева Татьяна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История..»63
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины7512
- 3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины11136
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины9037

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО.

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной дисциплиной общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина изучается на базовом уровне, трудоемкость программы составляет 142 часа.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения 	<ul style="list-style-type: none"> -уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	<p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и 	<ul style="list-style-type: none"> -уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	<p>интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и 	<ul style="list-style-type: none"> - приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России

	<p>воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, 	<p>в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников
--	---	---

	<p>традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; - уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников
--	---	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	142
Основное содержание	120
в т. ч.:	
теоретическое обучение	74
лабораторные практические занятия	46
Профессионально-ориентированное содержание	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	
Самостоятельная работа (подготовка к экзамену)	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		24	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	<p>Основное содержание</p> <p>Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.</p> <p>Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.</p> <p>Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p> <p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</p> <p>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p> <p>Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.</p> <p>Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти.</p>	8	ОК 02 ОК 05 ОК 06
		6	

	<p>Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p> <p>Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>		
	Практические занятия	2	
	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	Основное содержание	6	
	<p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</p> <p>Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.</p> <p>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.</p> <p>Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	2	
	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура	Основное содержание	6	
	<p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p>	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

Советской России в период Гражданской войны	<p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p> <p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p> <p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.</p> <p>Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.</p> <p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.</p> <p>Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности</p>		
	Практические занятия	2	
	<p>Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны</p>	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		30	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.</p> <p>Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.</p>	4	

	<p>Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).</p> <p>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.</p> <p>Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p> <p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммунны, артели и ТОЗы</p>		
	Практические занятия	2	
	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.	<p>Основное содержание</p> <p>Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.</p> <p>Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопrotивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.</p> <p>Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.</p> <p>Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
		4	

	Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.		
	Практические занятия	2	
	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Основное содержание	4	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне	2	
	Практические занятия	2	
	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2	
Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская	Основное содержание	6	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии.	4	

<p>система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</p>	<p>Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.</p> <p>Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.</p> <p>Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.</p> <p>Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.</p> <p>Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.</p> <p>Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.</p> <p>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.</p> <p>Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалю Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.</p> <p>Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.</p> <p>Международные отношения в 1920-1930-х гг.</p> <p>Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".</p> <p>Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.</p> <p>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.</p> <p>Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.</p>		
--	---	--	--

	"Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение		
	Практические занятия	2	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	4	
	Практические занятия	2	
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
Профессионально ориентированное содержание			
	«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений(технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1920-1930-е гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		26	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Основное содержание	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.	4	

	<p>1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p> <p>Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.</p> <p>Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.</p> <p>Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p>		
	Практические занятия	4	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	<p>Основное содержание</p> <p>Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.</p> <p>Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
		4	

	<p>под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.</p> <p>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.</p> <p>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллорабационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.</p> <p>СССР и союзники.</p> <p>Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"</p>		
	Практические занятия	2	
	Работа с исторической картой	2	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Основное содержание	4	
	<p>Человек и война: единство фронта и тыла.</p> <p>"Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.</p> <p>Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.</p> <p>Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.</p> <p>Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне</p>	2	<p>OK 02</p> <p>OK 04</p> <p>OK 05</p> <p>OK 06</p>
	Практические занятия	2	
	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2	
Тема 3.4. Победа СССР в	Основное содержание	6	OK 02
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и	4	OK 04

<p>Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны</p>	<p>Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.</p> <p>Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реввакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.</p> <p>Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").</p> <p>Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.</p> <p>Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.</p> <p>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира</p>		<p>OK 05 OK 06</p>
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов</p>	2	
<p>Профессионально ориентированное содержание</p>			
	<p>Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1941-1945 гг.</p>	2	<p>OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06</p>
	<p>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</p>	32	<p>OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06</p>
<p>Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.</p> <p>От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).</p> <p>Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис).</p> <p>Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.</p> <p>Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия</p>	10	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>
		6	

(1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).

Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.

Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.

Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.

Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.

Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.

Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.

Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.

Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).

	<p>Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p>		
	<p>Практические занятия</p>	4	
	<p>Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.</p>	2	
	<p>Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы</p>	2	
<p>Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.</p>	<p>Основное содержание</p>	2	
	<p>Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.</p> <p>Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).</p> <p>Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".</p> <p>Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p> <p>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы.</p>	2	<p>ОК 02 ОК 05 ОК 06</p>

	Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее		
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Основное содержание	6	
	<p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.</p> <p>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p> <p>Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	2	

	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Основное содержание	6	
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
	Основное содержание	6	
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p> <p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p> <p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.</p> <p>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. <i>(технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса)</i> . Наш край в 1945-1991 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06,

<p>Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</p>	26	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<p>Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)</p>	<p>Основное содержание</p>	6
<p>Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.</p> <p>Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p> <p>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
<p>Практические занятия</p>	2	
<p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-</p>	2	

	педагогических технологий		
Тема 5.2. <i>Современный мир. Глобальные проблемы человечества</i>	Основное содержание	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура	6	
	Практические занятия	4	
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.	2	
	Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 5.3. <i>Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации</i>	Основное содержание	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018)	4	

реализации приоритетных национальных проектов.

Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.

Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).

Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.

Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).

Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.

Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.

	<p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура</p>		
	Практические занятия	4	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.	2	
	Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	2	
Профессионально ориентированное содержание			
	Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов(<i>технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса</i>). Наш край в 1992-2022 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06,
	Промежуточная аттестация (экзамен)		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Всего:		136	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины обеспечена наличием кабинета «Социально-экономических дисциплин»:

- электронные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная и другой литература по вопросам исторического образования.
- технические средства обучения: ПК с лицензионным программным обеспечением мультимедийный проектор с экраном, МФУ.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РО «КТСиА» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
2. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
3. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
4. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022
5. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (с 2 частях). – Издательство ООО «Русское слово».
6. Артемов В. В. Лубченков Ю. Н. История: в 2 частях учебник для студентов средних профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2020
7. Артемов В. В. Лубченков Ю. Н. История: дидактические материалы: учебное пособие для студентов средних профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2020
8. Артемов В.В. История: В 2 ч. (7-е изд.) (в электронном формате) 2020

Электронные издания

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
4. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
12. Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

3.2.2 Дополнительная литература:

1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. - СПб.: Лань, 2022. — 472 с.
5. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>
6. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).
7. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452675>
8. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98675>
9. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).
10. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. - М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).
11. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961439> - Режим доступа: по подписке.
12. <https://znanium.com/catalog/product/961439> - Режим доступа: по подписке.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/ Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, П-о/с ⁸ Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение аттестационных заданий)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин
Лебединская Е.В.
Протокол №10 от «15»05.2024г.

УТВЕРЖДЕНО

Замдиректора по УР
Орлова О.В.
14.06.2024 г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД.07 «Обществознание» предназначена для реализации программы специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.23. № 102 1.

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД.07 «Обществознание» разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 14 от _30ноября 2022г.).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Горгулева Наталья Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Лебединская Елена Валерьевна., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бондаренко Татьяна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»63
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины75
- 3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины111
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины90

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной дисциплиной общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское. Дисциплина изучается на базовом уровне, трудоемкость программы составляет 72 часов.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

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

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебнопознавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - и способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации</p>		<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; <p>владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные</p>

<p>информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>- сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>умение определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,</p>	<p>- В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>- осознание личного вклада в построение устойчивого</p>	<p>сформировать знания об (о):</p> <p>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных</p>

<p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>будущего;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; <p>социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	<p>отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
<p>ОК 04. Эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и 	<p>использовать обществоведческие знания для</p>

<p>взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного</p>	<p>В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение</p>	<p>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний</p>

контекста	универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; 	<p>1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики;</p> <p>особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p>

	<p>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания;</p> <p>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>6) владеть умениями устанавливать, выявлять,</p>
--	--	--

		<p>объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности;</p>
--	--	---

		<p>готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и</p>
--	--	---

		<p>инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; 	<ul style="list-style-type: none"> - конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и

<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	<p>владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации</p>

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
Основное содержание	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
лабораторные практические занятия	22
Профессионально-ориентированное содержание	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	12
Промежуточная аттестация (/дифференцированный зачет)	2

Объем дисциплины, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 10 часов.

2.2 Тематический план и содержание дисциплины обществознание »

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Человек в обществе		10	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 05
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе		
	В том числе практических занятий	2	
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия Профессионально ориентированное содержание Технический и естественно-научный профили - Перспективы развития (название специальности) в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности (название специальности). Роль науки в решении глобальных проблем Социально-экономический и гуманитарный профили - Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность (название специальности). Направления цифровизации в профессиональной деятельности (название специальности)	1 1	
Тема 1.2.	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02

Биосоциальная природа человека и его деятельность	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	OK 04 OK 05
	В том числе практических занятий	2	
	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения Профессионально ориентированное содержание Для всех профилей – Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.	1	
	Учет особенностей характера в профессиональной деятельности (название специальности). Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере (название специальности)	1	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека.	Основное содержание учебного материала	2	OK 02
	В том числе практических занятий	2	OK 04
Научное познание	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках Профессионально ориентированное содержание	1	OK 05
	Для всех профилей – Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности (название специальности)	1	
Раздел 2. Духовная культура		8	OK 03
Тема 2.1. Духовная культура личности	Основное содержание учебного материала	2	OK 05 OK 06

и общества	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Для всех профилей – Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности (название специальности)		
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	OK 02 OK 03
	В том числе практических занятий	2	
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Для отдельных специальностей гуманитарного профиля – Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования		
	Для других профилей – Профессиональное образование в сфере (название специальности). Роль и значение непрерывности образования		
Тема 2.3. Религия	Основное содержание учебного материала	2	OK 05 OK 06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести		
Тема 2.4. Искусство	Основное содержание учебного материала	2	OK 01 OK 05
	В том числе практических занятий	2	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	

	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Для отдельных специальностей гуманитарного профиля – Особенности профессиональной деятельности в сфере искусства Для других профилей – Образ профессии/ специальности (название специальности) в искусстве		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		16	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Для всех профилей – Особенности разделения труда и специализации в сфере (название специальности)		
Тема 3.2.	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01
Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия		ОК 03 ОК 09
	В том числе практических занятий	2	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты		
Тема 3.3. Рынок труда и	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01

безработица. Рациональное поведение потребителя	Рынок труда. Зарботная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Для социально- экономического профиля - Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах Для других профилей - Спрос на труд и его факторы в сфере (название специальности). Стратегия поведения при поиске работы. Возможности (название специальности) профессиональной переподготовки		
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03
	В том числе практических занятий	2	
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	
	Профессионально ориентированное содержание Для всех профилей - Предпринимательская деятельность в сфере (название специальности). Основы менеджмента и маркетинга в сфере (название специальности)	1	
Тема 3.5. Экономика и государство	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 09
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации		

Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Основное содержание учебного материала	2	OK 06 OK 09
	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Технический и естественно-научный профили – Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере (название специальности). Собственное производство как средство устойчивого развития государства Социально-экономический и гуманитарный профили – Региональная экономика и её особенности в сфере (название специальности). Основные направления развития региональной экономики (название региона)		
Раздел 4. Социальная сфера		8	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Основное содержание учебного материала	2	OK 01 OK 05
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Для всех профилей – Prestиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста		
Тема 4.2. Семья в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	OK 05 OK 06
	В том числе практических занятий	2	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		
Тема 4.3.	Основное содержание учебного материала	2	OK 05

Этнические общности и нации	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации		ОК 06
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 05
	В том числе практических занятий	2	
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.		
	Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Для всех профилей – Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации		
Раздел 5. Политическая сфера		8	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Основное содержание учебного материала	4	ОК 05 ОК 06
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного		
	(территориального) устройства, политический режим Типология форм государства		
	В том числе практических занятий	2	

	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму		
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Основное содержание учебного материала	4	ОК 03 ОК 04
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства		
	В том числе практических занятий	2	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации Профессионально ориентированное содержание Для всех профилей – Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	1 1	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации ⁵		20	
Тема 6.1. Право в	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01

системе социальных норм	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации		ОК 05 ОК 09
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Для всех профилей – Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических занятий	2	
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Для всех профилей – Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени		
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей		

	<p>Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников</p> <p>Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг</p>		
	В том числе практических занятий	4	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	<p>Для отдельных специальностей социально – экономического профиля – Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа</p> <p>Для других профилей – Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (название специальности)</p>		
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Основное содержание учебного материала	4	
	<p>Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность</p> <p>Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду</p> <p>Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве.</p> <p>Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних</p>		<p>ОК 02</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 09</p>
	В том числе практических занятий	2	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 6.5.	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02

Основы процессуального права	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

«Обществознание»

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины обеспечена наличием:
компьютер, мультимедийный проектор, обеспечен выход в интернет для пользования ЭОР (электронными образовательными ресурсами)

посадочные места для учебной группы из 25 обучающихся,
учебники из списка основной литературы в расчете 1 учебник на рабочий стол.
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
информационно-коммуникационные средства;
экранно-звуковые пособия;
комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
библиотечный фонд кабинета; рекомендованные мультимедийные пособия

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

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

Технические средства обучения: наглядные пособия (таблицы и схемы); информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия;

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РО «КТСиА» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

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

2. Обществознание. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М.: Просвещение, 2022. — 334 с.
3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 240 с.
4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с.

Электронные издания:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL:<http://school-collection.edu.ru>
2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: <http://www.garant.ru>.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: <http://www.consultant.ru>.
4. ЭБСЮрайт [сайт]. URL:<https://urait.ru/bcode/450724>
5. Официальный сайт Президента РФ. URL: <http://www.kremlin.ru>.
6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: <http://www.government.ru>
7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: <http://duma.gov.ru>
8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: <http://council.gov.ru>
9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: <http://www.vsrfs.ru>.
10. Официальный сайт Правительства России. URL: <http://www.government.ru>
11. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL:<http://festival.1september.ru/>
12. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: <https://edu.gov.ru>
13. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: <https://minobrnauki.gov.ru>
14. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: <https://obrnadzor.gov.ru>
15. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: <https://национальныепроекты.рф>
16. Федеральный портал «Российское образование». URL: <https://www.edu.ru>
17. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: <http://window.edu.ru>
18. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: <https://vashifinancy.ru>
19. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: <https://fipi.ru>

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)
3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766. 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.
10. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
13. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.
14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> •Задания к документам, содержащим социальную информацию •Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	Устный опрос Познавательные задания

		<ul style="list-style-type: none"> •Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 05	Тема 2.4. Искусство	Устный опрос Познавательные задания
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся <ul style="list-style-type: none"> •Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
Раз дел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> •Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике. Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> •Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Проектные задания. Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию Проектные задания Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> •Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Тестирование

		Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> •Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> •Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> •Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
ОК 04 ОК 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Устный опрос Познавательные задания Задания- задачи Проектные задания Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> •Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Устный опрос Познавательные задания <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и самооценка

		знаний /умений обучающихся
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Устный опрос Познавательные задания •Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 06 ОК 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Устный опрос Познавательные задания •Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Устный опрос Познавательные задания •Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Устный опрос Познавательные задания •Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	Устный опрос Познавательные задания •Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09		Выполнение заданий промежуточной аттестации

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК гуманитарных
и социально-экономических дисциплин
Лебединская Е.В..
Протокол №10 от «15» 05. 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«14» 06. 2024г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД. 12 «Физическая культура» предназначена для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД.12 «Физическая культура» разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Древелев Юрий Дмитриевич, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Савельев Вячеслав Андреевич, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Полиенко Евгений Георгиевич, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский химико-механический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура».....	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	9
3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	17
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	20

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина ОД.12 «Физическая культура» является обязательной дисциплиной общеобразовательного цикла образовательной программы подготовки квалификационных рабочих служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делов соответствии с ФГОС СПО.

Дисциплина изучается на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, трудоемкость программы составляет 72 часа.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	<p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задач результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую область жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к развитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-

	<p>действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<p>спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению

<p>деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	<p>нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
---	---	--

1. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т. ч.	
Основное содержание	50
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	16
Индивидуальный проект (нет)	-
Промежуточная аттестация:	-
зачет (за счет практических часов 1 семестра)	
дифференцированный зачет	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1	Физическая культура, как часть культуры общества и человека	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
Основное содержание		2	
Тема 1.1 Основы методики самостоятельных занятий физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	1. Формы организации самостоятельных занятий физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм во время занятий физической культурой		
	2. Организация занятий физическими упражнениями разной направленности; подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями.		
	3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля		
	4. Физические качества, средства их развития и совершенствования		
Профессионально-ориентированное содержание		20	
Теоретическое обучение		4	
Тема 1.2 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», ее цели и задачи, средства развития физических качеств в процессе занятий профессионально-прикладной физической подготовкой.		
	2. Определение значимых физических и личностных качеств с учетом специфики получаемой профессии\ специальности;		

	определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально- значимых физических и психических качеств		
	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
Тема 1.3 Структура Всероссийского физкультурно – спортивного комплекса ГТО	История возникновения комплекса ГТО, его изменения и значение для жизни и здоровья людей; возрастные группы, виды подготовленности и испытаний, самостоятельная подготовка к сдаче нормативов.		
Раздел 2	Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности	64	ОК 01 ОК 04 ОК 08
Методико-практические занятия		16	
Профессионально-ориентированное содержание		16	
Тема 2.1 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке и сдаче норм и требований ВФСК «ГТО», используя средства атлетической гимнастики, легкой атлетики	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия (Атлетическая гимнастика)	8	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	1.Выполнение упражнений на перекладине: подтягивание хватом сверху: узким, средним, широким; подтягивание хватом снизу: узким, средним, широким; подтягивание смешанным хватом, подтягивание широким хватом за голову в подтягивании, в сгибании-разгибании рук в упоре лежа, в подносе прямых ног к перекладине в висе; 2.Выполнение упражнений на тренажерах; выполнение упражнений со штангой весом 20-30 кг. ; упражнения с одной гирей 16 кг.: жимы, рывки, толчки; упражнения с двумя гирями: толчки 3. Бег на отрезках от 30 до 3000 м. с разной интенсивностью; метание гранаты с разбега: Ю -700гр.; Д- 500 гр.; прыжки в длину с разбега 4.Упражнения с собственным весом: сгибание-разгибание рук в упоре лежа в разных упорах; упражнения для мышц брюшного пресса лежа и в висе на перекладине; упражнения для развития гибкости		
Тема 2.2 Выполнение	Содержание учебного материала	8	

<p>упражнений, направленных на приобретение и развитие профессионально-значимых физических качеств, используя разнообразные средства физической подготовки</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Средства ППФП:</p> <p>1.Выполнение упражнений на нестандартном оборудовании:(разновысоком рукоходе), параллельных брусьях разными способами</p> <p>2.Выполнение упражнений с набивными мячами 3-5 кг.; выполнение упражнений с отягощениями.</p> <p>3.Упражнения на спортивных тренажерах для мышц туловища, рук, ног.</p> <p>4.Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - бег на отрезках от100м до 2000м, - разнообразные прыжки через препятствия; - гимнастические упражнения с предметами: с гантелями, гирями, на тренажерах; - упражнения с мячами разного веса; - броски мяча в цель, на точность; - занятия на открытом воздухе, закаливание. <p>Тесты в ППФП:</p> <p>1.Тестирование развития мышц рук, брюшного пресса. И.п. - лежа на животе, руки вверх. Опираясь ладонями и носками о пол, отделить тело от пола на 10 см, держать («5» - 25 с; «4» - 20 с, «3» - 15 с).</p> <p>2. Тест для оценки ловкости рук. Броски теннисного мяча в цель, дистанция от 10 до 15 м, диаметр кругов 10, 20, 30 см. Подсчитывают точность попаданий из 10 бросков</p> <p>3.Тестирование статического равновесия. Проба Ромберга на полу. Учитывают среднее время устойчивости испытуемого в стойке на одной ноге с касанием пяткой</p>	<p>8</p>	<p>ОК 01 ОК 04 ОК 08</p>
--	---	-----------------	----------------------------------

	<p>коленной чашечки другой ноги, руки вперед, глаза закрыты. 15 сек. - твердая устойчивость; без тремора рук и век - хорошо; покачивание, тремор рук и век - удовлетворительно.</p> <p>4. Определение силы сгибателей рук и брюшного пресса. Вис на перекладине, руки согнуты в локтях, ноги под углом 90°.</p> <p>5. Оценка динамического равновесия. И.п. - основная стойка. Приседания на правой (левой) ноге, руки вперед (оценка «5» - 5 раз за 8 с; «4» - 5 раз за 10 с; «3» - 5 раз за 12 с).</p> <p>6. Тест на определение быстроты двигательно-моторной реакции. Выполнить 20 хлопков прямыми руками над головой и по бедрам за наименьшее время. Результат хуже 14 сек. считается низким.</p> <p>7. Тест на определение точности двигательной реакции. Броски баскетбольного мяча в стену и ловля его с расстояния 2 м в круг диаметром 40 см. Упражнение считается выполненным, если все 10 бросков попали в цель 5 - 13 сек.; 4 - 14 сек.; 3 - 15-16 сек.; 2 - 17 и выше сек.</p> <p>8. Тест на определение вестибулярной устойчивости. На полу рисуют 2 круга один в другом диаметром 50 и 100 см. Испытуемый становится в центр и выполняет 10 поворотов на 360° в одну сторону переступанием на месте с закрытыми глазами. По окончании, открывает глаза и стремится удержать равновесие. Регистрируется время, количество выполненных поворотов, отклонение от центра, качество удержания равновесия.</p>		
Основное содержание		48	
Учебно-тренировочные занятия		48	
Тема 2.3 Легкая атлетика (практические занятия)		14	
Тема 2.3 (1) Бег на короткие дистанции с низкого старта	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Практические занятия	4	ОК 04 ОК 08
	1. Техника безопасности на занятиях легкой атлетики. Техника бега с низкого		

	старта, стартовый разгон, финиширование. 2.Совершенствование техники спринтерского бега		
Тема 2.3 (2) Бег на средние дистанции с высокого старта	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия	4	
	3.Бег по виражу с выходом на прямую и по прямой с входом в вираж		
	4.Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции: девушки - 2000м; юноши-3000м.		
Тема 2.3 (3) Прыжки в длину с разбега	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	5.Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «перешагивание» с короткого и обычного разбега		
Тема 2.3 (4) Эстафетный бег 4*100м.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	6.Совершенствование техники эстафетного бега 4*100м по прямой и по виражу		
Тема 2.3 (5) Прыжки в высоту с разбега	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	7.Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
	8.Совершенствование техники метания гранаты: девушки-500гр.;юноши-700гр.		
Тема 2.4 Кроссовая подготовка (практические занятия)	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	Практические занятия	4	
	8. Научить технике преодоления разных препятствий различными способами		
	9.Совершенствование техники преодоления полосы препятствий		
Тема 2.5 Настольный теннис	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	Практические занятия	4	
	10.Учить технике игры в нападении		
	11.Учить технике игры в защите		
2.6 Гимнастика (практические занятия)		10	
Тема 2.6(1) Основная гимнастика	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	Практические занятия	2	
	12. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений на месте и в движении: построений и перестроений, размыканий и смыканий.		
	13. Выполнение общеразвивающих		

	упражнений без предметов и с предметами. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы, бега, лазаний, метаний, переноске грузов.		
Тема 2.6 (2) Спортивная гимнастика (упражнения на перекладине)	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	Практические занятия	4	
	14.Юноши: Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на перекладине: вис согнувшись, вис прогнувшись, подъем «переворотом», выход «силой» на одну и на две руки из вися в упор. Девушки: Освоение и совершенствование элементов на перекладине: из вися стоя, хватом сверху, оттолкнувшись, запрыгнуть в упор. Размахивания в вися на перекладине		
	15.Опускание «кувырком» вперед на перекладине из упора в вис: спад на перекладине из упора в вис.		
Тема 2.6 (3) Опорные прыжки	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	Практические занятия	2	
	16. Юноши: опорные прыжки через «коня» в длину «ноги врозь» Девушки: опорные прыжки через «козла» в длину «ноги врозь»		
Тема 2.6 (4) Акробатика	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	Практические занятия	2	
	17.Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, стойка на лопатках, мост, стойка на голове и руках, равновесие на одной ноге.		
	18.Совершенствование акробатических элементов		
	19.Освоение и совершенствование акробатической комбинации		
	Девушки	Юноши	

	И.П. – О.С. Равновесие на левой(правой) – упор присев-кувырок вперед – упор присев-кувырок назад в полушпагат- упор присев - перекатом назад стойка на лопатках – опускание на спину с прямым ногами – – мост из положения лежа	И.П. О.С. Стойка на руках махом одной и толчком другой ноги- кувырок вперед-кувырок вперед в упор присев- силой стойка на голове с опорой руками- силой опускание в упор присев –кувырок назад		
2.7 Спортивные игры (практические занятия)		16		
Тема 2.7 (1) Баскетбол	Содержание учебного материала	6		ОК 01 ОК 04 ОК 08
	Практические занятия	6		
	20. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники приемов игры: перемещения, остановки, стойки, повороты; ловля и передача двумя руками и одной на месте и в движении			
	21. Ведение мяча на месте, в движении, по прямой, с изменением направления; броски одной рукой на месте и в движении, от груди, от плеча, бросок после ловли и после ведения.			
	22. Освоение и совершенствование приемов тактики защиты и нападения			
	23. Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности			
Тема 2.7 (2) Волейбол	Содержание учебного материала	6		ОК 01 ОК 04 ОК 08
	Практические занятия	6		
	24. Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование приемов игры: стойки игрока, перемещения, передачи мяча, подачи, нападающий удар, прием мяча сверху и снизу двумя руками.			
	25. Освоение и совершенствование тактики игры в нападении и защите			
	26. Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности			

Тема 2.7 (3) Футбол	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	Практические занятия	4	
	27. Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование приемов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча; пробитие штрафных ударов, пробитие «пенальти» по воротам		
	28. Финты с мячом и без мяча; освобождение от опеки противника.		
	29. Освоение и совершенствование приемов тактики нападения и защиты.		
	30. Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности.		
Промежуточная аттестация по дисциплине в виде: зачет (за счет часов практических занятий)			
дифференцированный зачет		2	
Всего:		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

3.1 Для реализации программы дисциплины предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарем и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

Оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижения результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Легкая атлетика

Открытые спортивные площадки: стойки для прыжков в высоту, планка для прыжков в высоту, брусок отталкивания для прыжков в длину, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные 500, 700 гр., круг для толкания ядра, упор для ног для толкания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, тумбы «Старт-Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

Кроссовая подготовка

Флажки, секундомер, предметы для искусственных препятствий

Гимнастика

Стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь гимнастический, козел гимнастический, гимнастический мост), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, канат для перетягивания, гимнастические коврики, напольное покрытие для акробатики, обручи, скакалки.

Атлетическая гимнастика

Упражнения с собственным весом на перекладине, брусьях. Упражнения на тренажерах. Упражнения с гирями 16кг. Упражнения со штангой 20-30 кг.

Единоборства(самбо)

Гимнастические маты, покрывало

Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол)

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, ворота, кольца баскетбольные, табло игровое, мячи баскетбольные, мячи футбольные, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, фишки и конусы игровые, стойки волейбольные, сетка волейбольная, мячи волейбольные, мячи набивные.

Единоборства(самбо)

Гимнастические маты, покрывало

Настольный теннис

Теннисные столы, сетки, ракетки, шарики

Общефизическая подготовка

Тренажерный зал (тренажеры на различные группы мышц, перекладина навесная универсальная, гири, гантели, грифы, снаряд «доска наклонная» и т.д.).

Профессионально-прикладная физическая подготовка

Упражнения на нестандартном оборудовании: разновысоком рукоходе, параллельных брусьях, перекладинах, импровизированной полосе препятствий

Оборудование для проведения соревнований

Комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (для мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

1. В библиотечном фонде имеются учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение дисциплины «Физическая культура», рекомендованные или 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, научной и научно-популярной литературой и др. по дисциплине.

2. В процессе освоения программы дисциплины ОД.12 «Физическая культура» обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по дисциплине, имеющиеся в свободном доступе в системе Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, и др.).

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования — М., 2020.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Об образовании в Российской Федерации: Федеральный закон от 29.12. 2012
1. № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013
2. № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013
3. № 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).
4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413. Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.06.2012 N 24480.
5. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
6. 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).
7. Бегидова Т. П. Теория и организация адаптивной физической культуры. М.: Юрайт, 2022. 192 с
8. Виленский М. Я., Горшков А. Г. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2021. 216 с.
9. Бишаева А.А., Малков А.А. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. 312 с.

10. Кузнецов В. С., Колодницкий Г. А. Теория и история физической культуры. М.: КноРус, 2020. 448 с.
11. Кузнецов В. С., Колодницкий Г. А. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. 256 с.
12. Литош Н. Л. Адаптивная физическая культура для детей с нарушениями в развитии. Психолого-педагогическое сопровождение. М.: Юрайт, 2020. 170 с
13. Пельменев В. К., Конеева Е. В. История физической культуры. М.: Юрайт, 2019. 184 с.
14. Ростомашвили Л. Н. Адаптивная физическая культура в работе с лицами со сложными (комплексными) нарушениями развития. М.: Спорт, 2020. 164 с.
15. Рубанович В. Б. Врачебно-педагогический контроль при занятиях физической культурой. Учебное пособие. М.: Юрайт, 2020. 254 с.
16. Рубанович В. Б. Основы врачебного контроля при занятиях физической культурой. М.: Юрайт, 2020. 254 с.
17. Собянин Ф. И. Физическая культура. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. М.: Феникс, 2020. 221 с.
18. Теория и методика обучения предмету "физическая культура". Водные виды спорта. Учебное пособие / под ред. Булгакова Н. Ж. М.: Юрайт, 2020. 304 с.

Электронные издания:

1. <http://minstm.gov.ru> –Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации
1. <http://www.edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование»:
2. <http://www.infosport.ru/xml/t/default.xml> –Национальная информационная сеть «Спортивная Россия»
3. www.olympic.ru – Официальный сайт Олимпийского комитета России
4. <http://goup32441.narod.ru> – Сайт: Учебно-методические пособия Общевоинская подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1 П-о/с, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1 – 2.2 П-о/с, 2.3 - 2.7,	- составление словаря терминов - защита доклада-презентации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1 – 2.2 П-о/с, 2.3, - 2.7	- выполнение самостоятельной работы - составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных способностей
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1 П-о/с, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1 – 2.2 П-о/с, 2.3,-2.7	- заполнение дневника самоконтроля - защита реферата - составление кроссворда - фронтальный опрос - контрольное тестирование - составление комплекса упражнений - оценивание практической работы - тестирование (контрольная работа по теории) - демонстрация комплекса ОРУ - сдача контрольных нормативов - сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на зачете и дифференцированном зачете

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин
Лебединская Е.В.
Протокол № 10 от «15» 06. 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.

«14» 06. 2024г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД.13 «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена с учётом требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. №1565 и естественнонаучного профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.23. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД.13 «Основы безопасности жизнедеятельности» составлена на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 14 от 30 ноября 2022г.).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Телеганов Сергей Николаевич, преподаватель-организатор ОБЖ первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Лебединская Елена Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Гурдесов Владимир Константинович, преподаватель ОБЖ первой квалификационной категории ГБПОУ РО «Каменский химико-механический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»	118
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	130
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	147
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	149

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина ОД.13 «Основы безопасности жизнедеятельности» является обязательной дисциплиной общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина изучается на базовом уровне, трудоемкость программы составляет 68 часов.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	<p>проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного

	<p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты 	<p>отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны
--	--	--

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им
--	---	--

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и
---	---	--

	<p>чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения

	<ul style="list-style-type: none"> - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<p>всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
<p>ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основами медицинских знаний; владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о

	<p>причинения вреда физическому и психическому здоровью;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	<p>необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях; - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях; - владение основными способами

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности 	<p>предупреждения опасных и экстремальных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях; - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях
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	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях; - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях;

<p>материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>для сравнения, классификации и обобщения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях; - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях
<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"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях; - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	68
Основное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные и практические занятия	36
Профессионально-ориентированное содержание (Прикладной модуль)	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

Объем дисциплины, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 46 часов.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Основное содержание				
Раздел 1 Мир опасностей современной молодежи		12		ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Комбинированное занятие</p> <p><i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку <i>алгоритм</i></p>	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07

	выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)			
Тема 1.2 Как выявить опасности развития	Содержание учебного материала	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие №1			
	<i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни <i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии <i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения <i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии	2		
Тема 1.3 Как выявить и описать опасности на дорогах	Содержание учебного материала	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие №2			
	<i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист); <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку;	2		

	<i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах			
Тема 1.4	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 07
Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте	Практическое занятие №3			
	<i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку <i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)	2		
Тема 1.5	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 07;
Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	Практическое занятие №4			
	<i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)	2		
Тема 1.6	Содержание учебного материала	2		ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07;
Как выявить и				

описать опасности в окружающей среде	Комбинированное занятие			
	<i>Понятие:</i> опасности <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях; <i>Правило действия:</i> <i>Алгоритм</i>	2		
Раздел 2 Методы оценки риска		12		ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 2.1 Как измерять опасности	Содержание учебного материала	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Комбинированное занятие			
	<i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты; - приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий/воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле	2		
Тема 2.2 Как оценить риски на дорогах	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 07;
	Практическое занятие №5			
	<i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и	2		

	<p>здоровью;</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения</p> <p><i>Алгоритм оценки</i> риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)</p>			
Тема 2.3	Содержание учебного материала	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07;
Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	Практическое занятие №6			
	<p><i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>Алгоритм оценки</i> рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)</p>	2		
Тема 2.4	Содержание учебного материала	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07;

Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)	Практическое занятие №7			
	<p><i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p>	2		
Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	Содержание учебного материала	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №8			
	<p><i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать</p>	2		

	вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков			
Тема 2.6 Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся	Содержание учебного материала	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие			
	<i>Понятие:</i> риск в... <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> <i>Алгоритм</i>	2		
Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций		10		ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 3.1 Понятие о защите от опасности	Содержание учебного материала	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие			
	<i>Понятие:</i> Защита от опасностей – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу). <i>Правило:</i> чтобы защитить объект от опасностей , необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением экобиозащитной техники и средств индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации,	2		

	необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности <i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов			
Тема 3.2 Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2		ОК 3; ОК 04; ОК 08
	Практическое занятие №9, 10			
	<i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья -способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию <i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)	2		
Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие №11			
	<i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников	2		

	<p>дорожного движения</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)</p>			
Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 07
	<p>Практическое занятие №12</p> <p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)</p>	2		
Тема 3.5 Как безопасно вести	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие №13			

<p>себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</p>	<p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения</p> <p><i>Алгоритм</i></p>	2		
<p>Раздел 4 Основы военной службы</p>		12		ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
<p>Тема 4.1 История создания Вооруженных Сил России</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Комбинированное занятие</p> <p><i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.</p>	2		ОК 06; ОК 08
<p>Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Комбинированное занятие</p> <p><i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также</p>	2		ОК 03; ОК 06; ОК 08

	воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.			
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие №14, 15			
	<i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.	2		
Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования	Содержание учебного материала	2		ОК 1; ОК 2; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие			
	<i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	2		
Тема 4.5 Строевая подготовка	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие №16			
	<i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий:</i> Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения	2		

	торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.			
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие №17			
	<i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. <i>Правило и алгоритмы предметных действий:</i> неполной разборки, сборки автомата <i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб	2		
Раздел 5 Основы медицинских знаний		10		ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 5.1 Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	Содержание учебного материала	2		ОК 02; ОК 04; ОК 7
	Комбинированное занятие			
	<i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении. <i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях	2		
Тема 5.2 Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	Содержание учебного материала	2		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие №18, 19			
	<i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i> проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких <i>Понятие</i> об ДТП и ЧС на транспорте. <i>Правила</i> помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д.	2		

	<i>Алгоритмы</i> оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте			
Тема 5.3 Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие №20			
	<i>Понятие</i> о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. <i>Правило</i> остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. <i>Алгоритмы</i> оказания первой помощи при кровотечениях	2		
Тема 5.4 Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие №21			
	<i>Понятие</i> об экстремальных ситуациях в природных условиях. <i>Способы</i> и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Способы согревания на открытой местности, Вынужденное автономное существование. <i>Правило</i> добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.	2		
Тема 5.5 Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.	Содержание учебного материала	2		ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие			
	<i>Понятие</i> об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные). <i>Правило</i> алгоритм помощи при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.	2		
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
Прикладной модуль: Раздел 1. Тема:	Содержание		2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1;

<p>Как выявить и описать опасности на рабочем месте</p>				<p>ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.4; ПК 6.5</p>
	<p>Практическое занятие №22 Экскурсия, фронтальное. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте</p>			
	<p>Перечень примерных тем проектов/исследований: «Анализ связи вредных факторов на объекте работ и профессиональных заболеваний» «Анализ источников опасностей на разных этапах приготовления блюд» «Анализ картины опасностей современной молодежи» «Создание презентации/видеоролика об историях травматизма/развития профессиональных заболеваний по специальности»</p>			
<p>Прикладной модуль: Раздел 2. Тема: Оценка рисков на рабочем месте</p>	<p>Содержание</p>		<p>2</p>	<p>ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.4; ПК 6.5</p>
	<p>Практическое занятие №23 Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.</p>			
	<p>Перечень примерных тем проектов/исследований «Сравнительный анализ рисков в работе по специальности в XXи XXI веке» «Оценить риск профессиональных заболеваний связанных со</p>			

	специальностью»			
Прикладной модуль: Раздел 3. Тема: Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	Содержание		2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.4; ПК 6.5
	Практическое занятие №24 Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты			
	Перечень примерных тем проектов/исследований: «Обзорная статья об индивидуальных средствах защиты при приготовлении различных видов блюд» (средства по выбору) «Сравнительный анализ безопасности при выполнении работ по специальности в различных регионах России(на выбор)» «Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты при приготовлении различных блюд на интернет-сайтах» «Разработка безопасной “бытовки” для поваров»			
Прикладной модуль: Раздел 4. Тема: Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание		2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.4; ПК 6.5
	Практическое занятие №25 Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.			
	Примерные темы проектов/исследований Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану);			

	«Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ»; «Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для гражданского и военного повара»			
Прикладной модуль: Раздел 5. Тема: Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	Содержание		2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.4; ПК 6.5
	Практическое занятие №26 Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.			
	примерные темы проектов/исследований: 1. Проанализировать инструкции по технике безопасности на объекте работы с целью выявления видов травмирования. 2. Проанализировать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для специальности 3. Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе приготовления пищи 4. Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах на складе продуктов 5. Разработать алгоритмы оказания помощи на рабочем месте при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте)			
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)			2	
Всего:			68	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ безопасности жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса ОБЖ зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;
- тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска
- выход в локальную сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РО «КТСиА» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1 Хренников Б.О., Гололобов Н.В., Льяная Л.И., Маслов М.В.; под ред. Егорова С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. Для 10 кл. общеобразоват. учрежд., Хренников Б.О., Гололобов Н.В., Льяная Л.И., Маслов М.В. – Издательство «Просвещение» - М., 2023. – 89 с.;

2 Хренников Б.О., Гололобов Н.В., Льяная Л.И., Маслов М.В.; под ред. Егорова С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. Для 11 кл. общеобразоват. учрежд., Хренников Б.О., Гололобов Н.В., Льяная Л.И., Маслов М.В. – Издательство «Просвещение» - М., 2023. – 97 с.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1 Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — М.: ИЦ «Академия», 2023;

2 Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — М.: ИЦ «Академия», 2023;

3 Косолапова Н. В. и др. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб.пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. — М.: ИЦ «Академия», 2023.

Электронные издания:

1 <http://www.mchs.gov.ru>

2 <http://ru.wikipedia.org>

3 <http://www.bezopasnost.edu66.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	- Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6;	зачете

	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	

изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
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	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 01 Основы философии

ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих гуманитарных
и социально-экономических дисциплин
Лебединская Е.В.
Протокол №10 от «15»05.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Замдиректора по УР
Орлова О.В.
14.06.2024 г.

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» разработана с учётом требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.23. № 102 1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОГСЭ.01 «Основы философии» составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (далее ГБПОУ РО «КТСиА»).

Разработчик:

Горгулева Наталья Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Лебединская Елена Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бондаренко Татьяна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 01. Основы философии»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9	<p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей;</p> <p>вырабатывать свою точку зрения и аргументированно дискутировать по важнейшим проблемам философии</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 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><i>основные проблемы философской дисциплины</i></p> <p><i>традиционные общечеловеческие ценности.</i></p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	42
вт.ч. в форме практической подготовки	4
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные и практические занятия	-
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история		17	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	4	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность Предмет и определение философии.		
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	2	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). <i>Роль мифологии и обыденного сознания в возникновении философии. «От мифа к логосу» как путь формирования философии. Философия древней Индии.</i> Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. <i>Милетская школа философии (Фалес, Анаксагор, Анаксимандр).</i>		
	Самостоятельная работа Работа с литературой в библиотеке. Работа с сети Интернет. Изучение литературы по теме. Подготовка сообщений на тему: «Философы Древнего мира и средневековья»	2	
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	4	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия Философия позитивизма и эволюционизма... <i>Изменение картины мира в эпоху Возрождения, роль натурфилософии и естествознания в этом процессе. Социальная философия Возрождения: Н. Макиавелли. Утопизм Т. Мора и Т. Кампанеллы. Скептицизм М. Монтеня.</i>		
Тема 1.4	Содержание учебного материала	5	ОК.2, ОК. 3,

Современная философия	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. <i>Русская идея. Философия революционного демократизма: А.И. Герцен, Н.Г. Чернышевский, Н.А. Добролюбов, В.Г. Белинский. Философские взгляды либеральных и революционных народников. Религиозно – этические искания Ф.М. Достоевского и Л. Н. Толстого. Философия В.С. Соловьёва: положительное всеединство, София. Философия Н.А. Бердяева: темы свободы, творчества, ничто и Бога. Философия С.Н. Булгакова. Диалектическая феноменология и символизм А.Ф. Лосева. Философия в СССР и современной России.</i>		ОК.5, ОК.6, ОК.9
Раздел 2. Структура и основные направления философии		21	
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание учебного материала Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления	6	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	5	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала Общая значимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности	4	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 2.4	Содержание учебного материала	2	ОК.2, ОК. 3,

Место философии в духовной культуре и ее значение	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение.		ОК.5, ОК.6, ОК.9
	Самостоятельная работа	2	
	Работа с литературой в библиотеке. Работа с сети Интернет. Изучение литературы по теме. Подготовка сообщений на тему; Место философии в духовной культуре и ее значение		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины обеспечена наличием кабинета «Социально-экономических дисциплин»:
Оборудование учебного кабинета:

доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), технические средства обучения: ПК с лицензионным программным обеспечением мультимедийный проектор с экраном, МФУ. средствами аудио визуализации, наглядными пособиями.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред.проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2020– 300 с

Электронные издания:

1. Основы философии[Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2015. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.

<http://www.znaniyum.com/catalog.php?bookinfo=460750>

2. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова - Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 480 с. - для учащихся пту и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN978-5-8199-0258-5. <http://znaniyum.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>

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. *Введенский А.И.* История русской философии. Избранные сочинения / А.И. Введенский, Г.Г. Шпет. — М.: Издательство Юрайт, 2018 — 408 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-02859-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/F995BDE0-BE96-4360-AF98-DE331BE897C0#page/1>

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, практических занятий, контрольных работ в виде тестов, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <p>1. Основные категории и понятия философии;</p> <p>2. Роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>3. Основы философского учения о бытии.</p>	<p>- Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат;</p> <p>- четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;</p>	<p>- устный опрос;</p> <p>- аналитическая работа с оригинальными текстами;</p> <p>- домашняя работа творческого и проблемного характера;</p>
<p>4. Сущность процесса познания.</p> <p>5. Основы научной, философской и религиозной картин мира.</p> <p>6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.</p> <p>7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.</p>	<p>- приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции;</p> <p>- объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии;</p> <p>- проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления</p> <p>- четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии</p>	<p>- Написание рефератов</p> <p>- Тестирование</p> <p>- Написание философского эссе</p>
<p>Умения:</p> <p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<p>- Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам;</p> <p>- аргументированно цитировать классиков разных философских школ;</p> <p>- демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>- устный опрос;</p> <p>- контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений);</p> <p>- тестирование;</p> <p>- работа с философским словарем и оригинальными текстами;</p> <p>- оценка выступлений на семинарах;</p> <p>- защита реферативных работ;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>

--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И СОЦИАЛЬНАЯ
АДАПТАЦИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ/ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих гуманитарных и
социально-экономических дисциплин

Лебединская Е.В.

Протокол № 10 от 15.05.2024 г

УТВЕРЖДЕНО

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»

О.В.Орлова

«14» 06.2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований:

в соответствии с требованиями учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, допущенного Министерством образования Российской Федерации (Протокол №9 от «22» мая 2003 г.) и реализуется за счет часов вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565);

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022. №67;

Организация-составитель:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (далее - ГБПОУ РО «КТСиА»).

Составитель: Еременко Елена Анатольевна, преподаватель ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Лебединская Елена Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории, ГБПОУ РО «КТСиА».

Бондаренко Татьяна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ОГСЭ.02 Психология личности и социальная адаптация является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код компетенций	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - использовать на практике методы регулирования поведения в конфликте; - анализировать организационно правовые формы; - проводить работу с использованием знаний социальной адаптации в профессии; - применять в профессиональной деятельности приемы повышения эффективности труда; - принимать эффективные решения, используя способы регулирования поведения в конфликтной ситуации; - учитывать мотивацию в области профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность и характерные черты социальной адаптации, историю ее развития; - методы планирования и организации работы в группе; - принципы построения организационной структуры адаптации в коллективе; - основы формирования адаптированности в обществе; - особенности социальной адаптации в области профессиональной деятельности; - внешнюю и внутреннюю среду организации поведения в обществе; - процесс разрешения конфликтных ситуаций; - функции социальной адаптации в обществе; - правила и нормы социальной защиты населения; - стили организации групповой деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем ОП	34
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные и практические занятия	-
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета_	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (теоретическое обучение), практические занятия, самостоятельная работа	Количество часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Основы социальной адаптации.	Содержание учебного материала	6	
	<i>Социальная адаптация, понятие, виды Социальные нормы и регуляторы нормативного поведения, реализация правовых норм. Социальная защита населения: понятие. Организационно-правовые формы социальной защиты (социальное страхование, социальное обеспечение и социальная помощь). Механизмы социальной адаптации: психические механизмы, социально-психологические механизмы, социальные механизмы. Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная.</i>		ОК 01 - ОК11
Тема 2. Когнитивная адаптация.	Содержание учебного материала	4	
	<i>Восприятие и внимание. Виды адаптации восприятия человека. Структура сознания, типы мышления. Воображение, творческая самореализация. Когнитивная адаптация в профессиональной деятельности. Определение адаптации в профессии.</i>		ОК 01 - ОК11
Тема 3. Научная организация труда.	Содержание учебного материала	2	
	<i>Профессиональный отбор и подготовка кадров. Профессиональные предпочтения личности.</i>		ОК 01 - ОК11

Тема 4. Социально-психологическая адаптация личности в группе.	Содержание учебного материала	4	
	<i>Организация групповой деятельности. Сплоченность группы. Феномены группового влияния. Психологический климат в группе.</i>		ОК 01 - ОК11
Тема 5. Мотивация эффективного труда.	Содержание учебного материала	4	
	<i>Социально-психологические основы общения Мотивация эффективности труда. Мотив, мотивация, мотивировка. Факторы повышения эффективности деятельности.</i>		ОК 01 - ОК11
Тема 6. Конфликтное общение.	Содержание учебного материала	8	
	<i>Социально-психологические основы поведения и деятельности. Способы регулирования поведения в конфликтной ситуации. Виды агрессивности и ее взаимосвязь с конфликтами. Переговоры – эффективный способ разрешения конфликтов. Типология конфликтов Динамика конфликтов. Конфликтные личности. Преодоление конфликтов</i>		ОК 01 - ОК11
Тема 7. Особенности регулирования труда инвалидов.	Содержание учебного материала	4	
	<i>Трудовой кодекс РФ. Понятие труда, предмет и метод трудового права. Понятие и виды трудового правоотношения. Понятие, стороны и виды трудового договора. Трудовая дисциплина и ответственность в сфере труда. Нормативные правовые акты, регулирующие труд инвалидов. Оформление трудовых отношений. Создание доступных условий труда. Рабочее время. Время отдыха. Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов. Оплата труда инвалидов.</i>		ОК 01 - ОК11
Зачет		2	
Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины осуществляется в учебном кабинете социально – экономических дисциплин, управления качеством и персоналом, менеджмента.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место обучающегося: стол ученический, стул ученический;
- рабочее место преподавателя: стол письменный, стул;
- аудиторная доска;
- мебельная стенка;
- стенды, шкаф с нормативной документацией;
- комплект «промежуточная аттестация обучающихся»: материалы аттестации обучающихся (КИМ, материалы промежуточной аттестации в форме зачета)
- тематический комплект: материалы для контроля знаний и усвоения темы (опросные карточки, тесты); раздаточный иллюстративный материал (схемы, таблицы), комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект «организация самостоятельной работы обучающихся»: опорные конспекты, перечень видов самостоятельной работы, темы рефератов для самостоятельной работы обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Психология общения: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 253 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-5621-3.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Сухов А.Н. Социальная психология М.: 2022
2. Шеламова Г.М. «Деловая культура и психология общения» - М., 2021

Электронные издания:

1. Сервис публикаций документов DOCME. http://www.docme.ru/doc/1137080/944.social._naya-adaptaciya-albegova-i-fhttp://www.universalinternetlibrary.ru/book/12417/ogl.shtml
2. Электронная библиотека Textbook.News: <https://textbook.news/sotsiologiya.html>
3. Юридическая психология <http://yurpsy.com/files/biblio/spsy/spsy.htm>
4. Портал психологии- "Psychology.ru": [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.psychology.ru>
Журнал "Psychologies": [Электронный ресурс]- Режим доступа:<http://www.psychologies.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и характерные черты социальной адаптации, историю ее развития; - методы планирования и организации работы в группе; - принципы построения организационной структуры адаптации в коллективе; - основы формирования адаптированности в обществе; - особенности социальной адаптации в области профессиональной деятельности; - внешнюю и внутреннюю среду организации поведения в обществе; - процесс разрешения конфликтных ситуаций; - функции социальной адаптации в обществе; - правила и нормы социальной защиты населения; - стили организации групповой деятельности. 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Оценивание ответа на зачете.</p>
<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать на практике методы регулирования поведения в конфликте; - анализировать организационно правовые формы; - проводить работу с использованием знаний социальной адаптации в профессии; - применять в профессиональной деятельности приемы повышения эффективности труда; 	<p>теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Оценивание ответа на зачете.</p>

<p>- принимать эффективные решения, используя способы регулирования поведения в конфликтной ситуации;</p> <p>- учитывать мотивацию в области профессиональной деятельности;</p>	<p>выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
---	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ **ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Лебединская Е.В.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе

ГБПОУ РО «КТСиА»

Протокол № 10 от «15»05.2024г

Орлова О.В

14.06.2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История» разработана с учетом требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565);

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023. №102 /1.

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОГСЭ.02 «История» составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38

Организация-составитель:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (далее -ГБПОУ РО «КТСиА»).

Разработчик:

Горгулева Наталья Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Лебединская Елена Валерьевна., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бондарева Татьяна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 02. ИСТОРИЯ

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

К од ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско- патриотическую позицию 	<ul style="list-style-type: none"> – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже 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 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 ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в том числе:	
<i>теоретическое обучение</i>	34
лабораторные и практические занятия	-
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		10	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала 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».	5	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала 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.	5	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		24	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала 1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. 2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	<p>конфликтов на постсоветском пространстве.</p> <p>3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество.</p> <p>4. Планы НАТО в отношении России.</p>		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.</p> <p>2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.</p> <p>3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.</p>	5	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.</p> <p>2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.</p>	5	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».</p> <p>2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.</p> <p>3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.</p>	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.</p> <p>2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.</p> <p>3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.</p> <p>4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.</p>	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.6. Глобализация и ее	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия</p>	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК

последствия, международные отношения	2. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление		06, ОК 09
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины обеспечена наличием кабинета «Социально-экономических дисциплин»:

-электронные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);

-информационно-коммуникационные средства;

-экранны-звуковые пособия;

- библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная и другой литература по вопросам исторического образования.

-технические средства обучения: пк с лицензионным программным обеспечением мультимедийный проектор с экраном, МФУ.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

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", 2018. - 256 с.

Электронные издания:

<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/БлокНАТО

wikipedia.org/wiki

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

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

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

Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств

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

3.2.2. Дополнительная литература:

Печатные издания:

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, 2016. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов, В.А. Георгиев.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, практических занятий в

форме контрольных работ (в виде тестов), выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже 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 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. <p>-ретроспективный анализ развития отрасли</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития 	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос - выполнение тестовых заданий - выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию 	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор 	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос - тестирование - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих гуманитарных
и социально-экономических дисциплин
Лебединская Е.В.
Протокол № 10 от «15» 05. 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«14» 062024г.

Рабочая программа дисциплины разработана с учётом требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России №1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 г. №44828;

Положения о разработке рабочей программы учебной дисциплины в ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства и автосервиса, утвержденного приказом от 25.05.2023 г. № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик: Козикова Инна Владимировна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты: Старостина Н.А., преподаватель иностранного языка высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»;

Булдовенко Татьяна Михайловна, преподаватель иностранного языка высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностраный язык в профессиональной деятельности (английский)

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ОГСЭ.03 Иностраный язык в профессиональной деятельности (английский) является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10	<p><i>профессиональная терминология сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</i></p> <p>понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;</p> <p>понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;</p> <p>осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности;</p> <p>производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;</p> <p>выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;</p> <p>разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>	<p><i>профессиональная терминология сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</i></p> <p>особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности;</p> <p>лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p>

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	188
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные и практические занятия	168
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированный зачет 8 семестр	2
дифференцированный зачет 6 семестр	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Вводно-коррективный курс	12		
	3 семестр			
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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> <p>Практические занятия</p> <p>ПЗ № 1 Семья и семейные отношения.</p> <p>ПЗ № 2 Внешность человека.</p> <p>ПЗ № 3 Черты характера человека.</p> <p>ПЗ № 4 Личные качества человека.</p> <p>ПЗ № 5 Судьба человека – его характер.</p> <p>ПР № 1 Контрольная работа по теме: Личностные качества человека.</p>	6		<p>ОК 02</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 09</p>
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.</p> <p>Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами, сложносочиненные предложения; образование и употребление глаголов в настоящем и будущем времени</p> <p>Практические занятия</p>	6		<p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 09</p>

	<p>ПЗ № 6 Межличностные отношения в семье. ПЗ № 7 Взаимоотношения детей и родителей. ПЗ № 8 Взаимоотношения друзей. ПЗ № 9 Межличностные отношения в учебном заведении. ПЗ № 10 Правила поведения в общественных местах. ПР № 2 Контрольная работа «Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе»</p>			
Раздел 2.	Развивающий курс	108		
Тема 2.1. Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>Практические занятия ПЗ № 11 Повседневная жизнь студентов. ПЗ № 12 Мой рабочий день. ПЗ № 13 Расписание занятий. ПЗ № 14 Чем заняться в выходной день? ПЗ № 15 Свободное время студентов. ПР № 3 Контрольная работа «Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день»</p>	6		<p>OK 02 OK 03 OK 05</p>
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни» Грамматический материал: числительные; образование и употребление предложений в прошедшем времени</p> <p>Практические занятия ПЗ № 16 Как сохранить здоровье? ПЗ № 17 Правила здорового образа жизни. <i>ПЗ № 18 Основы здорового питания.</i> <i>ПЗ № 19 Режим труда и отдыха специалиста сферы общ.пит.</i> ПЗ № 20 Спорт и здоровье. ПЗ № 21 Моя семья и спорт ПР № 4 Контрольная работа «Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни»</p>	7		<p>OK 02 OK 03 OK 09</p>
	Самостоятельная внеаудиторная работа	2		
	Проект «День здоровья», «Здоровый образ жизни», «Уроки доброты -равные			

	возможности для всех», «Год добра» Эссе «Сказка для добрых сердец», «Жизнь без табака», «Жизнь без наркотиков»			
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Город, деревня»; «Инфраструктура» Грамматический материал: образование и употребление неправильных глаголов</p> <p>Практические занятия ПЗ № 22 Мой родной город (деревня). ПЗ № 23 Достопримечательности моей малой родины. ПЗ № 24 Город, где я учусь. ПЗ № 25 Достопримечательности города Каменск-Шахтинского. ПЗ № 26 Инфраструктура города (деревни). ПЗ № 27 Комфортная городская среда ПР № 5 Контрольная работа «Город, деревня, инфраструктура»</p>	7		ОК 05 ОК 09
	4 семестр			
Тема 2.4. Досуг	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Досуг» Грамматический материал: Придаточные предложения времени и условия .</p> <p>Практические занятия ПЗ № 28 Способы проведения досуга. ПЗ № 29 Как проводят свободное время зарубежные сверстники? ПЗ № 30 Увлечения современной молодёжи. ПЗ № 31 Молодёжные волонтерские движения. ПЗ № 32 Хобби, ставшее профессией. ПЗ № 33 Увлечения наших друзей. ПЗ № 34 Как я провожу свободное время? ПР № 6 Контрольная работа «Досуг»</p>	8		ОК 02 ОК 04 ОК 09
	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Проект «Любимая книга (фильм, спектакль, журнал и т.д.)», «Средства массовой информации: за и против»</p>	1		
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Новости, средства массовой информации» Грамматический материал: местоимения: указательные, личные, притяжательные, вопросительные.</p> <p>Практические занятия ПЗ № 35 Новости, средства массовой информации.</p>	8		ОК 05 ОК 09 ОК 10

	<p>ПЗ № 36 Современные СМИ. ПЗ № 37 Интернет в современной жизни. ПЗ № 38 Соцсети: польза и вред. ПЗ № 39 Средства массовой информации в нашей стране. ПЗ № 40 Средства массовой информации в англоговорящих странах. ПЗ № 41 Роль телевидения в нашей жизни. ПР № 7 Контрольная работа «Новости, средства массовой информации»</p>			
	<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Экскурсия «Средства массовой информации: за и против» , Ролевая игра «Я на телешоу». Проект «Издание газеты в техникуме»</p>	1		
<p>Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)</p>	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Природа и человек (климат, погода)» Грамматический материал: сложноподчиненные предложения с союзами; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях. Практические занятия ПЗ № 42 Природа вокруг нас. ПЗ № 43 У природы нет плохой погоды. ПЗ № 44 Экологические проблемы России и борьба с ними. ПЗ № 45 Экологические проблемы Великобритании и борьба с ними. ПЗ № 46 Экологически чистый транспорт ПЗ № 47 Экологическая ситуация в моем родном городе /деревне. ПЗ № 48 Твой личный вклад в сохранение природы. ПР № 8 Контрольная работа «Природа и человек»</p>	8		<p>ОК 02 ОК 05 ОК 09</p>
<p>Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование</p>	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Образование в России и за рубежом» Лексический материал по теме «Среднее профессиональное образование» Грамматический материал: глаголы в страдательном залоге Практические занятия ПЗ № 49 Образование в России и за рубежом ПЗ № 50 Среднее профессиональное образование ПЗ № 51 Система образования в Великобритании ПЗ № 52 Среднее профессиональное образование в Великобритании ПЗ № 53 Среднее профессиональное образование в англоговорящих странах ПЗ № 54 Центры по повышению профессиональной квалификации ПЗ № 55 Образование – начало карьеры</p>	8		<p>ОК 02 ОК 05</p>

	ПР № 9 Контрольная работа по теме «Профессиональное образование в Великобритании»			
	5 семестр			
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Культурные и национальные традиции» Лексический материал по теме «Краеведение, обычаи и праздники» Грамматический материал: Сложносочинённые предложения.</p> <p>Практические занятия ПЗ № 56 Культурные и национальные традиции разных народов. ПЗ № 57 Культурные и национальные традиции России. ПЗ № 58 Культурные и национальные традиции в Великобритании. ПЗ № 59 Региональные праздники в Великобритании. ПЗ № 60 Региональные праздники в Ростовской области. ПЗ № 61 Образ жизни в Великобритании. ПЗ № 62 Традиции донских казаков. ПР № 10 Контрольная работа «Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники»</p>	8		OK 02 OK 05 OK 09
	Самостоятельная работа обучающихся Письмо другу на тему «Традиции моей семьи», Проект «Праздники России»	2		
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	<p>Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Общественная жизнь (повседневное поведение)» Лексический материал по теме «Общественная жизнь (профессиональные навыки и умения)» Грамматический материал: глаголы в страдательном залоге Грамматический материал: сложноподчиненные предложения</p> <p>Практические занятия ПЗ № 63 Общественная жизнь (повседневное поведение). ПЗ № 64 Общественная жизнь в нашем техникуме. ПЗ № 65 Волонтерское движение. <i>ПЗ № 66 Овладение профессиональными навыками и умениями.</i> <i>ПЗ № 67 Конкурсы профессионального мастерства в мире.</i> <i>ПЗ № 68 Конкурсы профессионального мастерства в России.</i> <i>ПЗ № 69 Профессиональные качества специалиста сферы общ.пит..</i></p>	8		OK 03 OK 05 OK 09 OK 10

	ПР № 11 Контрольная работа «Общественная жизнь»			
	Самостоятельная работа обучающихся Эссе «Жизнь в обществе», «Герой и антигерой нашего времени», «Лицо России», «Международное волонтерское движение»	2		
Тема 2.10. Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Научно-технический прогресс» Грамматический материал: употребление местоимений Практические занятия ПЗ № 70 Знания и наука ПЗ № 71 Великие ученые России ПЗ № 72 Великие ученые Великобритании ПЗ № 73 Научно-технический прогресс ПЗ № 74 Инновационные технологии в быту <i>ПЗ № 75 Инновационные технологии на производстве</i> <i>ПЗ № 76 Инновационные технологии в области пищевой промышленности</i> ПР № 12 Контрольная работа по теме: «В мире техники»	8		ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 10
Тема 2.11. Профессии, карьера	Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Профессии» Лексический материал по теме «Карьера» Грамматический материал: распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения. Грамматический материал: систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях. Практические занятия ПЗ № 77 Выбор профессии. ПЗ № 78 Моя профессия. ПЗ № 79 Мои планы на будущее. <i>ПЗ № 80 Профессиональные качества.</i> <i>ПЗ № 81 Карьерный успех специалиста сферы общ.пит.</i> ПР № 13 Контрольная работа «Профессии, карьера»	6		ОК 02 ОК 03 ОК 10
	6 семестр			
Тема 2.12. Отдых, каникулы, отпуск.	Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Отдых, каникулы, отпуск»	7		ОК 05 ОК 09

Туризм	Лексический материал по теме «Туризм» Грамматический материал: признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Практические занятия ПЗ № 82 Отдых, каникулы, отпуск ПЗ № 83 Виды путешествий. ПЗ № 84 Как отдыхают в Великобритании? ПЗ № 85 Как отдыхают в России? ПЗ № 86 Популярные туристические маршруты в англоговорящих странах. ПЗ № 87 Популярные туристические маршруты Ростовской области. ПР № 14 Контрольная работа «Отдых, каникулы, отпуск. Туризм»			
	Самостоятельная работа Презентация «Туристический маршрут по Великобритании»	2		
Тема 2.13. Искусство и развлечения	Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Искусство», «Развлечения» Грамматический материал: глаголы в страдательном залоге Практические занятия ПЗ № 88 Роль искусства в жизни человека. ПЗ № 89 Музыка в жизни человека. ПЗ № 90 Всемирно известные деятели искусства России. ПЗ № 91 Всемирно известные деятели искусства Великобритании. ПЗ № 92 Знаменитые музеи России. ПЗ № 93 Знаменитые музеи Великобритании. ПР № 15 Контрольная работа по теме «Искусство»	7		ОК 03 ОК 05
Тема 2.14. Государственное устройство, правовые институты	Содержание учебного материала Лексический материал по теме «Государственное устройство, правовые институты» Грамматический материал: признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке Практические занятия ПЗ № 94 Страны, национальности и языки мира. ПЗ № 95 Государственное устройство России. ПЗ № 96 Государственное устройство Великобритании. ПЗ № 97 Политическая система России. ПЗ № 98 Политическая система Великобритании.	6		ОК 05 ОК 09

	ПР № 16 Контрольные работа по теме: «Правовые институты России и Великобритании»			
	Самостоятельная работа обучающихся Эссе «Международные отношения», «Социальная справедливость»	2		
Раздел 3.	Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»	48	36	
Тема 3.1. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Содержание учебного материала Тематика практических занятий			ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки ПЗ № 99 Овощи и зелень. Качественная характеристика овощей. ПЗ № 100 Мясо, птица, дичь. Качественные характеристики. Блюда ПЗ № 101 Блюда из мяса, птицы и дичи. составление меню из мяса. Перевод рецептуры. ПЗ № 102 Рыба и морепродукты. Качественная характеристика. Рыбные блюда. ПЗ № 103 Кондитерские и хлебобулочные изделия. ПР № 17 Контрольные работа по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	6	6	
	7 семестр			
	2. Типы организаций питания и работа персонала ПЗ № 104 Типы предприятий общественного питания ПЗ № 105 Организация питания ПЗ № 106 Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак). ПР № 18 Контрольная работа по теме «Организации питания. Сервировка»	4	4	
	3. Составление меню, названия блюд ПЗ № 107 Названия блюд и ингредиентов, количество. ПЗ № 108 Составление меню европейского завтрака ПЗ № 109 Составление меню европейского обеда ПЗ № 110 Составление меню европейского ужина ПР № 19 Контрольная работа по теме «Составление меню»	5	5	
4. Кухня, производственные помещения, оборудование ПЗ № 111 Кухонное оборудование ПЗ № 112 Производственные помещения. Горячий и холодный цеха	3	0		

	ПЗ № 113 Кондитерский цех.		
	5. Кухонная столовая и барная посуда ПЗ № 114 Кухонная посуда ПЗ № 115 Столовая посуда. Барная посуда	2	0
	6. Обслуживание посетителей в ресторане ПЗ № 116 Речевые клише обслуживающего персонала ПЗ № 117 Диалог: официант - посетитель ПЗ № 118 Диалог: заказ столика ПР № 20 Контрольная работа по теме «Кухня. Помещения. Посуда. Обслуживание»	4	3
	Самостоятельная внеаудиторная работа Составить глоссарий: «Кухонное оборудование» Презентация: сервировка стола в Великобритании Составить меню европейского завтрака	4	4
	8 семестр		
	6. Обслуживание посетителей в ресторане ПЗ № 119 Диалоги: В ресторане ПЗ № 120 Диалоги: В столовой ПЗ № 121 Аудирование: В ресторане ПЗ № 122 Аудирование: Сервировка	4	4
	7. Система закупок продуктов и их хранения ПЗ № 123 Закупки продуктов. Диалоги. ПЗ № 124 Хранение различных видов продуктов	2	2
	8. Организация работы официанта и бармена ПЗ № 125 Планирование меню. Текст ПЗ № 126 Планирование меню. Лексика ПЗ № 127 Сервировка стола. Текст. ПЗ № 128 Выбор вина. Сервировка вина ПЗ № 129 Работа с меню ресторана ПР № 21 Контрольная работа по теме «Организация работы официанта и бармена»	6	6
	9. Кухня народов мира ПЗ № 130 Моя профессия – повар ПЗ № 131 Безопасность пищи ПЗ № 132 Здоровое питание ПЗ № 133 Вегетарианство ПЗ № 134 Влияние сахара	16	16

	ПЗ № 135 Американская еда. ПЗ № 136 Британская еда. ПЗ № 137 Особенности британской кухни ПЗ № 138 Монолог с опорой на план. Британская кухня ПЗ № 139 Качества блюд. Прилагательные ПЗ № 140 Ирландская кухня ПЗ № 141 Русская кухня ПЗ № 142 Особенности русской кухни ПЗ № 143 Меню ресторана русской кухни ПЗ № 144 Русские блины ПР № 22 Контрольная работа по теме «Кухня народов мира»			
	ПР № 16 Дифференцированный зачет.	2	0	
	Самостоятельная внеаудиторная работа Презентация: десерты Великобритании Составить меню: «Британская кухня» Презентация: «Ирландская кухня» Составить меню: «Шотландская кухня»	4	0	
	Всего	188		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет иностранного языка, оснащенный следующим оборудованием:

- рабочее место преподавателя, оснащенное ноутбуком с лицензионным ПО, рабочие места по количеству обучающихся.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор с экраном;

- комплект презентационных материалов по тематике дисциплины на иностранном языке

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

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) Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская Английский язык для специалистов сферы общественного питания.: учебник для студентов СПО – М.:Изд. «Академия», 2017

Электронные издания:

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish>

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm<http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm>

3.2.2 Дополнительная литература:

Электронные издания:

1) Хударганова, С. С. Английский язык делового общения. Туризм и гостеприимство = Business English Communication. Tourism and Hospitality : учебное пособие / С. С. Хударганова, В. Ф. Чуркова, О. М. Павлютина [и др.]. - Минск : РИПО, 2020.

2) Федорова, О. Н. Английский язык для профессионального развития : Ресторанный и кейтеринговый бизнес. English for Professional Development : Restaurant and Catering Business [Электронный ресурс] : учебное пособие. — 3-изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019.

www.handoutsonline.com

www.english-to-go.com (for teachers and students)

www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

www.icons.org.uk<http://www.icons.org.uk/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, практических занятий, а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: <i>профессиональная терминология сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</i></p> <p>особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности;</p> <p>лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p>	<p>Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов</p> <p>Грамотно применять и переводить профессиональную лексику</p> <p>Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила</p>	<p>– оценка результатов выполнения практических заданий;</p> <p>-оценка результатов аудирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- устных ответов</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: <i>профессиональная терминология сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</i></p> <p>понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;</p> <p>понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;</p> <p>осуществлять высказывания (устно и</p>	<p>Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу</p> <p>Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке.</p> <p>Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию</p> <p>Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста</p> <p>Использовать лексику, речевые обороты,</p>	<p>– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой;</p> <p>– оценка результатов аудирования;</p> <p>– представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p>

<p>письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;</p> <p>производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;</p> <p>выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;</p> <p>разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>	<p>аргументированно ее использовать, правильно строить предложения</p> <p>Точно строить высказывания, отвечать на вопросы, участвовать в диалогах</p> <p>Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику</p>	<p>- устных ответов</p>
--	---	-------------------------

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих гуманитарных
и социально-экономических дисциплин
Лебединская Е.В.
Протокол № 10 от «15» 05. 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
Орлова О.В.
«14» 062024г.

Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы учебной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 г. № 67;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОГСЭ.04 Физическая культура составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № 3 от 21.07.2015 г., регистрационный № 376.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Подольский Александр Леонидович, преподаватель физической культуры ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Савельев Вячеслав Андреевич, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Полиенко Евгений Георгиевич, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский химико-механический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3 5

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Физическая культура является обязательной частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают

Кодкомпетенции	Умения	Знания
ОК 08 ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности - <i>организовывать работу коллектива и команды;</i> - <i>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения; - <i>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</i>

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	170
в т.ч. в форме практической подготовки	164
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные и практические занятия	38
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме зачета (3-7 семестр), в форме дифференцированного зачета (8 семестр)	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Теоретические сведения		6	ОК 04 ОК 08
1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов		1	
2. Основы здорового образа жизни студентов		1	
3. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания		1	
4. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями		1	
5. Самоконтроль занимающегося физическими упражнениями и спортом		1	
6. Составление комплекса утренней гимнастики		1	
Раздел 2 Легкая атлетика		23	ОК 04 ОК 08
Раздел 1.1 Бег на короткие дистанции	Содержание учебного материала:		
	1. Техника бега на короткие дистанции		
	Практические занятия	8	
	Спринтерский бег с низкого старта.	2	
	Спринтерский бег с низкого старта. Зачет в беге на 30 м.	2	
	Бег на дистанции на отрезках 40 – 80м. Зачет в беге на 60 м.	2	
	Бег по дистанции, финиширование Зачет в беге на 100 м.	2	
Тема 1.2 Бег на средние и длинные дистанции	Содержание учебного материала:		
	1. Техника бега на средние дистанции		
	2. Техника бега на длинные дистанции		
	Практические занятия:	7	
	Бег по виражу в беге на средние дистанции. Зачет в беге на 400м.	2	
	Бег по дистанции на отрезках 500 – 600 м	2	
	Бег по дистанции на отрезках 1200-1600 м.	1	
	Бег по прямой и виражу. Зачет в беге на 3000м.	2	

Тема 1.3 Метание гранаты (юноши 700 гр.)	Содержание учебного материала:		ОК 04 ОК 08
	1. Техника метания гранаты		
	Практические занятия:	5	
	Метание гранаты с места	1	
	Метание с разбега 5-7 шагов	2	
	Метание гранаты с разбега в целом.	1	
	Зачет по метанию гранаты с разбега из-за головы через плечо.	1	
Тема 1.4 Прыжки в длину с разбега	Содержание учебного материала:		ОК 04 ОК 08
	1. Техника прыжков в длину с разбега		
	Практические занятия:	3	
	Прыжок в шаге с короткого разбега 10 -12 шагов.	1	
	Прыжок с полного разбега.	1	
	Зачет по прыжкам в длину с разбега.	1	
Раздел 2 Кроссовая подготовка		18	
Тема 2.1 Преодоление препятствий	Содержание учебного материала:		ОК 04 ОК 08
	1. Бег с преодолением препятствий		
	2. Бег спиной вперед		
	Практические занятия:	18	
	Различные способы преодоления препятствий.	5	
	Бег в спортивном зале с преодолением препятствий различной высоты.	5	
	Различные способы преодоления препятствия.	1	
	Бег по залу различными способами. Зачет по 15 минутному бегу через невысокие препятствия.	2	
	Зачет по бегу спиной вперед.	1	
	Бег по залу различными способами. Зачет	2	
	Зачет по комбинированной полосе препятствий.	2	
Раздел 3 Гимнастика		37	
Тема 3.1 Строевые упражнения	Содержание материала:		ОК 04 ОК 08
	1. Строевые упражнения на месте и в движении		
	Самостоятельная работа	5	
	Строевые упражнения на месте.	2	

	Строевые упражнения в движении.	2	
	Зачет по строевым упражнениям.	1	
Тема 3.2 Акробатика	Содержание материала:		OK 04
	1. Техника длинных кувырков с места		
	2. Техника стойки на лопатках		OK 08
	Практические занятия:	9	
	Длинные кувырки с места из И.П. упор «присев»	2	
	Стойка на лопатках перекатом назад из И. П. упор «присев».	2	
	Акробатическая комбинация в целом.	3	
	Зачет по акробатической комбинации.	2	
Тема 3.3 Перекладина	Содержание материала:		OK 04
	1. Подъем «переворотом»		
	2. Выход силой		OK 08
	Практические занятия:	12	
	Подъем «переворотом» на низкой и высокой перекладине.	2	
	Подъем «переворотом» на высокой перекладине.	2	
	Зачет по подъёму «переворотом» на высокой, низкой перекладине.	2	
	Выход силой на левую, правую руки.	2	
	Силовая комбинация на «высокой», «низкой» перекладине.	3	
Зачет по выходу силой на левую, правую руки.	1		
Тема 3.4 Опорные прыжки	Содержание материала:		OK 04
	1. Опорный прыжок через козла «прогнувшись».		
	2. Опорный прыжок через козла «согнув ноги».		
	3. Опорный прыжок через козла «ноги врозь».		OK 08
	Практические занятия:	11	
	Опорный прыжок через козла «прогнувшись».	2	
	Опорный прыжок через козла «согнув ноги».	3	
	Опорный прыжок через козла «ноги врозь».	3	
	Зачет по прыжку через козла «прогнувшись».	1	
Зачет по прыжку через козла «согнув ноги».	1		

	Зачет по прыжку через козла «ноги врозь».	1	
Раздел 4 Единоборства		12	
4.1 Приемы борьбы	Содержание материала:		OK 04 OK 08
	1. Приемы борьбы в партере		
	2. Приемы борьбы в стойке		
	Практические занятия:	12	
	Обучение приемам борьбы в партере.	2	
	Обучение приемам борьбы в партере стойке.	2	
	Продолжить обучение приемам борьбы в партере и стойке.	2	
	Продолжить обучение приемам борьбы в партере и стойке.	2	
	Продолжить обучение приемам борьбы в партере и стойке.	1	
Совершенствование техники борьбы в стойке.	1		
Борьба.	2		
Раздел 5 Спортивные игры		46	
Тема 5.1 Баскетбол	Содержание материала:		OK 04 OK 08
	1. Ведение и передачи мяча		
	2. Броски мяча		
	3. Тактические взаимодействия игроков.		
	Практические занятия:	13	
	Ведение правой – левой рукой поочередно	1	
	Передача двумя руками от груди, одной от плеча	1	
	Броски мяча сбоку касанием о щит	1	
	Штрафные броски. Зачет по броскам сбоку	2	
	Финты с мячом и без мяча. Зачет по штрафным мячам	2	
	Ведение 2 шага – бросок в кольцо	1	
	Трёхочковые броски. Зачет по ведению – 2 шагам и броску в кольцо	2	
	<i>Тактические взаимодействия игроков в нападении</i>	<i>1</i>	
	<i>Тактические взаимодействия игроков в защите</i>	<i>1</i>	
Двусторонняя учебная игра	1		
Тема 5.2 Волейбол	Содержание материала:		OK 04 OK 08
	1. Передачи мяча		
	2. Подача мяча		
	3. Нападающий удар и блокирование		
	4. Тактические взаимодействия игроков		
	Практические занятия:	17	
Прием сверху и снизу (над собой)	1		

	Передача мяча в парах сверху	1	
	Передачи мяча в парах снизу	1	
	Прямая верхняя подача	1	
	Техника нападающего удара	1	
	Техника подачи мяча снизу	1	
	Техника подачи мяча сверху	1	
	Зачет по передаче мяча сверху, снизу двумя руками	1	
	Одиночное блокирование. Учебная игра	2	
	Групповое блокирование	2	
	Зачет по подаче снизу, сверху	1	
	<i>Тактические взаимодействия игроков в нападении</i>	1	
	<i>Тактические взаимодействия игроков в защите</i>	1	
	Двусторонняя учебная игра	2	
Тема 5.3 Футбол	Содержание материала:		OK 04 OK 08
	1. Введение мяча		
	2. Передачи мяча		
	3. Вбрасывание мяча		
	4. Тактические взаимодействия игроков		
	Практические занятия:	16	
	Ведение мяча с изменением направления. Пробитие «пенальти»	2	
	Передачи мяча на короткие и длинные расстояния. Зачет по технике пробития «пенальти»	2	
	Вбрасывание мяча из-за боковой линии на дальность	2	
	Финты с мячом и без мяча	1	
	<i>Тактические взаимодействия игроков в нападении</i>	1	
	<i>Тактические взаимодействия игроков в защите</i>	1	
	Зачет по вбрасыванию мяча из-за боковой линии на дальность	1	
	Двусторонняя учебная игра	2	
	Тактические взаимодействия игроков на поле	2	
Двусторонняя учебная игра	2		
Раздел 1 Легкая атлетика		16	
Тема 1.5 Толкание ядра	Содержание материала:		OK 04
	1. Толкание ядра		
	Практические занятия:	6	OK 08
	Развитие скоростно-силовых качеств в толкании ядра	2	
	Дальнейшее обучение технике толкания ядра, стоя лицом в сектор	2	
Зачет по толканию ядра с места, стоя лицом в сектор	2		

Тема 1.6 Прыжки в высоту с разбега	Содержание материала:		ОК 04
	1. Техника прыжков в длину с разбега		
	Практические занятия:	10	ОК 08
	Начать обучение прыжку в высоту способом «перешагивание»	2	
	Обучение технике разбега в прыжках в высоту	2	
	Обучение технике отталкивания в сочетании с махом	2	
	Обучение технике прыжка в целом	3	
Зачет по прыжкам в высоту способом «перешагивание»	1		
Раздел 6 Профессионально-прикладная физическая подготовка		5	
Тема 6.1 Упражнения в перемещениях по нестандартному оборудованию	Содержание материала:		ОК 04
	1. Упражнения в перемещениях по нестандартному оборудованию		
	Практические занятия:	5	ОК 08
	Передвижение на перекладинах приставным хватом (10м)	1	
	Зачет по перемещению на перекладинах приставным хватом	1	
	Передвижения на разновысоком рукоходе разными способами	1	
	Зачет в перемещении по разновысокому рукоходу разными способами	1	
Упражнения с 16 кг. гирями	1		
<i>Вид промежуточной аттестации: зачет</i>		10	
дифференцированный зачет		2	
Всего:		170	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обучению

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

спортивный зал, оснащенный оборудованием:

- игровой зал для занятий спортивными играми размером 30 м на 18 м;
- тренажерный зал размером 10x7 - с тренажерами;
- фойе - где размещены два теннисных стола;
- зал атлетической гимнастики;
- две раздевалки;
- душ;
- площадка для мини-футбола;
- волейбольная и баскетбольная площадки;
- гимнастическая площадка;
- спортивный инвентарь по игровым видам.

Должны быть предусмотрены технические средства:

электронное табло;
ручное табло;
видеоаппаратура;
аудиоаппаратура.

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий:

- футбольное поле;
- мини-футбольное поле;
- беговая дорожка;
- сектор для метания;
- яма для прыжков в длину;
- полоса препятствий;
- турники.

Должно быть предусмотрено спортивное оборудование:

- гимнастическое оборудование (перекладина, брусья параллельные (разновысокие) канат подвесной, стеллажи гимнастические, конь гимнастический, козел гимнастический, мостик деревянный, маты гимнастические, мяч набивной, скамейка гимнастическая, канат для перетягивания, скакалки, обручи);
- легкоатлетический инвентарь (флажки судейские, гранаты учебные 500 гр. ,гранаты учебные 700 гр., эстафетные палочки, секундомер);
- оборудование и инвентарь для спортивных игр (форма футбольная, насос механический, футболки с номерами, шашки, щиты баскетбольные, стойки баскетбольные, сетки волейбольные, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, мячи волейбольные, ракетки для бадминтона, воланы для бадминтона, мячи футбольные, иглы для мячей, столы для настольного тенниса, сетки для настольного тенниса, ракетки для настольного тенниса).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования — М., 2020.

Электронные издания:

1. Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации. www.minstm.gov.ru;
2. Федеральный портал «Российское образование». www.edu.ru;
3. Официальный сайт Олимпийского комитета России. www.olympic.ru;
4. Наставление по физической подготовке в Вооружённых Силах Российской Федерации (НФП-2014): учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». www.goup32441.narod.ru.

Дополнительная литература:**Печатные издания:**

1. Виленский М. Я., Горшков А. Г. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. 216 с.
2. Бишаева А.А., Малков А.А. Физическая культура. Учебник. М.: КноРус, 2020. 312 с.
3. Кузнецов В. С., Колодницкий Г. А. Теория и история физической культуры. М.: КноРус, 2020. 448 с.

Электронные издания:

Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем через текущий контроль в процессе проведения практических занятий, тестирования, сдачи контрольных нормативов, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также промежуточную аттестацию в форме зачетов и дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности при выполнении работ</p>	<p>Демонстрирует навыки владения, тактикой в спортивных играх; Владеет техниками выполнения двигательных действий; Выполняет тактико-технические действия в игре; Выполняет требуемые элементы; Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Использует средства профилактики перенапряжения характерными для данной специальности при выполнении работ</p>	<p>Наблюдение за овладением техниками двигательных умений и навыков изучаемых видов спорта, тактикой спортивных игр, техническими приемами спортивных игр, умением применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, умением использовать средства профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Мониторинг освоения техники двигательных умений и навыков Мониторинг сдачи контрольных нормативов в изучаемых разделах программы</p>
<p>Знания: Применять знания в области здорового образа жизни, профилактике профзаболеваний при проведении работ</p>	<p>Демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека, Владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний</p>	<p>Оценивание устного ответа. Оценивание знаний в области здорового образа жизни, роли физической культуры в гармоничном развитии человека, Оценивание степени владения информацией о пользе регулярных физических нагрузках и профилактике профзаболеваний, надифференцированном зачете.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ/ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Е.В. Лебединская

Протокол №10 от 15.06. 2024г

УТВЕРЖДЕНО

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»

О.В. Орлова

«14» 062024г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований: в соответствии с требованиями учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, допущенного Министерством образования Российской Федерации (Протокол №9 от «22» мая 2003 г.) и реализуется за счет часов вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565);

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022. №67;

Организация-составитель:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (далее - ГБПОУ РО «КТСиА»).

Составитель: Еременко Елена Анатольевна, преподаватель ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты: Лебединская Елена Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории, ГБПОУ РО «КТСиА».

Бондарева Татьяна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский педагогический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код компетенций	Знания	Умения
ОК 01–07 ОК 09–11	<ul style="list-style-type: none"> - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. - приемы саморегуляции в процессе общения <p><i>роли и ролевые ожидания в общении виды социальных взаимодействий этические принципы общения источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения - <i>проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремится к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</i> - <i>осознает приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</i> - <i>проявлять уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем ОП	42
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные и практические занятия	6
курсовой проект/работа (при наличии)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения		
	3. Единство общения и деятельности.		
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	6	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.		
	3. Практическое занятие №1. Самодиагностика. Тест доминирующей перцептивной модальности С. Ефремцева «Визуал, аудиал или кинестетик». Анализ результатов.		
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	6	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле транзактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.		
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.		
	Практическое задание №2. Самодиагностика Тест Берна. Кто вы: взрослый, родитель или ребенок? Анализ результатов.		

<p>Тема 4.</p> <p>Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.</p> <p>2. Невербальная коммуникация.</p> <p>3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.</p>	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
<p>Тема 5.</p> <p>Формы делового общения и их характеристики</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.</p> <p>2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация</p>	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
<p>Тема 6.</p> <p>Конфликт: его сущность и основные характеристики</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов</p> <p><i>Практическое задание № 3. Самодиагностика. Тест определение стратегии поведения в конфликте? Анализ результатов.</i></p>	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
<p>Тема 7.</p> <p>Эмоциональное реагирование в конфликтах саморегуляция</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.</p> <p>2. <i>Практическое занятие № 4. Описать способы эмоциональной разрядки. Профилактики стрессов в деловом сообществе.</i></p> <p>3. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.</p> <p>4. <i>Практическое занятие №5 Самодиагностика. Тест «Конфликтны ли Вы?». Анализ</i></p>	8	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09

	<i>результатов тестирования.</i>		
Тема 8.	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Общие сведения об этической культуре	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		
	<i>3. Практическое занятие №6. Сформулировать золотое правило этики. Описать основные этические правила в деловой сфере.</i>		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины осуществляется в учебном кабинете социально – экономических дисциплин, управления качеством и персоналом, менеджмента.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место обучающегося: стол ученический, стул ученический;
- рабочее место преподавателя: стол письменный, стул;
- аудиторная доска;
- мебельная стенка;
- стенды, шкаф с нормативной документацией;
- комплект «промежуточная аттестация обучающихся»: материалы аттестации обучающихся (КИМ, материалы промежуточной аттестации в форме зачета)
- тематический комплект: материалы для контроля знаний и усвоения темы (опросные карточки, тесты); раздаточный иллюстративный материал (схемы, таблицы), комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект «организация самостоятельной работы обучающихся»: опорные конспекты, перечень видов самостоятельной работы, темы рефератов для самостоятельной работы обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Психология общения: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М.: Издательский центр "Академия", 2023. - 253 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-5621-3.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Сухов А.Н. Социальная психология М.: 2022
2. Шеламова Г.М. «Деловая культура и психология общения» - М., 2021

Электронные издания:

1. Сервис публикаций документов DOCME. http://www.docme.ru/doc/1137080/944.social._naya-adaptaciya-albegova-i-fhttp://www.universalinternetlibrary.ru/book/12417/ogl.shtml
2. Электронная библиотека Textbook.News: <https://textbook.news/sotsiologiya.html>
3. Юридическая психология <http://yurpsy.com/files/biblio/spsy/spsy.htm>
4. Портал психологии- "Psychology.ru": [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.psychology.ru>
Журнал "Psychologies": [Электронный ресурс]- Режим доступа:<http://www.psychologies.ru>
5. Популярные тесты (psyttests.org)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль в процессе проведения устного опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и характерные черты социальной адаптации, историю ее развития; - методы планирования и организации работы в группе; - принципы построения организационной структуры адаптации в коллективе; - основы формирования адаптированности в обществе; - особенности социальной адаптации в области профессиональной деятельности; - внешнюю и внутреннюю среду организации поведения в обществе; - процесс разрешения конфликтных ситуаций; - функции социальной адаптации в обществе; - правила и нормы социальной защиты населения; - стили организации групповой деятельности. 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Устный опрос. Оценивание ответа на зачете.</p>
<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать на практике методы регулирования поведения в конфликте; - анализировать организационно правовые формы; - проводить работу с использованием знаний социальной адаптации в профессии; - применять в профессиональной деятельности приемы повышения эффективности труда; - принимать эффективные решения, используя способы регулирования поведения в конфликтной ситуации; - учитывать мотивацию в области профессиональной деятельности; 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Устный опрос. Оценивание ответа на зачете.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.04 МАТЕМАТИКА**

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК математических, общих естественнонаучных дисциплин и группы «Информатика и вычислительная техника»
Председатель О.Ф. Денисенко
Протокол №13 от 08.06.2024г

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
О.В. Орлова
Протокол № 6 от 14.06.2024г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД. 04 «Математика» предназначена для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 12.04.2022 № 193;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД.04 «Математика» разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины ««Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса

Разработчик

Волошина Елена Геннадьевна, преподаватель первой квалификационной категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса".

Рецензенты:

Срыбная Юлия Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса".

Назаров Сергей Александрович, кандидат педагогических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин, информационных технологий и управления Каменского технологического института (филиала) ФГБОУ ВО ЮРГПУ (НПИ) имени М. И. Платова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	22
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	33
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	34

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.04 Математика

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина ОД.04 Математика является обязательной дисциплиной общеобразовательного цикла программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина изучается на базовом уровне, трудоемкость программы составляет 232 часа.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной ОД.04 дисциплины Математика направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Владение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

	<p>актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора;</p> <p>уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние</p>
--	--	---

		<p>между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой
--	--	--

		<p>математической науки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач; - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; - уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным
--	--	--

		<p>(вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы;</p> <p>умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества</p>
--	--	--

		<p>решений уравнений, неравенств и их систем;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции;</p> <p>умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать</p>
--	--	---

		<p>статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;</p> <p>- уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса</p>
--	--	---

		<p>и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <p>-уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение,</p>
--	--	---

		<p>векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;</p> <p>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное</p>

	<p>людьми и познания мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
--	---	---

<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками
---	---	---

	<p>принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников;</p> <p>обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции,</p>

	<p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Владение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<p>обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и

	<p>действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	<p>теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях

	<p>интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, 	
--	---	--

	к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы
ПК 1. 5 Работать с документацией установленной формы	применять – математические методы дифференциального и интегрального исчисления для решения профессиональных задач; применять основные – положения теории вероятностей и математической статистики в профессиональной деятельности; решать	основные понятия и – методы математического логического синтеза и анализа логических устройств (математических методов и формул для планирования и контроля эксплуатации; методов обработки математической статистики; математических методов и формул для расчета результатов эксплуатации)

	прикладные– технические задачи методом комплексных чисел; использовать приемы и– методы математического синтеза и анализа в различных профессиональных ситуациях.	
ПК 1. 6 Проводить математические расчеты при составлении технологических карт	применять– математические методы дифференциального и интегрального исчисления для решения профессиональных задач; применять основные– положения теории вероятностей и математической статистики в профессиональной деятельности; использовать приемы и– методы математического синтеза и анализа в различных профессиональных ситуациях.	основные понятия, калькуляция и составление технологической карты блюд, (математических методов и формул для планирования контроля меню ; математические расчеты.)

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	232
Основное содержание	182
в т. ч.:	
теоретическое обучение	148
лабораторные практические занятия	34
Профессионально-ориентированное содержание	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	12, в т. ч. самостоятельная работа 6

Объем дисциплины, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 36 часов.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		18	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ПК 1. 5, ПК 1.6
Тема 1.1	Основное содержание	2	
Цель и задачи математики при освоении специальности	Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.		
	Комбинированное занятие		
Тема 1.2	Основное содержание	2	
Числа и вычисления. Выражения и преобразования	Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.		
	Комбинированное занятие		
Тема 1.3. Геометрия на плоскости	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Виды плоских фигур и их площадь.		
	Практическое занятие		
Тема 1.4	Основное содержание	2	
Процентные вычисления	Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты		
	Практическое занятие		
Тема 1.5	Основное содержание	2	
Уравнения и неравенства	Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства		
	Практическое занятие		
Тема 1.6	Основное содержание	6	
Системы уравнений и неравенств	Способы решения систем линейных уравнений. Понятия: матрица 2x2 и 3x3, определитель матрицы. Метод Гаусса. Системы нелинейных уравнений.		
	Системы неравенств		

	Комбинированное занятие		
Тема 1.7 Входной контроль	Основное содержание	2	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07 ПК 1.5, ПК 1.6
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости		
	Контрольная работа		
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве		30	
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Основное содержание	4	
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Основное содержание	6	
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений. Решение задач.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Основное содержание	4	
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Доказательство. Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Доказательство.		
	Расстояния в пространстве		
Тема 2.4. Теорема о трех перпендикулярах	Основное содержание	4	
	Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.5. Параллельные,	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		

перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	Аксиомы стереометрии. Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей	4	
	Практическое занятие		
Тема 2.6. Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве	Основное содержание		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые		
	Практическое занятие	6	
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Основное содержание		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		26	
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа.	Основное содержание		
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	4	
	Комбинированное занятие		
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества.	Основное содержание		
	Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$. Формулы приведения	4	
	Комбинированное занятие		
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Основное содержание		
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций	6	
	Комбинированное занятие		

ОК-01, ОК-02,
ОК-03, ОК-04,
ОК-05, ОК-06,
ОК-07
ПК 1.5, ПК 1.6

Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Основное содержание	4	
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Основное содержание	2	
	Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		
	Комбинированное занятие.		
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Основное содержание	4	
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций		
	Практическое занятие		
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций.		2
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа		
Раздел 4. Производная функции, ее применение		50	
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Основное содержание	8	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07 ПК 1. 5, ПК 1.6
	Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.2 Производные суммы, разности произведения, частного	Основное содержание	4	
	Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.3	Основное содержание		

Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции	Определение сложной функции. Производная тригонометрических функций. Производная сложной функции	4	
	Комбинированное занятие		
Тема 4.4 Понятие непрерывности функции. Метод интервалов	Основное содержание	4	
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.5 Геометрический и физический смысл производной	Основное содержание	4	
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции $y=f(x)$		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.6 Физический смысл производной профессиональных задачах	Основное содержание	4	
	Физический (механический) смысл производной – мгновенная скорость в момент времени t : $v = S'(t)$		
Тема 4.7 Монотонность функции. Точки экстремума	Основное содержание	4	
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной высшего порядка, соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задачи на максимум и минимум. Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно-линейная функция		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.8 Исследование функций и построение графиков	Основное содержание	4	
	Исследование функции на монотонность и построение графиков.		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.9 Наибольшее и наименьшее значения	Основное содержание		
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение		

функции	графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа Комбинированное занятие	4	
Тема 4.10 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Наименьшее и наибольшее значение функции Практическое занятие	4	
Тема 4.11 Решение задач. Производная функции, ее применение	Основное содержание Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции Контрольная работа	6	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		34	
Тема 5.1 Вершины, ребра, грани многогранника	Основное содержание Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники Комбинированное занятие	2	
Тема 5.2 Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призма	Основное содержание Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение Комбинированное занятие	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
Тема 5.3 Параллелепипед, куб. Сечение параллелепипеда	Основное содержание Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда Комбинированное занятие	2	ПК 1. 5, ПК 1.6
Тема 5.4 Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	Основное содержание Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида Комбинированное занятие	2	
Тема 5.5 Боковая и полная поверхность призмы,	Основное содержание Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды Комбинированное занятие	2	

пирамиды			
Тема 5.6 Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	Основное содержание Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде Комбинированное занятие	2	
Тема 5.7 Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту Практическое занятие	2	
Тема 5.8 Правильные многогранники, их свойства	Основное содержание Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников Практическое занятие	2	
Тема 5.9 Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра	Основное содержание Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра Комбинированное занятие	2	
Тема 5.10 Конус, его составляющие. Сечение конуса	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Конус и его элементы. Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса Комбинированное занятие	2	
Тема 5.11 Усеченный конус. Сечение усеченного конуса	Основное содержание Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса Комбинированное занятие	2	
Тема 5.12 Шар и сфера, их сечения	Основное содержание Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Сечение шара, сферы Комбинированное занятие	2	
Тема 5.13 Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел	Основное содержание Понятие об объеме тела. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра. Отношение объемов подобных тел. Геометрический смысл определителя 3-го порядка	2	

	Комбинированное занятие		
Тема 5.14 Объемы и площади поверхностей тел	Основное содержание	2	
	Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Площади поверхностей тел		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.15 Комбинации многогранников и тел вращения	Основное содержание	2	
	Комбинации геометрических тел		
	Практическое занятие		
Тема 5.16 Геометрические комбинации на практике	Основное содержание	2	
	Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах		
	Практическое занятие		
Тема 5.17 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Основное содержание	2	
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
	Контрольная работа		
Раздел 6. Степени и корни. Степенная функция		42	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства	Основное содержание	8	
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.2 Преобразование выражений с корнями n- ой степени	Основное содержание	8	
	Преобразование иррациональных выражений		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.3 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Основное содержание	8	
	Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики		
	Комбинированное занятие		
Тема 6.4 Решение	Основное содержание		
	Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их		

иррациональных уравнений и неравенств	решения. Решение иррациональных уравнений и неравенств	10	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07 ПК 1.5, ПК 1.6
	Комбинированное занятие		
Тема 6.5 Степени и корни. Степенная функция	Основное содержание	8	
	Определение степенной функции. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств		
	Контрольная работа		
Раздел 7. Элементы, теории вероятностей и математической статистики		20	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Основное содержание	5	
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий		
	Комбинированное занятие.		
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	5	
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события		
	Практическое занятие		
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Основное содержание	5	
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Основное содержание	3	
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Основное содержание		
	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической		

	статистики.		
	Контрольная работа	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен), В т.ч. самостоятельная работа по подготовке к экзамену 6		12	
Всего:		232	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РО «КТСиА» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания

1 Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021

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., 2021

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., 2021

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., 2021

3.2.2 Дополнительная литература:

Электронные издания:

1 <http://school-collection.edu.ru> – Электронный учебник «Математика в школе, XXI век»

2 <http://fcior.edu.ru> - информационные, тренировочные и контрольные материалы

3 www.school-collection.edu.ru – Единая коллекции Цифровых образовательных ресурсов

4 <http://www.mat.september.ru>- Газета «Математика» издательского дома «Первое сентября»

5 <http://www.neive.bv.ro> - геометрический портал

6 <http://www.alhnath.ru> - портал Alhnath.ni - вся математика в одном месте

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий

	Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант

<p>Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа</p>

		Выполнение экзаменационных заданий
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4</p> <p>Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6</p> <p>Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>
ПК 1. 5 Работать с документацией установленной формы	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4</p> <p>Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6</p> <p>Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>
ПК 1. 6 Проводить первоочередные мероприятия на месте	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с,</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический</p>

<p>дорожно-транспортного происшествия.</p>	<p>2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.05 ИНФОРМАТИКА**

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК математических, общих естественнонаучных дисциплин и группы «Информатика и вычислительная техника»
Председатель О.Ф. Денисенко
Протокол №13 от 08.06.2024г

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
О.В. Орлова
Протокол № 6 от 14.06.2024г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД.05 Информатика предназначена для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.25.2023 № 102/1.

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД.05 Информатика разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 14 от 30.11.2022г).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Разработчик:

Волошина Елена Геннадьевна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Колесникова Светлана Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Назаров Сергей Александрович, кандидат педагогических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин, информационных технологий и управления Каменского технологического института (филиала) "Южно-Российский государственный политехнический университет (НПИ) имени М.И. Платова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика».....	42
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	46
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	54
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	55

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина ОД.05 «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приборам .

Дисциплина изучается на базовом уровне, трудоемкость программы составляет 140 часов.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
<p>ОК 02. Использовать современные средства</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями

<p>поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>«информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных
--	--	--

		<p>данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде
--	--	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	140
Основное содержание	66
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	34
Профессионально-ориентированное содержание	72
Модуль 4. Введение в 3D моделирование*	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	6
Модуль 8. Введение в создание графических изображений с помощью GIMP*	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

Объем дисциплины, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 52 часа.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3		4
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием				
Раздел 1.	Информация и информационная деятельность человека	32		
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Основное содержание	2		ОК 02
	Информация и информационные процессы			
	Теоретическое обучение	2		
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Основное содержание	4		ОК 02
	Подходы к измерению информации			
	Практические занятия	4		
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Основное содержание	4		ОК 02
	Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера			
	Теоретическое обучение	4		
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	Основное содержание	4		ОК 02
	Кодирование информации. Системы счисления.			
	Практические занятия	4		
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Профессионально-ориентированное содержание	6		ОК 02
	Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики			
	Практические занятия	6		

Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Профессионально-ориентированное содержание	4		ОК 01 ОК 02
	Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет			
	Теоретическое обучение	4		
Тема 1.7. Службы Интернета	Профессионально-ориентированное содержание	4		ОК 02
	Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания			
	Практические занятия	4		
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание	2		ОК 01 ОК 02
	Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных			
	Практические занятия	2		
Тема 1.9. Информационная безопасность	Профессионально-ориентированное содержание	2		ОК 01 ОК 02
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи			
	Теоретическое обучение	2		
Раздел 2.	Использование программных систем и сервисов	28		
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Основное содержание	4		ОК 02
	Обработка информации в текстовых процессорах			
	Практические занятия	4		
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Профессионально-ориентированное содержание	4		ОК 02
	Технологии создания структурированных текстовых документов			
	Практические занятия	4		
Тема 2.3. Компьютерная графика и	Основное содержание	4		ОК 02
	Компьютерная графика и мультимедиа			
	Практические занятия	4		

мультимедиа				
Тема 2.4. Компьютерная графика и мультимедиа	Профессионально-ориентированное содержание	6		ОК 02
	Технологии обработки графических объектов			
	Практические занятия	6		
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Профессионально-ориентированное содержание	4		ОК 02
	Представление профессиональной информации в виде презентаций			
	Практические занятия	4		
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Профессионально-ориентированное содержание	4		ОК 02
	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде			
	Практические занятия	4		
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Основное содержание	2		ОК 02
	Гипертекстовое представление информации			
	Практические занятия	2		
Раздел 3.	Информационное моделирование	46		
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	2		ОК 02
	Модели и моделирование. Этапы моделирования			
	Теоретическое обучение	2		
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание	4		ОК 02
	Списки, графы, деревья			
	Теоретическое обучение	4		
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Профессионально-ориентированное содержание	2		ОК 02
	Математические модели в профессиональной области			
	Практические занятия	2		
Тема 3.4. Понятие алгоритма и	Основное содержание	6		ОК 01
	Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры			

основные алгоритмические структуры	Практические занятия	6		
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Профессионально-ориентированное содержание	6		OK 02
	Анализ алгоритмов в профессиональной области			
	Теоретическое обучение	6		
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	6		OK 02
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных			
	Теоретическое обучение	2		
	Практические занятия	4		
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Основное содержание	4		OK 02
	Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование			
	Практические занятия	4		
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Основное содержание	6		OK 02
	Формулы и функции в электронных таблицах			
	Практические занятия	6		
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	Профессионально-ориентированное содержание	4		OK 02
	Визуализация данных в электронных таблицах			
	Практические занятия	4		
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной)	Профессионально-ориентированное содержание	6		OK 02
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)			
	Практические занятия	6		

области)					
Прикладной модуль 4	Основы 3D моделирования		36		
Тема 4.1 Система трехмерного моделирования КОМПАС-3D LT. Окно Документа	Основное содержание		2	ОК 02	
	Системы автоматизированного проектирования: история, назначение, примеры. КОМПАС – КОМПлекс Автоматизированных Систем. Запуск системы КОМПАС-3D. Интерфейс системы				
	Теоретическое обучение		1		
	Практические занятия		1		
Тема 4.2 Основные приемы создания геометрических тел (многогранники, тела вращения, эскизы, группы геометрических тел)	Основное содержание		10	ОК 02	
	Построение геометрических примитивов (отрезков, прямоугольников, окружности). Многогранники и тела вращения: виды многогранников, элементы многогранника, примеры геометрических тел, ограниченных плоскими поверхностями, элементы тел вращения (очерковая образующая, ось вращения, поверхность вращения, основание). Основные приемы построения многогранников и тел вращения. Построение эскизов. Создание группы геометрических тел				
	Теоретическое обучение		2		
	Практические занятия		8		
Тема 4.3 Редактирование 3 D моделей. Создание 3 D моделей. Отсечение части детали	Основное содержание			ОК 02	
	Сущность понятия «редактирование», задачи редактирования эскизов, 3d моделей, основные способы редактирования 3 D моделей. Создание 3 D моделей с элементами закругления (скругления) и фасками. Создание 3d моделей по плоскому чертежу посредством операции «вращения». Рассечение детали плоскостью		12		
	Теоретическое обучение		2		
	Практические занятия		10		
Тема 4.4 Создание 3d моделей простейших объектов	Основное содержание			ОК 02	
	Выполнение проектной работы «Создание авторских 3d моделей»: выбор простейших объектов (бытовых, технических и строительных) для создания модели (самостоятельно или с помощью преподавателя); обоснование выбора, создание модели объекта, подготовка презентации и представление выполненной модели		12		
	Практические занятия		12		

Прикладной модуль 8 Введение в создание графических изображений с помощью GIMP		36		
Тема 8.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация	Основное содержание	2		ОК 02
	Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объёма изображения			
	Теоретическое обучение	2		
Тема 8.2. GIMP как проект GNU. Установка GIMP	Основное содержание	2		ОК 02
	GIMP как программа для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы			
	Теоретическое обучение	2		
Тема 8.3. Интерфейс GIMP. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои	Основное содержание	4		ОК 02
	Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоёв изображения			
	Теоретическое обучение	2		
	Практические занятия	2		
Тема 8.4. Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования	Основное содержание	4		ОК 02
	Размеры изображения в пикселах и понятие разрешения изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения			
	Теоретическое обучение	2		
	Практические занятия	2		
Тема 8.5. Заливка, фильтры и инструменты рисования	Основное содержание	4		ОК 02
	Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция			
	Практические занятия	4		
Тема 8.6.	Основное содержание	6		ОК 02

Выделение. Контуры. Комбинирование изображений	Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений			
	Теоретическое обучение	2		
	Практические занятия	4		
Тема 8.7. Быстрая маска и преобразование цвета	Основное содержание	2		ОК 02
	Графическое отображение области выделения. Преобразование цвета в изображении с помощью применения маски			
	Практические занятия	2		
Тема 8.8. Создание градиентов	Основное содержание	4		ОК 02
	Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим			
	Теоретическое обучение	2		
	Практические занятия	2		
Тема 8.9. Создание анимированного изображения в формате GIF	Основное содержание	4		ОК 02
	Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP			
	Теоретическое обучение	2		
	Практические занятия	2		
Тема 8.10. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	Основное содержание	4		ОК 02
	Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»			
	Практические занятия	4		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		
всего		140		

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РО «КТСиА» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

- 1 Поляков К.Ю., Еремин Е.А. Информатика (в 2 частях), углубленный уровень, 10 кл;
- 2 Поляков К.Ю., Еремин Е.А. Информатика (в 2 частях), углубленный уровень, 11 кл;

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

- 1 Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.
- 2 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования. Утв. Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413.
- 3 Босова Л.Л., Босова А.Ю. Информатика для 10 кл
- 4 Босова Л.Л., Босова А.Ю. Информатика для 11 кл
- 5 Цветкова М.С. , И.Ю. Хлобыстова. Информатика. Учебник для студ. среднего профессионального образования. – М.: 2018.
- 6 Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально- экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М.: 2019.
- 7 Новожилов Е. О., Новожилов О. П. Компьютерные сети: учебник. — М.: 2020.
- 8 Семакин И.Г. Основы алгоритмизации и программирования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: 2019.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование Выполнение практических заданий
ОК 02	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 01	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Тестирование Выполнение практических заданий
ОК 02	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
ОК 02, ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3	Прикладные модули 4, 8	Выполнение практических заданий
ОК 01, ОК 02, ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3		Дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД. 08 ГЕОГРАФИЯ**

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК математических, общих естественнонаучных дисциплин и группы «Информатика и вычислительная техника»
Председатель О.Ф. Денисенко
Протокол №13 от 08.06.2024г

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
О.В. Орлова
Протокол № 6 от 14.06.2024г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД. 08 География предназначена для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства и автосервиса» №194, утвержденного приказом от 25.05.2023г. №102\1.

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД. 08 География разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 14 от «30» ноября 2022).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик: Аникина Евгения Андреевна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Киркач Станислав Викторович, преподаватель географии, высшей квалификационной категории, государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Мурлычева Ирина Никифоровна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский химико-механический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины География	59
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	72
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	87
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	89

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины География

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина ОД. 08 География является обязательной дисциплиной общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина изучается на базовом уровне, трудоемкость программы составляет 72 часа.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели и задачи дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины География направлено на достижение следующих целей:

- 1) освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- 2) овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- 3) развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- 4) использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- 5) понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 	<p>понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее;</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира; - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать систему знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач: определять проблемы взаимодействия географической среды и общества на территориях
--	---	---

		разного ранга; оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач: решения проблем, имеющих географические аспекты; объяснения географических особенностей проявления проблем взаимодействия географической среды и общества; составления географических прогнозов;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее 	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности,

	<p>соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	<p>сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему; определять проблему, цели и задачи исследования; формулировать гипотезу; составлять план исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать навыки картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию в виде карт, картограмм, картодиаграмм;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и 	<ul style="list-style-type: none"> - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; - владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации,

	<p>формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; 	<p>необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

<p>клиентами</p>	<p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, 	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов,

	<p>стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p>процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок,</p>	<p>- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на</p>

<p>общечеловеческих ценностей</p>	<p>антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите</p>	<p>региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее; - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества; - сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;</p>
-----------------------------------	---	--

	<p>Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	<p>- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и</p>

		<p>интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека; - применить географические знания для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий: оценивать уровень безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий, в том числе на территории России; оценивать влияние последствий изменений в
--	--	---

		<p>окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России;</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>в</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: <ul style="list-style-type: none"> б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение 	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности;

	<p>научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p> <p>- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека</p>
--	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	72
Основное содержание	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
лабораторные практические занятия	20
Профессионально-ориентированное содержание	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

Объем дисциплины, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 8 часов.

2 Тематический план и содержание дисциплины ОД.08 География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3		4
Основное содержание				
Раздел 1. Общая характеристика мира		34		
	Содержание учебного материала	5		
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Теоретическое обучение Введение. Диагностическая контрольная работа. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ) Традиционные и новые методы географических исследований. Методы современной географии. Сравнительно-географический метод. Картографический метод. Палеогеографический (исторический) метод. Метод географического моделирования. Аэрокосмические методы. Метод географического прогнозирования. Геоинформационный метод. Методы полевых исследований и наблюдений, описательный метод, метод географического районирования	1 1		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	Политическое устройство мира. Типология стран. Политическая география и геополитика Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых, развивающихся стран и стран с переходной экономикой. Территориальная дифференциация политических явлений и процессов. Основные политические и военные союзы в современном мире. Организация Объединённых Наций, её структура и роль в современном мире. Специфика России как евразийской страны			
	Практические занятия	2		
	№ 1: «Ознакомление с политической картой мира»	1		
	№ 2: Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира»	1		
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	6		
	Теоретическое обучение			
	Природные ресурсы в развитии человечества. Индустриализация и природопользование. Возрастание антропогенного давления на Землю в XX—XXI вв. Техногенез, его нынешние и будущие возможные последствия. Учение о ноосфере — В. И. Вернадский. Стремительное расширение границ ойкумены. Освоение пустынных и полупустынных районов Африки, Азии, Австралии. Вовлечение в хозяйственный оборот арктических и субарктических районов — приполярных территорий на Севере России, Канадском Севере, Аляске. Освоение предгорных и горных районов мира. Освоение шельфовых акваторий Мирового океана	1		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
		1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	<p>нигилизм. Качественно новый этап отношений: природа – общество. Проблема и угрозы истощения природных ресурсов.</p> <p>Различные типы природопользования. Геоэкологические проблемы. Основы рационального природопользования. Понятие устойчивого развития. Цели устойчивого развития. Индикаторы устойчивого развития</p> <p>Ресурсосберегающая, малоотходная и энергосберегающая технологии. Утилизация вторичного сырья. Возможности России в развитии прогрессивных технологий.</p> <p>Ресурсообеспеченность и экономика региона</p> <p>Практические занятия</p> <p>№ 3: Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору).</p> <p>№ 4: Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией</p>			
	Содержание учебного материала	6		
Тема 1.3. География населения мира	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Численность населения мира. Качество жизни населения. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития</p> <p>Трудовые ресурсы и занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения</p>	1		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
		1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	и их основные направления. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. Особенности демографической ситуации регионов РФ			
	География культуры. Сущность культуры и многообразие её определений. Характеристики культуры как региональные (географические) индикаторы. Ландшафт и культура. Климат и образ жизни. Этническая мозаика и география культуры. Богатство и разнообразие мировой культуры. Всемирное культурное и природное наследие, место России в нём.	1		
	География религий. Взаимосвязь культур и религий. Территориальное распространение христианства, ислама, буддизма, крупных национальных религий.			
	Современные цивилизации. Географические рубежи современных цивилизаций. Цивилизации Запада и цивилизации Востока.			
	Культурные районы мира. Глобализация и судьбы локальных культур. Глокализация. Вклад России в мировую культуру. Этнографические, религиозные и социокультурные особенности населения регионов РФ	1		
	Практические занятия	2		
	№ 5: Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)	2		
	Содержание учебного материала	16		
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Теоретическое обучение 1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Отраслевая структура	2		ОК 01. ОК 02.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	<p>мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Функциональная структура экономики. Социально-экономические модели стран. Государства аграрные, аграрно-сырьевые, индустриальные, постиндустриальные. «Центр-периферическая система мирового хозяйства». Государства — центры экономической мощи и «аутсайдеры»; «полюсы» бедности; высокоразвитые страны Западной Европы; страны переселенческого типа; новые индустриальные страны; страны внешнеориентированного развития. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.</p>			ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	<p>2. География основных отраслей мирового хозяйства</p> <p>Первичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран</p> <p>Добывающие отрасли. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира.</p> <p>Электроэнергетика мира. Географические особенности развития мировой электроэнергетики</p> <p>Сельское хозяйство. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка</p>	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	<p>Вторичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран</p> <p>Топливо-энергетический комплекс мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения заводов цветной металлургии</p> <p>Машиностроение. Развитие машиностроения в мире. Главные центры машиностроения</p> <p>Химическая промышленность. Лесоперерабатывающая и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесоперерабатывающей и лёгкой промышленности</p> <p>Третичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран</p> <p>Транспортный комплекс. Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды</p> <p>Современные особенности международной торговли товарами. Основные направления международной торговли товарами и факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира</p> <p>Сфера услуг. Развитие сферы услуг в регионах РФ. Информационная, банковская, консалтинговая и научная деятельность. Здравоохранение. Туризм</p> <p>Четвертичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран</p>			
	<p>3.Глобализация и локализация в мировой экономике. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации стран и регионов мира.</p>	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	<p>Экономическая интеграция в современном мире. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы в экономической сфере (ЕС, НАФТА и др.). Крупнейшие мировые фирмы и транснациональные корпорации (ТНК). Внешние связи — экономические, научно-технические. Производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон (СЭЗ). Международная торговля — основные направления и структура. Главные центры мировой торговли. Глобализация мировой экономики. Место России в глобальной экономике (место регионов РФ в экономике России и мира)</p> <p>Практические занятия</p> <p>№ 6: Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.</p> <p>№ 7: Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха.</p> <p>*№ 8: Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли</p> <p>*№ 9: Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира</p>	8		
	Контрольная работа № 1	1		
	Раздел 2. Региональная характеристика мира	36		
Тема 2.1. Зарубежная Европа	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения.</p> <p>*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии</p> <p>Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского</p>	4	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	<p>хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе</p> <p>Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p> <p>Практические занятия</p> <p>№ 10: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы.</p>	2		
Тема 2.2. Зарубежная Азия	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства</p> <p>*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии</p> <p>Япония как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура</p> <p>Китай как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура</p> <p>Индия как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура</p> <p>Страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный</p>	6	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура			
	Практические занятия	2		
	№ 11: Отражение на картосхеме международных экономических связей Японии	2		
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала	4		
	Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка. Причины экономических и политических проблем африканских стран. Кейс-стади: Зимбабве и земельная реформа, Тунис, Египет, Ливия и последствия «арабской весны», Южный Судан, Сенегал, Сомали и др. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия	2		
	№ 12: Характеристика политико-географического положения страны Африки. Его изменение во времени.	2		
Тема 2.4. Северная Америка	Содержание учебного материала	2		
	Теоретическое обучение Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
		1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	<p>США. Природные ресурсы и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США</p> <p>Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады</p>			ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.5. Латинская Америка	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке</p> <p>Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p> <p>Практические занятия</p> <p>№ 13: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки</p>	4	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.6. Австралия и Океания.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура</p>	3	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	<p>хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании</p> <p>Практические занятия</p> <p>№ 14: Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи Австралийского Союза, объяснение полученного результата</p>			
Тема 2.7. Россия в современном мире	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>Россия в окружающем мире. Географическое положение России. Природно-ресурсный потенциал России и его экономическое значение. Климатические условия и агроклиматические ресурсы России: значение в экономике и территориальная дифференциация. Малые народы и их среда проживания.</p> <p>Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России</p> <p>Практические занятия</p> <p>№ 15: Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.</p> <p>№ 16: Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России</p>	6		
Контрольная работа №2		1		ОК 01. ОК 02. ОК 03.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		2		
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Глобальные процессы и человечество. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Общие и специфические экологические проблемы разных регионов Земли. Возможные пути решения («смягчения») глобальных проблем. Место и роль России в появлении, обострении и возможном решении (смягчении) отдельных глобальных проблем (на примере регионов РФ). Необходимость переоценки человечеством некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Роль географии в исследовании глобальных проблем человечества.</p>	2		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Контрольная работа № 3		1		
*Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)				
Раздел 4. Географический практикум		3		
	Теоретическое обучение Методы исследований в экономической и социальной географии:	2		ОК 01. ОК 02.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
	Методы проектирования в выбранной отрасли (согласно осваиваемой профессии). Особенности выстраивания производственной цепочки. Принципы размещения предприятия отрасли (согласно осваиваемой профессии)		1	ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	Практические занятия Проведение исследований с помощью изучаемых методов исследования, подготовка на их основе рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	2	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	№ 17: Оценка особенностей качества жизни населения в различных регионах России с учетом направленности специальности в целях престижа данной профессии			ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2		
Всего		72	16	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета «География»

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, МФУ, проектор, экран.

Комплект учебно-наглядных пособий: атлас мира, контурные карты, карта мира.

Комплект электронных пособий и фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии».

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РО «КТСиА» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1 Основная литература:

Основная

1. География : 10 класс: базовый и углубленный уровни: учебник / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина. – 5-е изд., перераб. – Москва : Просвещение, 2023. – 271с. : ил., карты. – (Полярная звезда).

2. География : 11 класс: базовый и углубленный уровни: учебник / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина. – 5-е изд., перераб. – Москва : Просвещение, 2023. – 223с. : ил., карты. – (Полярная звезда).

3.2.2 Дополнительная литература:

Дополнительная

1. Баранчиков Е.В. География: учеб. Для студ. Учреждений сред.проф. образования. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320с.

2. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования. Утв. Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413.

4. 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».

5. 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 (письмо Департамента государственной 38 политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

6. Максаковский В. П. Географическая картина мира. Кн. I: Общая характеристика мира. Учебник для 10 класса. - М.: Дрофа, 2008, 4-е изд., 585 стр.

7. Максаковский В. П. Географическая картина мира. Кн. II: Региональная характеристика мира. Учебник для 10 класса. - М.: Дрофа, 2008, 4-е изд., 565 стр.

8. Курашева Е.М. Экономическая и социальная география мира: 10 класс: в схемах и таблицах/. – М.: Издательство «Экзамен», 2011. – 222.с
9. Олейник А. П. Страны мира в цифрах /2011. – 65.с
10. Страны мира. Справочник для эрудитов и путешественников «Книжный клуб Семейного досуга». – Харьков.: 2005.

Электронные издания:

- 1 www.cia.gov/library — сайт ЦРУ США www.wikipedia.org — сайт общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии
- 2 www.faostat3.fao.org — сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)
- 3 www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county — сайт Геологической службы США
- 4 www.school-collection.edu.ru — Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов
- 5 <http://simvolika.rsl.ru> — Гербы городов Российской Федерации

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.1.1, 1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.1 - 2.7 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	Тестирование Географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.1, 1.1.2, 1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.1 - 2.7 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1.	
ОК 03.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.1 - 2.7 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1.1, 1.1.3, 1.4.1, 1.4.2 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4, Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4, Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4, Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1	

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.09 ФИЗИКА**

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК математических, общих естественнонаучных дисциплин и группы «Информатика и вычислительная техника»
Председатель О.Ф. Денисенко
Протокол №13 от 08.06.2024г

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
О.В. Орлова
Протокол № 6 от 14.06.2024г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД. 09 «Физика» предназначена для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 25.05.2023 № 102/1;

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД.09 «Физика» разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 13 от 29.09.2022).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса

Разработчик

Волошина Елена Геннадьевна, преподаватель первой квалификационной категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Рецензенты:

Семиколенова Наталья Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Бытый Ирина Вячеславовна, преподаватель высшей квалификационной категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский химико-механический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины Физика	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	14
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	21
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	24

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины Физика

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина ОД.09 Физика является обязательной дисциплиной общеобразовательного программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина изучается на базовом уровне, трудоемкость программы составляет 106 часов.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

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

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для практических и профессиональных задач, объяснения явлений производственных и технологических процессов, принципов технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий;

- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско- патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;

смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

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

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

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и

	<p>проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. 	<p>атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; 	<ul style="list-style-type: none"> -уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.

	<ul style="list-style-type: none"> - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки

<p>личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм,</p>	<p>погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).
--	---	--

	<p>инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей 	<ul style="list-style-type: none"> - овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.

	<p>при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p>	<p>- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических</p>	<p>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в</p>

<p>ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике. 	<p>повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.</p>
---	---	---

1. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	106
Содержание	104
в т. ч.:	
теоретическое обучение	82
лабораторные занятия	22
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

1.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3		4
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала:	3		ОК 03 ОК 05
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.			
Входной контроль		1		
Раздел 1. Механика		12		
Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание учебного материала:	4		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центробежное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.			
Тема 1.2 Основы динамики	Содержание учебного материала:	3		
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.			
Тема 1.3	Содержание учебного материала:			

Законы сохранения в механике	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	4		
Контрольная работа № 2 «Механика»		1		
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		18		
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала:	4		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.			
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов.	1		
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала:	6		
	Внутренняя энергия системы. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя.. Охрана природы.			
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала:	5		
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.			
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха.	1		

Контрольная работа № 3 №Молекулярная физика и термодинамика»		1		
Раздел 3. Электродинамика		34		
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала:	8		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов			
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание учебного материала:	8		
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля— Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.			
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №3 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников. Лабораторная работа №4 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	1 1		
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание учебного материала:	5		
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы.			
Тема 3. 4	Содержание учебного материала:	4		

Магнитное поле	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.			
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала:	5		
	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле			
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №5 Изучение явления электромагнитной индукции	1		
Контрольная работа №4 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»		1		
Раздел 4. Колебания и волны		9		
Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание учебного материала:	2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение			
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание учебного материала:	6		
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.			
Контрольная работа № 5 «Колебания и волны»		1		

Раздел 5. Оптика		15			
Тема 5.1 Природа света	Содержание учебного материала:	4		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Принцип Гюйгенса. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.				
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №6 Определение показателя преломления стекла	1			
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание учебного материала:	6			
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений				
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №7 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	1			
Контрольная работа № 6 «Оптика»		1			
Тема 5.3 Специальная теория относительности	Содержание учебного материала:	2			
	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики				
Раздел 6. Квантовая физика		9			
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание учебного материала:	4			ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н.Лебедева и Н.И.Вавилова.				

	Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта.			ОК 05 ОК 07
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание учебного материала:	4		
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова – Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы			
Контрольная работа № 7 «Квантовая физика»		1		
Раздел 7. Строение Вселенной		3		
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Содержание учебного материала:	1		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна			
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	Содержание учебного материала:	1		
	Строение и эволюция Солнца и звезд. Классификация звезд. Звезды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.			
	Лабораторные работы: Лабораторная работа №8. Изучение карты звездного неба.	1		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2		
Всего:		106		

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.
Оборудование учебного кабинета:

1. Весы технические с разновесами;
2. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
3. Комплект для лабораторного практикума по механике;
4. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамике;
5. Комплект для лабораторного практикума по электричеству;
6. Амперметр лабораторный;
7. Вольтметр лабораторный;
8. Колориметр с набором калориметрических тел;
9. Термометр лабораторный;
10. Барометр-анероид;
11. Гигрометр (психрометр);
12. Груз наборный;
13. Динамометр демонстрационный;
14. Метр демонстрационный;
15. Штатив демонстрационный физический;
16. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
17. Ведерко Архимеда;
18. Набор тел равного объема;
19. Набор тел равной массы;
20. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
21. Сосуды сообщающиеся;
22. Стакан отливной демонстрационный;
23. Трубка Ньютона;
24. Шар Паскаля;
25. Набор демонстрационный по газовым законам;
26. Набор капилляров;
27. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
28. Шар с кольцом;
29. Камертоны на резонансных ящиках;
30. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
31. Комплект проводов;
32. Магнит дугообразный;
33. Магнит полосовой демонстрационный;
34. Набор по изучению магнитного поля Земли;
35. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
36. Трансформатор учебный;
37. Палочка стеклянная;
38. Палочка эбонитовая;
39. Прибор Ленца;
40. Стрелки магнитные на штативах;
41. Султан электростатический;
42. Штативы изолирующие;
43. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
44. Набор демонстрационный по волновой оптике;

- 45. Спектроскоп двухтрубный;
- 46. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
- 47. Комплект портретов для оформления кабинета;
- 48. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РО «КТСиА» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания

- Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н., Мякишев Г.Я.. Физика: 10 класс: базовый и углубленный уровни: учебник/ Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский; под редакцией Н. А. Пафентьевой. – М., 2023

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

- 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., 2021
- Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля: методические рекомендации: метод. пособие. — М., 2020.
- Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования /В. Ф. Дмитриева, Л. И. Васильев. — М., 2020.
- Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, А. В. Коржуев, О. В. Муртазина. — М., 2020.

Электронные издания

- www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
- www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
- www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).
- www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
- www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
- www.st-books.ru (Лучшая учебная литература).
- www.school.edu.ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
- www.ru/book (Электронная библиотечная система).
- www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
- www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
- <https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).
- www.n-t.ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	Выполнение контрольных работ; Выполнение лабораторных работ; Выполнение практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Тестирование; Дифференцированный зачет
ОК 02.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
ОК 03.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
ОК 04.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
ОК 05.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
ОК 07.	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД. 10 ХИМИЯ**

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК математических, общих естественнонаучных дисциплин и группы «Информатика и вычислительная техника»
Председатель О.Ф. Денисенко
Протокол №13 от 08.06.2024г

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
О.В. Орлова
Протокол № 6 от 14.06.2024г

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОД. 10 Химия предназначена для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г № 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы общеобразовательной дисциплины в ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом №102\1 от 25.05.2023г.

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ОД. 10 Химия разработана на основе Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования Институт развития профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО), в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 14 от 30.11.2022г).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик:

Аникина Евгения Андреевна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА».

Рецензенты:

Фетисова Ольга Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Аверкиева Елена Валентиновна, преподаватель высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский химико-механический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД. 10	
Химия.....	59
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	72
3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	87
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	89

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД. 10 Химия

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина ОД. 10 Химия является обязательной дисциплиной общеобразовательного цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина изучается на базовом уровне, трудоемкость программы составляет 142 часа.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели и задачи дисциплины

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- 2) развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,
- 3) сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых</p>	<p>владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, лектроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе,</p>

	<p>условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <p>уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</p> <p>уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ;</p>
--	--	--

		<p>классифицировать химические реакции; сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" " и """, кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и</p>
--	--	---

		<p>надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);</p> <p>уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;</p> <p>уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и</p>
--	--	--

		<p>представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;</p> <p>уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие</p>
--	--	---

		<p>свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;</p> <p>уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" " и ""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;</p> <p>уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на	уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды,

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации,</p>	<p>крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ,</p>
---	---	---

	информационной безопасности личности;	<p>качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p> <p>уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно- научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;</p> <p>владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и</p>	<p>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на</p>

	<p>индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<p>сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <p>-уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p>	<p>сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p>уметь соблюдать правила экологически</p>

	<p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	<p>целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;</p> <p>уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;</p> <p>уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.</p>
--	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	142
Основное содержание	94
в т. ч.:	
теоретическое обучение	43
лабораторные практические занятия	51
Профессионально-ориентированное содержание	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	28
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

Объем дисциплины, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 36 часов.

2.2 Тематический план и содержание дисциплины «ОД.10 Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3		4
	Введение. Диагностическая контрольная работа	1		
Раздел 1. Основы строения вещества		5		
Тема 1.1.	Основное содержание	5		ОК 01
Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Теоретическое обучение	3		
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	3		
	Практические занятия	2		
	Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других	2		

	неорганических соединений отдельных классов.			
Тема 1.2.	Основное содержание	2		ОК 01
Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Теоретическое обучение	1		ОК 02
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.	1		
	Практические занятия	1		
	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».			
Раздел 2. Химические реакции		10		ОК 01
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	6		
	Теоретическое обучение	2		
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	2		
	Практические занятия	4		

	Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2		
	Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	2		
Тема 2.2.	Основное содержание	3		OK 01
Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Теоретическое обучение	2		
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	2		
	Лабораторные занятия	1		
	Лабораторная работа «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	1		

Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции.	1		
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	16		
Тема 3.1.	Основное содержание	6		ОК 01
Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Теоретическое обучение	2		ОК 02
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	2		
	Практические занятия	4		
	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.	4		
Тема 3.2. Физико-химические	Основное содержание	7		ОК 01
	Теоретическое обучение	3		ОК 02

свойства неорганических веществ	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	1		
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	1		
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	1		
	Практические занятия	2		
	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2		
	Лабораторные занятия	2		
	Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов». Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	2		
Тема 3.3. Производство	Основное содержание	2		ОК 01
	Теоретическое обучение	1		ОК 02

неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	1		
	Практические занятия	1		
	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	1		
Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ.	1		
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	26		
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	4		ОК 01
	Теоретическое обучение	2		
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2		
	Практические занятия	2		

	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	14		OK 01
	Теоретическое обучение	10		OK 02
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):			
	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2		
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2		
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	2		
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2		
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2		
Практические занятия	2			

	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2			
	Лабораторные занятия	2			
	Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств». Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	2			
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности и человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Основное содержание	7		ОК 01	
	Теоретическое обучение	5		ОК 02	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков.	3			
	Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.				
	Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.				

	<p>Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины.</p> <p>Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.</p> <p>Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).</p>	2		
	Практические занятия	2		
	Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2		
Контрольная работа 3	Структура и свойства органических веществ.	1		
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	11		
Тема 5.1.	Основное содержание	4		ОК 01
Кинетические закономерности протекания химических реакций	Теоретическое обучение	2		ОК 02
	<p>Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические).</p> <p>Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.</p> <p>Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.</p>	2		

	Лабораторные занятия	2		
	Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. Лабораторная работа на выбор: Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	2		
Тема 5.2.	Основное содержание	6		
Термодинамическое закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Теоретическое обучение	2		OK 01 OK 02
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	2		
	Практические занятия	2		
	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ	2		

	факторов, влияющих на смещение химического равновесия.			
	Лабораторные занятия	2		
	Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье.	2		
Контрольная работа 4	Скорость химической реакции и химическое равновесие.	1		
Раздел 6.	Дисперсные системы	9		
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Основное содержание	4		OK 01
	Теоретическое обучение	2		OK 02
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Гиндаля).	2		OK 07
	Практические занятия	2		
	Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2		
Тема 6.2. Исследование	Основное содержание	4		OK 01
	Лабораторные занятия	4		OK 02

свойств дисперсных систем для их идентификации	Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	2		
	Лабораторная работа «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	2		
Контрольная работа 5	Дисперсные системы.	1		
Раздел 7.	Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ	8		
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Основное содержание	4		ОК 01
	Практические занятия	2		ОК 02
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2		
	Лабораторные занятия	2		

	<p>Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций.</p> <p>Лабораторная работа на выбор:</p> <p>1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I–VI групп».</p> <p>Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.</p> <p>2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов».</p> <p>Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.</p>	2		
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Основное содержание	4		OK 01 OK 02
	Практические занятия	2		
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2		
	Лабораторные занятия	2		
	Обнаружение органических соединений отдельных классов. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». <p>Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.</p>	2	2	

Раздел 8.	Химия в быту и производственной деятельности человека	6		OK 01
Тема 8.1.	Основное содержание	6		OK 02
Химия в быту и производственной деятельности человека	Практические занятия	6		OK 04
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	4 2	2	OK 07 ПК4...
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		36		
*Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы		36		
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Основное содержание	8		OK 01
	Лабораторные занятия	2		
	Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».		2	
	Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции.	2		
	Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.			
	Практические занятия	6		
	Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	2	2	
	Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	2	2	
	Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	2	2	
Тема 9.1.2. Химический	Основное содержание	6		OK 01
	Теоретическое обучение	2		OK 02

анализ проб воды	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солей, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	2	2	ОК 07
	Практические занятия	2		
	Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	2	2	
	Лабораторные занятия	2		
	Исследование химического состава проб воды. Лабораторная работа на выбор: Лабораторная работа «Очистка воды от загрязнений». Использование методов фильтрации и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях). Лабораторная работа «Определение жесткости воды и способы ее устранения». Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях.	2	2	
Тема 9.1.3.	Основное содержание	6		ОК 01

Химический контроль качества продуктов питания	Теоретическое обучение	2		OK 02
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	2	OK 07
	Практические занятия	2		
	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	2	2	
	Лабораторные занятия	2		
	Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа на выбор: Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания». Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции. Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.	2	2	
Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	Основное содержание	6		OK 01
	Теоретическое обучение	2		OK 02
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения.	1	1	OK 07

	Требования к качеству почв различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	1	1	
	Практические занятия	2		
	Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений.	2	2	
	Лабораторные занятия	2		
	Исследование химического состава проб почвы. Лабораторная работа на выбор: Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах». Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения. Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями. Лабораторная работа «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности». Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная).	2	2	
Тема 9.1.5. Исследование	Основное содержание	10		ОК 01
	Теоретическое обучение	2		ОК 02

объектов биосферы	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно- исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	2	OK 04 OK 07
	Практические занятия	4		
	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.	2		
	Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	2		
	Лабораторные занятия	4		
	Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	4	4	
	Самостоятельная работа по подготовке к экзамену	6		
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)	6			
Всего	142	36		

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета химии.

Оборудование: наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, таблица Менделеева, учебные плакаты, презентации.

Технические средства обучения: компьютер, МФУ, проектор с экраном.

Оборудование лаборатории «Химия» и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные весы, pH-метр.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РО «КТСиА» имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Сладков С.А. и др., Химия 10 класс Учебник, Базовый уровень, 2023г
2. Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Сладков С.А. и др., Химия 11 класс Учебник, Базовый уровень, 2023г

Электронные издания:

3. hvsh.ru – Журнал «Химия в школе».
4. <https://postnauka.ru/themes/chemistry> – лекции по химии на сайте Постнаука. <http://gotourl.ru/4780> (<http://elementy.ru/>)
Научно-популярный проект «Элементы большой науки» (физика, химия, математика, астрономия, науки о жизни, науки о Земле). Новости науки, книги, научно-популярные статьи, лекции, энциклопедии.
5. <http://gotourl.ru/4783> (<http://potential.org.ru/>)
Сайт научно-популярного журнала «Потенциал». Журнал издаётся с 2005 г., с 2011 г. — раздел «Химия».

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е., Сладков С.А Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник– ОИЦ Академия, 2018

2. Анфиногорова, И. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногорова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 291 с.

Электронные издания:

1. <http://www.xumuk.ru>

Сайт о химии: классические учебники, справочники, энциклопедии, поиск органических и неорганических реакций, составление уравнений реакций.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел \Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 9.1.2 Тема 9.1.3 Тема 9.1.4	Тестирование
ОК 02	Тема 3.2 Тема 9.1.2 Тема 9.1.3 Тема 9.1.4	
ОК 07	Тема 9.1.2 Тема 9.1.3 Тема 9.1.4	
ОК 01	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 4.1 Тема 4.2 Тема 4.3 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 9.1.1 Тема 9.1.2 Тема 9.1.3 Тема 9.1.4	Выполнение практических заданий
ОК 02	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 4.2 Тема 4.3 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 9.1.2 Тема 9.1.3 Тема 9.1.4	
ОК 07	Тема 9.1.2 Тема 9.1.3 Тема 9.1.4	
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Тема 9.1.1	Учебно- исследовательский проект в области исследования объектов биосферы.
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Тема 8.1	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности)
ОК 01, ОК 02	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 - 3.3 Тема 4.1-4.3 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Раздел 9.1	Экзамен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 01 ХИМИЯ

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК математических, общих
естественнонаучных дисциплин и группы
«Информатика и вычислительная техника»
Председатель О.Ф. Денисенко
Протокол №13 от 08.06.2024г

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
О.В. Орлова
Протокол № 6 от 14.06.2024г

Рабочая программа дисциплины ЕН. 01 Химия разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства и автосервиса» №194, утвержденного приказом от 25.05.2023г. №102\1.

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ЕН. 01 Химия составлена с учетом примерной рабочей программы дисциплины по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса».

Разработчик: Аникина Евгения Андреевна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Фетисова Ольга Петровна, преподаватель химии, высшей квалификационной категории, государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Аверкиева Елена Валентиновна, преподаватель химии, высшей квалификационной категории, Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Каменский химико-механический техникум»

—

151
СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 01 ХИМИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:
дисциплина ЕН. 01 Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающиеся осваивают

Код компетенции	Умения	Знания
<p>ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; -использовать лабораторную посуду и оборудование; -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p> <p><i>-применять современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i></p>	<p>основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории</p> <p><i>-физико-химические процессы, происходящие при приготовлении продуктов питания, определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку,</i> - основные физико-химические методы анализа в контроле качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	160
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в том числе:	
теоретическое обучение	112
лабораторные и практические занятия	36
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

катализ.	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. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия. <i>Кинетика процессов приготовления, выпечки и сушки пищевых продуктов в общественном питании.</i>		1	
	Лабораторная работа:	1		OK4, OK6
	ЛР№3 Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	1		
Тема 1.4 Свойства растворов.	Содержание учебного материала:	12		OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания. <i>Осмотические процессы происходящие при приготовлении продуктов питания</i> <i>Роль диффузии в технологические процессы приготовления пищи, в процессах обмена веществ, в процессах усвоения пищи</i>		1 1	
	Практические занятия:	2		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10
	Решение задач на расчет концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	1 1		
	Лабораторная работа:	2		OK4, OK6
	ЛР № 4 Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. ЛР №5 Определение pH среды различными методами.	1 1		
	Тема 1.5 Поверхностные явления.	Содержание учебного материала:	10	
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				

	<p>эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания. <i>Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции</i> <i>Смачивание (требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде)</i> Контрольная работа №1 по темам раздела «Физическая химия»</p>			1 1
Раздел 2 КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ		34		
Тема 2.1 Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	<p>Содержание учебного материала: 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 <i>Роль коллоидной химии в производстве продуктов питания и защите окружающей среды.</i></p>	4		OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10 1
Тема 2.2 Коллоидные растворы.	<p>Содержание учебного материала: 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</p>	8		OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2,5.6 1
	Практическое занятие:	1		OK 1-OK5, OK7, OK9,OK10
	Составление формул и схем строения мицелл.	1		
	Лабораторная работа:	2		
	ЛР № 6 Получение коллоидных растворов.	2		
Тема 2.3 Грубодисперсные системы.	<p>Содержание учебного материала: Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов <i>Молоко, как природная эмульсия.</i> <i>Пенообразование в кондитерском производстве.</i></p>	10		ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10 1 1

	Лабораторная работа:	2		OK4, OK6
	ЛР №7 Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2		
Тема 2.4 Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала:	12		OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах. <i>Вещества – загустители, желеобразователи.</i> Контрольная работа №2 по темам раздела «Коллоидная химия»		1	
	Лабораторная работа:	2		OK4, OK6
	ЛР № 8 Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	2	
Всего за 1-й семестр		96		
	2 семестр			
Раздел 3 АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ		32		
Тема 3.1 Качественный анализ.	Содержание учебного материала:	5		OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10
	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 <i>Методы исследования пищевых продуктов</i>		1	
Тема 3.2 Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала:	14		OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков. Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность.			

	<p>Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли. <i>Значение ферментативного гидролиза для созревания мяса, улучшения его консистенции, приготовления мясных паштетов, в хлебопекарном и кондитерском производстве.</i></p>		2	
	Лабораторная работа:	7		OK4, OK6
	ЛР №9 Первая аналитическая группа катионов.	1		
	ЛР №10 Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы.	1		
	ЛР №11 Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	1		
	ЛР №12 Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы.	1		
	ЛР №13 Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	1		
	ЛР №14 Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп.			
	ЛР №15 Анализ сухой соли.			
	Практические занятия:	2		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10
	Решение задач на правило произведения растворимости.	2		
Тема 3.3	Содержание учебного материала:	9		OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10
Количественный анализ.	Понятие и сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа.			
Методы количественного анализа.	Сущность и методы объемного анализа.			
	Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов			
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.			
	Перманганатометрия и её сущность.			
	Йодометрия и её сущность			
	Сущность методов осаждения.			
	Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля			
	<i>Значение реакций окисления и восстановления в организме человека</i>		1	
	Практическая работа:	3		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10
	Практическая работа № 1 Вычисления в весовом и объемном анализе.	1		
	Практическая работа №2 Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	1		
	Практическая работа №3 Определение нормальности и титра раствора	1		
	Лабораторная работа:	6		ПК2.2

	ЛР №16 Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей. ЛР №17 Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации. ЛР №18 Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2 2 2		ПК 3.3 ОК4, ОК6
Тема 3.4 Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала:	4		ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности. <i>Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.</i> Контрольная работа №3 по темам раздела «Аналитическая химия»		2	
	Лабораторная работа:	2		ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6
	ЛР №19 Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	2	
	Самостоятельная работа:	6		ОК 1-ОК3, ОК9
Подготовка к экзамену				
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Всего:		160	24	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете **естественнонаучных дисциплин** и лаборатории «Химия».

Оборудование учебного кабинета «Химия»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал) и необходимых реактивов;
 - мультимедийные обучающие материалы;
- Технические средства обучения:

- компьютер, МФУ.
- проектор с экраном;
- калькуляторы;

Оборудование лаборатории «Химия» реактивы и лабораторное оборудование: вискозиметр капиллярный, прибор для демонстрации зависимости скорости химических реакций от условий, рН-метр, термометры, жиромер и центрифуга, весы электронные, аналитические.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва : Академия, 2021. – 288 с.
2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с.

Электронные издания:

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453418> (дата обращения: 29.01.2022).
2. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493294> (дата обращения: 29.01.2022).
3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия : учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493293> (дата обращения: 29.01.2022).

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с.
2. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с.
3. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с.

Электронные издания:

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129227> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Камышов, В. М. Строение и состояния вещества : учебное пособие для спо / В. М. Камышов, Е. Г. Мирошникова, В. П. Татауров. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6453-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148010> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148016> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль (устный опрос, практические занятия, тестирование, самостоятельные и контрольные работы, индивидуальные задания), а также промежуточную аттестацию в форме экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
<p>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>-использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p> <p><i>-применять современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, 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</p> <p>применяет основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса</p> <p>применяет уравнения химических реакций, для процессов, лежащих в основе производства продовольственных продуктов</p> <p>проводит расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции</p> <p>демонстрирует навыки использования лабораторной посуды и оборудования</p> <p>выбирает и применяет метод и ход химического анализа, подбирает реактивы и аппаратуру</p> <p>демонстрирует умения проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</p> <p>выполняет количественные расчеты состава вещества по результатам измерений</p> <p>применяет знания правил техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>ифференцированный зачет</p> <p>устный опрос, экзамен</p> <p>устный опрос, практическая работа.</p> <p>устный опрос, решение задач и упражнений, экзамен</p> <p>решение задач и упражнений, практическая работа, экзамен</p> <p>устный опрос, практическая работа</p> <p>устный опрос, решение задач и упражнений, практическая работа</p>
Знания:		
<p>основные понятия и законы химии;</p> <p>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>-понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>-тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения;</p>	<p>- грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p> <p>определяет основные понятия и законы химии;</p> <p>теоретические основы органической, физической, коллоидной химии</p> <p>определяет понятие химической кинетики и катализа</p> <p>демонстрирует знания в классификации химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>определяет обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов</p> <p>решает задания окислительно-восстановительных реакций, реакций ионного</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>-защита неаудиторной самостоятельной работы;</p> <p>-ифференцированный Зачет</p> <p>Методы контроля и оценки результатов обучения проходят в ходе устного опроса, решение задач в практических работах, экзамене в ходе устного опроса, решение</p>

<p>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>-основы аналитической химии;</p> <p>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>-методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</p> <p><i>-физико-химические процессы, происходящие при приготовлении продуктов питания, определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку,</i></p> <p><i>- основные физико-химические методы анализа в контроле качества приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</i></p>	<p>обмена</p> <p>решает задания гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, владеет понятиями о сильных и слабых электролитах</p> <p>рассчитывает тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения</p> <p>демонстрирует знания характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции</p> <p>демонстрирует знания свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений</p> <p>демонстрирует знания дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов</p> <p>определяет роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах</p> <p>демонстрирует знания основ аналитической химии</p> <p>определяет основные методы классического количественного и физико-химического анализа</p> <p>определяет и использует назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры</p> <p>демонстрирует методы и технику выполнения химических анализов</p> <p>Демонстрирует применение приемов безопасной работы в химической лаборатории</p>	<p>задач и упражнений, в практических работах, в экзамене в ходе устного опроса, решение задач и упражнений, в практических работах, в экзамене в ходе устного опроса, решение задач и упражнений, в практических работах, в экзамене устный опрос, тестирование, практическая работа, экзамен устный опрос, решение задач и упражнений, практическая работа, экзамен</p>
--	--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН. 02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦК математических, общих естественнонаучных дисциплин и группы «Информатика и вычислительная техника»
Председатель О.Ф. Денисенко
Протокол №13 от 08.06.2024г

УТВЕРЖДАЮ

Замдиректора по учебной работе
ГБПОУ РО «КТСиА»
О.В. Орлова
Протокол № 6 от 14.06.2024г

Рабочая программа дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования разработана с учетом требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 и социально-экономического профиля профессионального образования.

Положения о разработке рабочей программы дисциплины в ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства и автосервиса», утвержденного приказом №102\1 от 25.05.2023г.

Положения о практической подготовке обучающихся ГБПОУ РО «КТСиА», утвержденного приказом от 22.10.2020 г. № 322.

Рабочая программа ЕН. 02 Экологические основы природопользования составлена с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, регистрационный № 38.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса» (далее - ГБПОУ РО «КТСиА»).

Разработчик:

Аникина Евгения Андреевна, преподаватель первой квалификационной категории
ГБПОУ РО «КТСиА»

Рецензенты:

Фетисова Ольга Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Каменский техникум строительства и автосервиса»

Аверкиева Елена Валентиновна, преподаватель высшей квалификационной категории
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области "Каменский химико-механический техникум"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ЕН. 02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественно-научный цикл основной профессиональной образовательной программы.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	<p>-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</p> <p>-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</p> <p>-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</p> <p>- <i>использовать в профессиональной деятельности, в быту мер по рациональному использованию ресурсов, по уменьшению количества отходов, по экологически ответственному и безопасному поведению в условиях окружающей среды.</i></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>-принципы и методы рационального природопользования;</p> <p>-методы экологического регулирования;</p> <p>-принципы размещения производств различного типа;</p> <p>-основные группы отходов их источники и масштабы образования;</p> <p>-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;</p> <p>-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>-охраняемые природные территории</p> <p>- <i>основные методы рационального использования ресурсов, по уменьшению количества отходов, по экологически ответственному и безопасному поведению в условиях окружающей среды.</i></p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объем образовательной программы	52
в т. ч. в форме практической подготовки	18
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные и практические занятия	6
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета за счет часов лекции	2

Объем дисциплины, реализуемый в форме практической подготовки, составляет 18 часов.

2.2 Тематический план и содержание дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Количество часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		34		
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала:	10		ОК 2 ОК 4-7 ОК 11 ПК 6.3- 6.4
	Формы взаимодействия природы и общества. <i>Среда обитания человека. Естественная и искусственная среда</i> <i>Преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на среду обитания.</i> <i>Адаптация человека к условиям окружающей среды</i> Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Содействие сохранению окружающей среды. <i>Экологические проблемы региона (Ростовская область)</i> <i>Проблемы утилизации бытовых и промышленных отходов в регионе</i>		1 1 1	
	Практическое занятие:	2		
	ПЗ №1-2 Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии.	2	2	
Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала:	6		ОК2, ОК4-7
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. <i>Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции в регионе.</i> Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. <i>Особо охраняемые природные территории Ростовской области.</i> <i>Мероприятия по сохранению редких и находящихся под угрозой исчезновения объектов животного и растительного мира Ростовской области.</i>		1 1 1	
	Практическое занятие:	1		
	ПЗ№3 Понятие и принципы рационального природопользования.	1		
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала:	12		ОК 2 ОК 4-7 ПК 6.3- 6.4
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. <i>Антропогенная трансформация природных экосистем в нашем районе</i> Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. <i>Влияния городской экосистемы на здоровье человека на примере городов Ростовской</i>		1 1	

	<p><i>области</i> «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). <i>Региональный мониторинг состояния окружающей среды (Ростовская область)</i> <i>Биоиндикация состояния окружающей среды</i> <i>Влияние микроклимата местности на условия жизни</i></p>				
	Практические занятия:	3			
	ПЗ №4 Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	1			
	ПЗ №5 Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	1			ПК 6.3- 6.4
	ПЗ №6 Решение экологических задач	1			
	КР за 1 семестр	2			
Раздел 2.		14			
Правовые и социальные вопросы природопользования					
Тема 2.1 Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Содержание учебного материала:	8			
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. <i>Мероприятия по предотвращению негативного воздействия на окружающую среду Ростовской области</i> Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности. <i>Экологическое просвещение и формирование экологической культуры в Ростовской области</i>		1		ОК 2-3 ПК 6.3- 6.4
			1		
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание учебного материала:	4			
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества. <i>Природоохранная деятельность в сфере предприятий массового питания и торговли Ростовской области</i> Контрольная работа по темам раздела 2		1		ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ОК 11
	Самостоятельная работа:	2			
	Изучить теоретический материал по учебнику (1), проработать конспект лекции. Подготовиться к дифференцированному зачету	2			
Дифференцированный зачет		2			
Всего:		50			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Экологические основы природопользования».

Оборудование учебного кабинета:

- учебной доской, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов).

Технические средства обучения:

- компьютер, МФУ.
- проектор с экраном;
- мультимедийные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование: нитратометр.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основная литература:

Печатные издания:

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.

Электронные издания:

1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL:<https://book.ru/book/936326> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительная литература:

Печатные издания:

1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с.
2. ГОСТ 17.0.0.01-76 Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.
3. ГОСТ 17.1.3.05-82 Охрана природы. Гидросфера
4. ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая.
5. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения
6. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция)
7. Федеральный закон от 10.01.1996 N 4-ФЗ «О мелиорации земель» (последняя редакция)
8. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (последняя редакция)

Электронные издания:

9. Экология и жизнь: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]. URL: <http://www.ecolife.ru/>

10. Экология производства: научно-практический журнал [Электронный ресурс]. URL: <https://ecoindustry.info/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем через текущий контроль (устный опрос, практические занятия, тестирование, самостоятельные, практические и контрольные работы, индивидуальные задания), а также промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; <i>- использовать в профессиональной деятельности, в быту - мер по рациональному использованию ресурсов, по уменьшению количества отходов, по экологически ответственному и безопасному поведению в условиях окружающей среды.</i></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</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практ. заданий на дифф. зачете</p>
<p>Знания: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории <i>- основные методы рационального использования ресурсов, по уменьшению количества отходов, по экологически ответственному и безопасному поведению в условиях окружающей среды.</i></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 терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного, устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: теоретических, практических заданий</p>

