

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

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

Калининград

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

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессиям СПО естественно-научного профиля:

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

##### **Организации-разработчики:**

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

##### **Разработчики:**

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Седова Д.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Русский язык»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессиям СПО естественнонаучного профиля:

### 43.01.09 Повар, кондитер

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

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

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

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

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

### **Результаты освоения раздела «Русский язык».**

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

- **личностных:**  
- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на

протяжении веков; осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности русского языка, потребность сохранить его чистоту как явления национальной культуры;

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

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

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

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

• **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

• **предметных:**

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

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений разных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом его стилистической и жанрово-родовой специфики;
- осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

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

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
  - осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
  - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
  - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
  - совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
  - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

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

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

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

Объем образовательной программы 166 часов

в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 140 часов;

Консультации – 8 часов

Промежуточная аттестация экзамен – 18 час

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Русский язык»

### 2.1. Объем раздела учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>166</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>140</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	70
практические занятия (если предусмотрено)	70
контрольная работа	3
<b>Консультации</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, проектная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение Язык как средство общения и форма существования национальной культуры	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	1
	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. <u>Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.</u>	2	
<b>Раздел 1. Язык и речь</b>		<b>24</b>	
Тема 1.1 Язык и речь. Основные требования к речи	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	1
	<u>Язык и речь. Речевая ситуация и ее компоненты. Виды речевой деятельности.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Устные выступления обучающихся (по заранее рекомендуемым темам). Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.</u>	2	
Тема 1.2 Функциональные стили речи и их особенности.	<b>Содержание учебного материала:</b>	12	1
	<u>Функциональные стили речи и их особенности. <u>Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.</u> Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Записать 10-12 оборотов, характерных для устной разговорной речи (дома, в магазине, в транспорте).</u>	1	
	<u>Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выразительно прочитать текст упражнения 21. Определить его тему, стиль текста.</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	

	<u>Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.</u>	1	1
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Составление конспекта текста.</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.</u>	1	1
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Составление заявления о приеме на работу.</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля.</u>	1	1
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Написать заметку в газету «5+» на одну из тем: «Движение – это жизнь», «Спорт – всему голова».</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Написать эссе о проблемах вечных человеческих ценностях в романе «Отцы и дети».</u>		
<b>Тема 1.3 Текст как произведение речи. Функционально - смысловые типы речи</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	8	2
	<u>Текст как произведение речи. Признаки, структура текста.</u>		
	Сложное синтаксическое целое. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация).	1	
	<b>Практические занятия:</b>		
	<u>Выполнить упражнение 30. Прочитать тексты, определить, какой тип речи в них используется. Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение)</u>	1	
	<u>Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).</u>	1	
	<u>Освоение видов переработки текста.</u>		
	<b>Практические занятия:</b>	1	

	<u>Выполнить упражнение 34. Прочитать текст. Определить его тему. Найти ключевые слова каждой композиционной части, записать их.</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	<u>Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Анализ структуры текста.</u>	1	
	<u>Составление связного высказывания на заданную тему.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Анализ структуры текста.</u>	1	
<b>Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1 Фонетические единицы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	2
	<u>Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выполнить упражнение 41. Списать группы слов, проверяя правописание выделенных гласных, подбирая родственные слова, в которых эти гласные находятся в сильных позициях.</u>	1	
	<u>Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Тесты по теме «Фонетика»</u>	1	
<b>Тема 2.2 Орфоэпические нормы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	2
	<u>Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Сопоставление устной и письменной речи.</u>		
<b>Тема 2.3 Орфография</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	2
	<u>Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з- / с-.</u> <u>Правописание и/ы после приставок.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	

	Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.		
<b>Раздел 3. Лексикология и фразеология</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1 Лексическая система языка</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1
	<u>Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выполнить упражнение 71.</u>	1	
	<u>Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. <u>Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление.</u></u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.</u>	1	
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т.ч.:</b>	<b>40</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	20	
	<b>Практические занятия</b>	20	
<b>Тема 3.2 Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления. Активный и пассивный словарный запас. Фразеология</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	2
	<u>Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выполнить упражнение 72. Прочитать стихотворение Л. Мартынова «След». Найти в словаре значения слова «след», выписать их и составить с ними предложения.</u>	2	
	<u>Русские пословицы и поговорки. Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Написать названия птиц, насекомых, животных, которые в переносном смысле характеризуют человека.</u>	1	

	<u>Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Составить сообщение на тему: «Различие многозначных слов и омонимов», записать его. Используйте примеры из упражнений 73-75.</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Найти устаревшие слова, объяснить их значение в отрывке из романа «Арап Петра Великого».</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Особенности русского речевого этикета.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Написание сочинения-рассуждения на тему: «Как мы обращаемся друг к другу».</u>		
<b>Тема 3.3 Лексические нормы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	1
	<u>Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Составление связного высказывания с использованием заданных лексем. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.</u>	2	
<b>Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 4.1 Морфема как значимая часть слова</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	
	<u>Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.</u>	1	

	<u>Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Прочитайте синонимический ряд: Родина, отечество, Отчизна. Из толкового словаря выпишите значения этих слов. Составьте и запишите предложения с данными словами.</u>	2	
<b>Тема 4.2 Способы словообразования</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	2
	<u>Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.</u>	2	
	Понятие об этимологии. <u>Словообразовательный анализ.</u> Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.		2
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.</u>	2	
<b>Тема 4.3 Орфография</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	2
	<u>Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при- / пре-. Правописание сложных слов</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах. Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структур</u>	2	
	<u>Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.</u>	1	
	<b>Контрольная работа</b> по разделам 1-4	1	
<b>Раздел 5. Морфология и орфография</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 5.1 Грамматические признаки слова. Части речи. Имя существительное</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	1
	<u>Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция).</u> Знаменательные и незначительные части речи и их роль в построении текста.	1	

	<b>Практические занятия:</b> <u>Выполнение упражнения 127. Имя существительное. Лексико-грамматические разряды. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных.</u>	1	1
	<u>Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Сопоставление лексического и грамматического значения слов.</u>	2	
Тема 5.2 Имя прилагательное	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	2
	<u>Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.</u>	2	
Тема 5.3 Имя числительное. Местоимение	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	2
	<u>Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода.</u>	2	
	Местоимение. Значение местоимения. <u>Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.</u>	2	
Тема 5.4	<b>Содержание учебного материала:</b>	5	1

<b>Глагол</b>	<u>Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.</u>	2	
	<u>Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.</u>	1	
<b>Тема 5.5 Причастие и деепричастие как особые формы глагола</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>	1
	<b>Практические занятия:</b> <u>Причастие как особая форма глагола; Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.</u>	1	
	<u>Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.</u>	1	1
	<b>Практические занятия:</b> <u>Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.</u>	1	
	<b><u>Дифференцированный зачет</u></b>	<b>2</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр</b>	<b>60</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	30	
	<b>Практические занятия</b>	30	
<b>Тема 5.6. Наречие и слова категории состояния</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1
	<u>Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	



	<u>Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения. использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи.</u>		
<b>Тема 5.7 Служебные части речи</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	1
	<u>Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.</u>	1	2
	<u>Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Употребление частиц в речи.</u>	1	2
	<u>Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.</u>		
	<b>Практические занятия:</b> Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи. <u>Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.</u>	1	
	<u>Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.</u>	1	
	<b>Контрольная работа по разделу 5</b>	1	
<b>Раздел 6. Синтаксис и пунктуация</b>	<b>34</b>		
<b>Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	1
	<u>Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Словообразование. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	

	<u>Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний. Синонимия словосочетаний.</u>		
Тема 6.2 Простое предложение	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>16</b>	
	<u>Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.</u>	2	2
	<b>Практические занятия:</b> Выполнить упражнения 44 (11 класс). <u>Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Односложное простое предложение.</u>	2	
	<u>Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выполнить упражнение 60 (11 класс). Уточняющие члены предложения. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Тренировочные упражнения.</u>	2	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами. <u>Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Тренировочные упражнения.</u>	2	2
	<b>Практические занятия:</b> <u>Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте.</u>	2	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	<u>Знаки препинания при обращении. Предложения с обращениями. Выполнить упражнение 84 (11 класс).</u>	2	1

	<b>Практические занятия:</b> <u>Выполнить упражнение 92 (11 класс). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.</u>	2	
Тема 6.3 Сложное предложение	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>16</b>	2
	<u>Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление сложносочиненных предложений в речи. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Способы передачи чужой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.</u>	2	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	2
	<u>Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения. Использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.</u>	2	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	1
	<u>Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Знаки препинания при прямой речи.</u>	2	
<b>Практические занятия:</b> <u>Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития. Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры.</u>	2		
<u>Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры. Публичная защита докладов.</u>	1		

	<b>Контрольная работа по разделу 6</b>	1	
<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр, в т.ч.:</b>	<b>66</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	20	
	<b>Практические занятия</b>	20	
<b>Консультации</b>		<b>8</b>	
1. Язык и речь. Основные требования к речи. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография		2	
2. . Лексикология и фразеология. Морфемика, словообразование, орфография.		2	
3. Морфология и орфография.		2	
4. Синтаксис и пунктуация.		2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>18</b>	
<b>Всего</b>		<b>166</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

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

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

Оборудование учебного кабинета:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Основные источники:**

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

#### **Дополнительные источники:**

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

#### **Для студентов:**

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

#### **Для преподавателей:**

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016 )
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413».

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

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

#### **Интернет – ресурсы**

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

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

	<p>средства и способы связи предложений в тексте;</p> <p>Выполнение лингвостилистического анализ текста; определение авторской позиции в тексте; умение высказывать свою точку зрения по проблеме текста;</p> <p>Характеристика изобразительно-выразительных средств языка, определение их роль в идейно-художественном содержании текста;</p> <p>Составление связного высказывания (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов;</p> <p>Определение эмоционального настроения текста;</p> <p>Анализ речи с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</p> <p>Поиск примеров по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</p> <p>Оценка чужих и собственных речевых высказываний разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;</p> <p>Исправление речевых недостатков, редакция текста;</p> <p>Умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</p> <p>Анализ и сравнение русского речевого этикета с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</p> <p>Умение различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на</p>	
--	--	--

	<p>уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</p> <p>Анализ текстов разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;</p> <p>Создание устных и письменных высказываний разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);</p> <p>Поиск текстов разных функциональных типов и стилей; осуществление информационной переработки текста, создание вторичного текста, с использованием разных видов переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация, рецензия)</p>	
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	<p>Выполнение фонетического разбора; извлечение необходимой информации по изучаемой теме из таблиц, схем учебника, из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использование информации в различных видах деятельности;</p> <p>Создание рассуждения с целью анализа проделанной работы;</p> <p>Определение круга орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>Синтез и анализ с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;</p> <p>Поиск необходимой информации в орфоэпических словарях и справочниках; Определение основных выразительных средств фонетики (звукопись)</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Лексикология и фразеология	Умение аргументировать различие лексического и грамматического	Экспертная оценка результатов

	<p>значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;</p> <p>Умение объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи;</p> <p>Поиск необходимой информации из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использование полученной информации в различных видах деятельности;</p> <p>Определение основных видов тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)</p>	<p>контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Морфемика, словообразование, орфография</p>	<p>Умение опознавать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, наблюдать за ним;</p> <p>Выполнение морфемного, словообразовательного, этимологического, орфографического анализа;</p> <p>Поиск необходимой информации по изучаемой теме в таблицах, схемах учебника;</p> <p>Характеристика словообразовательных цепочек и словообразовательных гнезд, установление смысловой и структурной связи однокоренных слов;</p> <p>Умение опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;</p> <p>Поиск необходимой информации в морфемных, словообразовательных и этимологических словарях и</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

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

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

	смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях; Составление схем предложений, конструирование предложений по схемам	
--	--	--

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
ЛИТЕРАТУРА  
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград



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

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессиям СПО естественнонаучного профиля:

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

##### **Организации-разработчики:**

ООО «Издательский центр «Академия»;

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

##### **Разработчики:**

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Седова Д.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	стр. <b>4</b>
<b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>8</b>
<b>7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>35</b>
<b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>38</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Литература»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессиям СПО естественно-научного профиля:

### 43.01.09 Повар, кондитер

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

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

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

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

## Результаты освоения раздела учебного предмета

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

### • *личностных:*

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

### • *метапредметных:*

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

### • *предметных:*

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

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

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
  - создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
  - участия в диалоге или дискуссии;
  - самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
  - определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
  - определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

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

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

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

Объем образовательной программы 200 часов  
в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 200 час;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Литература»**

## 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>200</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>200</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	100
практические занятия (если предусмотрено)	100
контрольная работа	3
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, проектная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	1
	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала).	1	
	<b>Практические занятия:</b> Заполнение таблицы «Литературные направления конца XVIII – первой половины XIX века»	1	1
<b>Раздел 1 Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века</b>		<b>16</b>	
Тема 1.1 Литература первой половины XIX века. Творчество А.С. Пушкина	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	Историко-культурный процесс рубежа XVIII-XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. Русская литература первой половины XIX века. Основные темы и мотивы русской литературы XIX века. Жизненный и творческий путь А.С. Пушкина. Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	1
	Чтение и анализ стихотворений А.С. Пушкина.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Поиски смысла бытия, внутренней свободы	1	
	<b>Практические занятия:</b> Определение жанровых признаков стихотворений.	1	



	Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.	1	
	<b>Практические занятия:</b> Выразительное чтение и художественный анализ поэмы «Медный всадник».	1	
<b>Тема 1.2 Творчество М.Ю. Лермонтова</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1
	Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова. Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова.	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество.</u> Трагизм любовной лирики Лермонтова.	1	
	Выразительное чтение и анализ стихотворений. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов.	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Сопоставительный анализ стихотворений А.С. Пушкина и М.Ю. Лермонтова.</u>	1	
<b>Тема 1.3 Творчество Н.В. Гоголя</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	1
	Личность писателя, жизненный и творческий путь. <u>«Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Художественный анализ повести «Невский проспект». Определение стиля произведения. Прослушивание аудио</u>	1	
	<u>Художественный анализ повести «Портрет». Определение стиля повести. Чтение произведения</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> Викторина по повести «Портрет»	1	
	Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе.	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Написание эссе на тему: «Описание улиц города/проспектов сквозь призму гоголевского восприятия»</u>	1	
<b>Раздел 2 Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века</b>		<b>66</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	1

<b>Тема 2.1 Общая характеристика литературы второй половины XIX века</b>	<p><u>Культурно-историческое развитие России середины XIX века.</u>          Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмене крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И. К. Айвазовский, В. В. Верещагин, В. М. Васнецов, Н. Н. Ге, И. Н. Крамской, В. Г. Перов, И. Е. Репин, В. И. Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И. И. Левитан, В. Д. Поленов, А. К. Саврасов, И. И. Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков).          Малый театр – «второй Московский университет в России». М. С. Щепкин – основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства – Третьяковская галерея в Москве.</p>	1	
	<p><b>Практические занятия:</b>  <u>Составление хронологической таблицы русских романов XIX века.</u>          Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского.</p>	1	
<b>Тема 2.2 Творчество А.Н. Островского</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b>          Жизненный и творческий путь А. Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. <u>Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского.</u> Драма «Гроза». Творческая история драмы. Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы. Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме. Малый театр и драматургия А. Н. Островского.</p> <p><b>Практические занятия:</b>  <u>Жанровый анализ драмы «Гроза», определение художественных особенностей драмы.</u></p> <p><b>Содержание учебного материала:</b>          Драма «Гроза». Творческая история произведения. Чтение пьесы по ролям.</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>2</b></p> <p>1</p> <p>1</p> <p><b>2</b></p> <p>1</p>	<p>2</p> <p>1</p>

	<b>Практические занятия:</b>		
	<u>Характеристика системы персонажей драмы «Гроза».</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы.</u>	1	1
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Определение лучших качеств женской натуры в образе Катерины. Работа по тестовым заданиям.</u>		
<b>Тема 2.3 Творчество И.А. Гончарова</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	1
	Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. <u>Своеобразие сюжета и жанра произведения.</u> Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров – мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова.	2	
		1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Сопоставить две экспозиции романа: Обломовка и петербургская квартира Ильи Ильича. Просмотр и анализ отдельных эпизодов кинофильма «Один день из жизни Обломова».</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Проблема русского национального характера в романе. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений.</u>	1	1
<b>Практические занятия:</b>	1	1	
	<u>Дать сравнительную характеристику героям романа: Обломов и Штольц. Рассмотреть, как складываются взаимоотношения Обломова с Ольгой Ильинской и Агафьей Матвеевной Пшеницыной.</u> Написание эссе на тему: «В чем состоит трагедия в жизни Обломова?»		
<b>Тема 2.4 И.С. Тургенев. Жизнь и творчество</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	8	2
	Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева. Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор	1	

	одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста.		
	<b>Практические занятия:</b> Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. <u>Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов.</u> Проблематика романа. Особенности композиции романа. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов).	1	
	<u>Проанализировать 1 главу романа «Отцы и дети». Просмотр и анализ эпизодов из кинофильма «Отцы и дети».</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Работа с книгой.</u>	1	1
	<u>Заполнить цитатную таблицу «Спор об искусстве и природе» (эстетические взгляды Базарова и Кирсанова).</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<b>Практические занятия:</b> Урок-диспут по роману И.С. Тургенева "Отцы и дети". "Вечные темы в романе."	1	2
	<u>Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выполнение тестовых заданий</u>	1	
Тема 2.5 Творчество Н.Г. Чернышевского	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	1
	Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. <u>Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе «Что делать?».</u> Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	

	<u>Чтение фрагментов романа «Что делать?», определение нравственных и идеологических проблем в романе.</u>		
<b>Тема 2.6 Творчество Н.С. Лескова</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1
	Сведения из биографии. Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). <u>Повесть «Очарованный странник».</u> <u>Образ Ивана Флягина.</u> Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	<u>Определить особенности композиции и жанра повести «Очарованный странник».</u> <u>Работа с учебником.</u>		
<b>Тема 2.7 Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	1
	Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина. Мировоззрение писателя. <u>Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина.</u> <u>Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина.</u> <u>Иносказательная образность сказок.</u> Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. <u>Замысел, история создания «Истории одного города».</u> Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	<u>Определение жанровых особенностей сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина. Просмотр видео материала по теме урока.</u>		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Тема семьи и семейных ценностей в романе «Господа Головлевы»	1	
<b>Практические занятия:</b> Чтение и анализ глав из романа.	1		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	1

<b>Тема 2.8 Творчество Ф.М. Достоевского</b>	Сведения из жизни писателя. <u>Роман «Преступление и наказание».</u> <u>Своеобразие жанра.</u> <u>Особенности сюжета.</u> <u>Отображение русской действительности в романе.</u> <u>Социальная и нравственно-философская проблематика романа.</u> <u>Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе.</u> <u>высоких истин и нравственных ценностей.</u> <u>Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.</u> <u>Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа.</u> <u>Страдание и очищение в романе.</u> <u>Символические образы в романе.</u> <u>Своеобразие воплощения авторской позиции в романе.</u> <u>«Правда» Раскольникова и «правда» Сони.</u> <u>Споры вокруг романа и его главного героя.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> Работа с книгой. <u>Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.</u> <u>Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа.</u> <u>Страдание и очищение в романе.</u> <u>Символические образы в романе.</u> <u>Своеобразие воплощения авторской позиции в романе.</u> <u>«Правда» Раскольникова и «правда» Сони.</u> <u>Споры вокруг романа и его главного героя.</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Социальные и философские основы бунта Раскольникова.</u> <u>Смысл теории Раскольникова.</u> <u>Защита презентаций/устных выступлений по теме урока.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	<u>Проанализировать сон Раскольникова о засеченной лошади (часть 1, гл.V).</u> <u>Просмотр и анализ эпизодов кинофильма «Преступление и наказание»</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Эволюция идеи «двойничества».</u> <u>Символическое значение образа «вечной Со-нечки».</u> <u>Работа с раздаточным материалом.</u>	1	2
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Подготовить развернутый ответ на тему: «Униженные и оскорбленные на страницах «Преступления и наказания».</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2
	<u>Петербург Достоевского.</u> <u>Библейские мотивы в произведении.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>		
	<u>Составить план сообщения на тему: «Мастерство Достоевского».</u>	1	
	<b>1 семестр, в т.ч.:</b>	60	

<b>ИТОГО</b>	<b>Теоретические занятия</b>	30	
	<b>Практические занятия</b>	30	
<b>Тема 2.9 Творчество Л.Н. Толстого</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	<b>1</b>
	Жизненный путь и творческая биография. Духовные искания писателя. <u>Роман-эпопея «Война и мир».</u> Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». <u>Соединение в романе идеи личного и всеобщего.</u> Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат – художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва – величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяпольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого. Работа с книгой.	2	
	<b>Практические занятия:</b> Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат – художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва – величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Просмотр и анализ эпизодов кинофильма «Война и мир».	2	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	<u>Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Работа с книгой.</u>	1	

	<b>Практические занятия:</b> <u>Сравнить именины в доме Ростовых с вечером у А.П. Шерер. Работа с учебником.</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Устные индивидуальные выступления.</u>	1	2
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Прокомментировать одну из сцен романа (смерть Кирилла Безухова, дуэль Пьера и Долохова, встреча Пьера и Наташи) на предмет передачи автором сложного, противоречивого внутреннего мира героев.</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2
	<u>Правдивое изображение войны и русских солдат – художественное открытие Л. Н. Толстого. Работа по вопросам учебника.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Выполнение письменной работы - проанализировать эпизод из главы XIX «Первый бой Николая Ростова».</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	2
<u>Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Просмотр видео материала по теме урока.</u>	1		
<b>Практические занятия:</b> <u>Составить план «Изображение Бородинской битвы».</u>	1		
<b>Тема 2.10 Творчество А.П. Чехова</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	2
	<u>Сведения из биографии. Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехов. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова – воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух). Просмотр и анализ видео фильма по теме урока.</u>	<b>2</b>	
		2	



	<b>Практические занятия:</b> <u>Работа с книгой. Проследить по рассказу «Ионыч» стадии постепенной деградации Старцева. Художественный анализ рассказов А.П. Чехова.</u>	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<u>Работа с текстом произведения. Чтение и анализ рассказа А.П. Чехова «Человек в футляре»</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> Эссе по рассказу А.П. Чехова «Человек в футляре»	2	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	<u>Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Чтение пьесы по ролям.</u>	1	2
	<b>Практические занятия:</b> <b>Контрольная работа</b> по разделу 1-2	1	
<b>Раздел 3 Поэзия второй половины XIX века</b>		<b>14</b>	<b>1</b>
<b>Тема 3.1. Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Творчество Ф.И. Тютчева</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеиная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века. Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева. <u>Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Работа с учебником.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Просмотр презентации по теме урока. Выразительное чтение и анализ стихотворений Ф.И. Тютчева. Определить художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.</u>	2	
<b>Тема 3.2 Творчество А.А. Фета</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Жизненный и творческий путь А. А. Фета. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики. <u>Работа с учебником.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выразительное чтение и анализ стихотворений А.А. Фета.</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

<b>Тема 3.3 Творчество А.К. Толстого</b>	Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. <u>Идейно-тематические и художественные особенности лирики.</u> Многожанровость наследия А. К. Толстого. Сатирическое мастерство поэта. Работа с учебником.	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выразительное чтение и анализ стихотворений А.К. Толстого.</u>	1	
<b>Тема 3.4. Творчество Н.А. Некрасова</b>	Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова. Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840-1850-х и 1860-1870-х годов. <u>Жанровое своеобразие лирики Некрасова.</u> Любовная лирика Н. А. Некрасова. <u>Поэма «Кому на Руси жить хорошо».</u> Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова. Чтение и анализ стихотворений.	1	2
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выразительное чтение и комментирование отрывков из поэмы «Кому на Руси жить хорошо?».</u>	1	
	<u>Чтение произведения по ролям. Работа с текстом.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> Выполнить тестовые задания. Идейно-художественные особенности поэмы «Кому на Руси жить хорошо?»	2	
<b>Раздел 4 Литература начала XX века</b>		<b>20</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1

<p><b>Тема 4.1 Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века. Творчество И.А. Бунина</b></p>	<p>Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилиевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А. П. Чехов, И. С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»). Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).</p> <p><u>Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» - характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.</u></p> <p>Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов). Работа с учебником.</p>	2	
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p><u>Выборочное чтение рассказов И.А. Бунина: «Антоновские яблоки», «Господин из Сан-Франциско». Анализ образов, сюжета и композиции рассказов.</u></p>	2	
<p><b>Тема 4.2 Творчество А.И. Куприна</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>	6	

	<p>Сведения из биографии. <u>Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Работа с книгой. Выборочное чтение повести «Олеся». Задания по группам.</u></p>	2	
	<p><b>Практические занятия:</b> Просмотр и анализ отдельных эпизодов из кинофильмов «Олеся».</p>	2	
	<p><b><u>Содержание учебного материала</u></b> Работа с книгой. Выборочное чтение рассказа А.И. Куприна «Гранатовый браслет». Письменные ответы на вопросы.</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие:</b> Тестовые задания по повести «Олеся» и рассказу «Гранатовый браслет».</p>	1	
	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>	2	1

<b>Тема 4.3 Серебряный век русской поэзии</b>	<p><u>Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.</u></p> <p>Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеи и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В. В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак). Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н. А. Клюева, С. А. Есенина.</p>	1	
	<p><b>Практические занятия:</b>  <u>Просмотр презентаций по заданной теме. Выразительное чтение и анализ стихотворений символистов, акмеистов, футуристов.</u></p>	1	
<b>Тема 4.4 Творчество М. Горького</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>	4	1
	<p>Сведения из биографии. М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Работа с учебником.</p>	2	
	<p><b>Практические занятия:</b>  <u>Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Чтение пьесы по ролям. Выразительное чтение (приближено к тексту) монолога Сатина.</u></p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>	4	1

<b>Тема 4.5 Творчество А.А. Блока</b>	Сведения из биографии. Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. <u>Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать».</u> Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы. Чтение поэмы. Просмотр видео материала по данной теме.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	<u>Выразительное чтение и анализ стихотворений А. Блока.</u>		
<b>Раздел 5 Особенности развития литературы 1920-х годов</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 5.1 Особенности развития литературы 1920-х годов. Творчество В.В. Маяковского</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1
	<u>Противоречивость развития культуры в 1920-е годы.</u> Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.).	2	
	<u>Сведения из биографии В. Маяковского.</u> Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина. Просмотр видео материала по теме урока.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	<u>Выразительное чтение и анализ стихотворений В.В. Маяковского.</u>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить устное сообщение о творчестве С.А. Есенина		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1

<b>Тема 5.2 Творчество С. А. Есенина</b>	<u>Сведения из биографии. Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Просмотр и анализ видео материала по биографии поэта.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выразительное чтение и анализ стихотворений С.А. Есенина.</u>	2	
<b>Тема 5.3 Творчество А.А. Фадеева</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	1
	<u>Сведения из биографии писателя. Роман А.А. Фадеева «Разгром». Работа с книгой. Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Poleмика вокруг романа. Просмотр и анализ фрагментов из кинофильма «Разгром».</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> Написание эссе «Человек в огне Гражданской войны» (по роману А.А. Фадеева «Разгром»)	1	
<b>Раздел 6 Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 6.1 Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов. Творчество М.И. Цветаевой</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1
	<u>Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф. Гладкова, М. Шагинян, Вс. Вишневского, Н. Погодина, Э. Багрицкого, М. Светлова, В. Луговского, Н. Тихонова, П. Васильева и др. Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы. <u>Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. <u>Своеобразие поэтического стиля. Работа с учебниками.</u></u></u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выразительное чтение и анализ стихотворений М.И. Цветаевой.</u>	2	

<b>Тема 6.2 Творчество О.Э. Мандельштама</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1
	<u>Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама. Работа с учебниками.</u>	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовиться к выразительному чтению стихотворений О.Э. Мандельштама		
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выразительное чтение и анализ стихотворений О.Э. Мандельштама.</u>	2	
<b>Тема 6.3 Творчество А. Платонова</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1
	<u>Сведения из биографии А. П. Платонова. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Особенности стиля А. Платонова (рассказ «Фро»). Просмотр и анализ отдельных эпизодов кинофильма «Фро».</u>	1	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т.ч.:</b>	80	
	<b>Теоретические занятия</b>	40	
	<b>Практические занятия</b>	40	
<b>Тема 6.4 Творчество И. Э. Бабеля</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	<u>Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля. Работа с учебниками.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Работа с раздаточным материалом (по книге И.Э. Бабеля «Конармия»)</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	1



Тема 6.5 Творчество М.А. Булгакова	<u>Краткий обзор жизни и творчества. Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Работа с презентацией по роману «Мастер и Маргарита».</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Сопоставление евангельских глав романа с евангельским сюжетом. Определение фантастического и реалистического в романе «Мастер и Маргарита». Чтение с последующим анализом отдельных глав романа М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита».</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Любовь и судьба Мастера. Использование на уроке игровых методов (образы героев романа). Вопросы по прочитанным главам.</u>	1	2
	<b>Практические занятия:</b> <u>Просмотр отдельных эпизодов кинофильма «Мастер и Маргарита» с последующим анализом.</u>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<u>Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Написание эссе «Добро и зло в романе»</u>	1	
Тема 6.6 Творчество М.А. Шолохова	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	2
	<u>Жизненный и творческий путь писателя. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя. Чтение по учебнику.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	

	<u>Подготовить устное сообщение на тему: «Характеристика образа главного героя романа «Тихий Дон» Григория Мелехова».</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	<u>Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Просмотр и анализ отдельных эпизодов кинофильма «Тихий Дон».</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Анализ портретных и психологических деталей в романе «Тихий Дон». Работа с книгой. Выполнение самостоятельной работы по роману (работа в парах).</u>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	<u>Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Работа с книгой. Чтение и анализ отдельных глав.</u>	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	<u>Написание эссе «Сопоставление женских образов в романе «Тихий Дон».</u>		
<b>Раздел 7 Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</b>		<b>8</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1

<p><b>Тема 7.1 Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Творчество А.А. Ахматовой</b></p>	<p><u>Деятели литературы и искусства на защите Отечества.</u> Живопись А. Дейнеки и А. Пластова. Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В. Лебедев-Кумач, И. Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль). Публицистика военных лет (М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой). Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В. Кожевникова, К. Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др. <u>Жизненный и творческий путь А. А. Ахматовой.</u> Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. <u>Темы любви к родной земле, Родине, России.</u> Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. <u>Поэма «Реквием».</u> Исторический масштаб и трагизм поэмы. <u>Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы.</u> Своеобразие лирики Ахматовой. Паустовского, М. Шолохова и др. Повести и романы Б. Горбатова, А. Бека, А. Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К. Симонова, «Фронт» А. Корнейчука и др.</p>	2	
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p><u>Выразительное чтение и анализ стихотворений А.А. Ахматовой.</u></p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>	4	1

<b>Тема 7.2 Творчество Б.Л. Пастернака</b>	<u>Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа.</u> Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.	1	
	<b>Практические занятия:</b> Выразительное чтение и анализ стихотворений Б. Л. Пастернака.	1	
	<b><u>Содержание учебного материала</u></b>	<b>2</b>	
	Жанровое своеобразие и особенности романа «Доктор Живаго». Чтение и анализ отдельных глав романа.	1	
	<b>Практические занятия:</b> Выполнение тестовых заданий. Просмотр отдельных эпизодов кинофильма «Доктор Живаго».	1	
<b>Раздел 8 Особенности развития литературы 1950—1980-х годов</b>		<b>22</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	1

<p><b>Тема 8.1 Особенности развития литературы 1950-1980-х годов. Творчество писателей-прозаиков в 1950-1980-е годы.</b></p>	<p><u>Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов. в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы. <u>Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношения человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики. Работа с учебниками. Групповая работа.</u></u></p>	2	
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p><u>Определение художественного своеобразия прозаических произведений 1950-1980-х годов. Подготовка устных сообщений/докладов/презентаций по обозначенным темам.</u></p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>	4	1

<p><b>Тема 8.2 Творчество поэтов в 1950-1980-е годы. Драматургия 1950-1980-х годов</b></p>	<p><u>Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950-1980-х годов.</u> Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950-1980-х годов. Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова. Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова. Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы. Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского. Особенности драматургии 1950-1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950-1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. <u>Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия.</u> Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А. Володина, Э. Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б. Брехта на режиссуру Ю. Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970-1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. <u>Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970-1980-х годах.</u> Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма». Работа с учебниками. Ответы на вопросы в конце параграфа.</p>	2	
	<p><b>Практические занятия:</b>  <u>Определение художественного своеобразия поэтических и драматических произведений 1950-1980-х годов.</u></p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>	4	1

<b>Тема 8.3 Творчество А.Т. Твардовского</b>	<u>Сведения из биографии А. Т. Твардовского. Обзор творчества А. Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский – главный редактор журнала «Новый мир». Работа с раздаточным материалом. Работа с учебниками.</u>	2	
	<b>Практические занятия:</b> <u>Выразительное чтение и анализ стихотворений А.Т. Твардовского.</u>	2	
<b>Тема 8.4 Творчество А.И. Солженицына</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> <u>Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына. Особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына. Просмотр видео материала по теме урока. Устная работа.</u>	4 2	1
	<b>Практические занятия:</b> <u>Определить сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Чтение рассказа «Матренин двор», выполнение самостоятельной работы.</u>	2	
<b>Тема 8.5 Творчество А.В. Вампилова</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> <u>Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Работа с учебниками.</u> <b>Практические занятия:</b> <u>Определить особенности художественного конфликта в драме «Утиная охота». Чтение и анализ произведения. Устная беседа.</u>	4 2 2	1

Тема 8.6 Творчество В. Шаламова.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<u>Обзор жизни и творчества В.Т. Шаламова. Идеино-художественные особенности «Колымских рассказов».</u> Лирические произведения. Историческая правда в произведениях писателя. Работа с презентацией. Устная беседа.	1	
	<b>Практические занятия</b> Чтение и анализ произведений из сборника «Колымские рассказы».	1	
<b>Раздел 9 Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)</b>			
Тема 9.1 Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	1
	<u>Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов.</u> Творчество И. Шмелева, Б. Зайцева, В. Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского. <u>Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе.</u> Творчество Б. Ширяева, Д. Кленовского, И. Елагина. <u>Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР.</u> Творчество И. Бродского, А. Синявского, Г. Владимова. Работа с презентациями по теме урока. Устная беседа.	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	<u>Определение художественного своеобразия литературы русского зарубежья. Пересказ лекционного материала.</u>		
	<u>Определение художественного своеобразия лирических произведений русского зарубежья. Работа с учебником. Устная беседа, пересказ.</u>	1	
<b>Практические занятия:</b> <u>Урок-диспут по теме: «Третья волна русской эмиграции в литературе».</u> Подготовка выступлений обучающихся.	1		
<b>Раздел 10 Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов</b>		<b>9</b>	2
<b>Содержание учебного материала:</b>		9	



<b>Тема 10.1 Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов</b>	<u>Общественно-культурная ситуация в России конца XX - начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980-1990-х годов.</u> <u>«Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Проза А. Солженицына, В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Коваля, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени. Подготовить лекцию к пересказу. Составить конспект.</u>	2		
	<b>Практические занятия:</b>	2		
	<u>Устные выступления на тему: «Определение художественного своеобразия прозы конца 1980-2000-х годов».</u>			
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>		
	<u>Основные направления развития современной литературы. Устная беседа. Дискуссия.</u>	1	2	
	<b>Практические занятия:</b>	1		
	<u>Определение художественного своеобразия поэзии конца 1980-2000-х годов. Составление конспекта.</u>			
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>		
	<u>Определение художественного своеобразия драматургии конца 1980-2000-х годов. Работа с книгой.</u>	2	2	
	<b>Контрольная работа по разделам 4-10</b>			
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>		
	<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр, в т.ч.:</b>	<b>60</b>	
		<b>Теоретические занятия</b>	30	
		<b>Практические занятия</b>	30	
<b>Всего</b>	<b>200</b>			

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

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

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

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

Оборудование учебного кабинета:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Основные источники:**

1. И.Н. Сухих. Литература в двух частях. Базовый уровень. Учебник для 10 класса. – М., «Академия» 2020.
2. И.Н. Сухих. Литература в двух частях. Базовый уровень. Учебник для 11 класса. – М., «Академия» 2020.

**Дополнительные источники:**

1. Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих. – М., 2014.
2. Агеносов В. В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. – М., 2014.
3. Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. – М., 2014.
4. Зинин С. А., Сахаров В. И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2014. Зинин С. А., Чалмаев В. А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. – М., 2014.
5. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. – М., 2014.
6. Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. – М., 2014.
7. Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10-11 класс / под ред. Б. А. Ланина – М., 2014.
8. Лебедев Ю. В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2014.
9. Михайлов О. Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. В. П. Журавлева. – М., 2014.
10. Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. – М., 2015.
11. Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб.пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. – М., 2014.

**Для преподавателей:**

Излагается в следующей редакции:

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от

29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от

03.07.2016, с изм. от 19.12.2016 )

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

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

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

5.Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. Пособие. – М.: 2013

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.gramma.ru](http://www.gramma.ru) (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

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

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

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом	дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы 1950-1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Русское литературное	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ,



зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)	текстами художе-ственных произведений	дифференцирован-ных самостоятель-ных работ
Особенности раз-вития литературы конца 1980—2000-х го-дов	Аудирование; чтение; самостоя-тельная аналитическая работа с текстами художественных произ-ведений, аннотирование; подго-товка докладов и сообщений	Экспертная оценка результатов кон-трольных, практи-ческих работ, диф-ференцированных самостоятельных работ

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
РОДНОЙ ЯЗЫК**

Калининград

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

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС) по профессиям СПО.

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Седова Д.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕД- МЕТА</b>	<b>стр. 4</b>
<b>10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>9</b>
<b>11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>14</b>
<b>12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>17</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Родной язык»

## 1.1. Область применения программы

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

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

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

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

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

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

### **Результаты освоения раздела «Родной язык».**

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

#### ***личностных:***

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

#### ***метапредметных:***

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

#### ***предметных:***

- сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

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

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

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

**знать/понимать:**

- роль родного языка как национального языка русского народа, государственного языка Российской Федерации и средства межнационального общения;
- основные признаки разговорной речи, научного, публицистического, официально-делового стилей, языка художественной литературы;
- особенности основных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей и разговорной речи;
- основные единицы языка, их признаки;
- основные нормы русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные); нормы речевого этикета;

**уметь:**

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



- производить фонетический, морфемный, морфологический разбор слов, синтаксический разбор предложений (с двумя главными членами);

#### ***аудирование и чтение***

- адекватно понимать информацию устного и письменного сообщения (цель, тему текста, основную, дополнительную, явную и скрытую информацию);

- извлекать информацию из различных источников, включая средства массовой информации; свободно пользоваться лингвистическими словарями, справочной литературой;

#### ***говорение и письмо***

- воспроизводить текст с заданной степенью свернутости (план, пересказ, изложение, конспект);

- создавать тексты различных стилей и жанров (отзыв, аннотация, реферат, выступление, письмо, расписка, заявление);

- осуществлять выбор и организацию языковых средств в соответствии с темой, целями, сферой и ситуацией общения;

- владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога (побуждение к действию, обмен мнениями, установление и регулирование межличностных отношений);

- свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.); адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности к прочитанному, услышанному, увиденному;

- соблюдать в практике речевого общения основные произносительные, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать в практике письма основные правила орфографии и пунктуации;

- соблюдать нормы русского речевого этикета; уместно использовать паралингвистические (внеязыковые) средства общения;

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать свою речь с точки зрения ее правильности, находить грамматические и речевые ошибки, недочеты, исправлять их; совершенствовать и редактировать собственные тексты;

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

- осознания роли родного языка в развитии интеллектуальных и творческих способностей личности, значения родного языка в жизни человека и общества;

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

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

Объем образовательной программы 72 часа, в том числе:

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Родной язык»

### 2.1. Объем раздела учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>36</b>
контрольные работы	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

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

2	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа: обучающихся, проектная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Родной (русский) язык и разновидности его употребления</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1 Родной (русский) язык и разновидности его употребления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	1
	Родной (русский) язык – основа истории и сущность духовной культуры народа. Родной (русский) язык как система и развивающееся явление. Строй и употребление родного (русского) языка. Соотносительность (вариативность) средств и способов языкового выражения.	2	
	Стиль. Разговорный язык и литературный язык. Их взаимосвязь и различие. Ознакомление с требованиями к выполнению индивидуального учебного проекта.	2	
	Разновидности родного (русского) разговорного языка: территориальный диалект, социально-профессиональный диалект, «полудиалект», просторечие, «общий» разговорный язык.	2	1
	Диалектная основа языкового своеобразия региона. Понятие о лингворегионализмах. Понятие о социолекте.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	Работа с публицистическими текстами о языке.	2	
	Лингвистический анализ публицистических и художественных текстов.	2	
	Лингвостилистический анализ публицистических и художественных текстов писателей Черноземья.	2	
	Фиксация и анализ разговорной речи.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> Реферат: «Русский язык в Российской Федерации и в современном мире – в международном и межнациональном общении» Изучение методических рекомендаций по подготовке индивидуального учебного проекта.			
<b>Раздел 2. Стилистические возможности языковых средств родного (русского) языка</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1 Стилистические возможности языковых средств</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	1
	Фонетика как раздел родного (русского) языка. Фонетические процессы, характерные для региона. Понятие исторического чередования в области гласных и согласных звуков. Отличие исторического чередования от фонетического.	2	

<b>родного (русского) языка</b>	Лексика и фразеология родного (русского) языка. Архаизмы, историзмы, неологизмы. Славянизмы. «Поэтическая лексика». Прямое и переносное значение слова. «Макаронический язык». Крылатые слова и выражения региона. Их источники.	2	1
	Морфология и синтаксис родного (русского) языка. Стилистическое использование морфологических форм существительных, прилагательных, местоимений. Выразительные возможности глаголов. Причастия и деепричастия. Типы предложений, их соотносительность. Порядок слов – основа синтаксической синонимии родного (русского) языка.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Транскрипция звучащей речи.	2	
	Лингвостилистический анализ публицистических текстов.	2	
	Лингвостилистический анализ художественных текстов.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b> Проведение исследования на тему: «Самые распространённые орфографические ошибки» Лексический анализ текста. Статья К. Бальмонта «Русский язык как основа творчества». Антонимы в произведении Феликса Кривина «Лики лжи». Подготовка сообщения на тему: «Фразеологизмы, клише и этикетные слова в речи» Обобщающее повторение фонетики, орфографии, графики, орфографии			
<b>Раздел 3. Коммуникативно-эстетические возможности родного (русского) языка</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1. Коммуникативно-эстетические возможности родного (русского) языка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	Средства художественной образности родного (русского) языка. Образность слова в его прямом значении (автология) и в переносном значении (металогия). Тропы и фигуры родного (русского) языка. Основные формы «словесной инструментации»: аллитерация, ассонанс, звуковые повторы, звукопись.	2	
	Публичная защита презентаций. Народная этимология, обновление значения слова, каламбур как средства художественной образности родного (русского) языка.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Лингвостилистический анализ публицистических и художественных текстов		
<b>Самостоятельная работа по разделу 3</b> Лингвостилистический анализ публицистических и художественных текстов Конспект «Ритм и интонация в прозе и в стихах». Работа над индивидуальным учебным проектом			
<b>Раздел 4. Языковая культура как показатель духовно-нравственного развития личности</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 4.1. Языковая культура как показатель</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1
	Родной (русский) язык и культура речи. Современная концепция культуры речи. Речевой этикет. Языковой паспорт говорящего.	2	

<b>духовно-нравственного развития личности</b>	Дискуссия. Коммуникативные качества речи: правильность, точность, последовательность, чистота, выразительность, богатство (разнообразие). Языковые средства, обеспечивающие или, наоборот, нарушающие коммуникативные качества речи. Уместность того или иного способа словесного выражения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Практикум по культуре речи (упражнения).	2	
	Практикум по культуре речи (выполнение заданий).	2	
	Составление языкового паспорта говорящего.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 4</b> Подготовка сообщений «Современный речевой этикет» Составление языкового паспорта говорящего. Работа над индивидуальным учебным проектом			
<b>Раздел 5. Лингвостилистический анализ текста как средство изучения родного (русского) языка</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 5.1. Лингвостилистический анализ текста как средство изучения родного (русского) языка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Текст как явление языкового употребления, словесное произведение. Признаки текста: выразительность, ограниченность, связность, цельность, упорядоченность (структурность). Способы связи частей текста. Текст как единство неязыкового содержания и его языкового (словесного) выражения. Тема и содержание. Тема-предмет повествования, описания, рассуждения.	2	1
	Содержание - раскрытие темы, материал действительности и соответствующий словесный материал, отобранные и упорядоченные автором и отражающие его отношение к теме. Тема и идея. Идеино-смысловая и эстетическая стороны содержания.	2	
	Предметно-логическая и эмоционально-экспрессивная стороны содержания и их словесное выражение». Различное соотношение этих сторон в произведениях. Упорядоченность (строение, структура) словесного материала в тексте. «Ось тождества и ось смежности» («парадигматическая и синтагматическая оси»). Необходимость учета при рассмотрении строения текста таких соотнесенных категорий, как «тема-материал действительности - языковой материал - композиция» и «идея-сюжет- словесный ряд - прием».	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Анализ отрывков художественных и публицистических произведений.	2	
	Анализ отрывков художественных и публицистических произведений.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 5</b> Анализ отрывков художественных и публицистических произведений. Работа со словарями и справочниками			

Работа над индивидуальным учебным проектом			
<b>Раздел 6. Лингвостилистический анализ лирического текста</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 6.1. Лингвостилистический анализ лирического текста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Дискуссия. Лирика, ее отличительные черты. Народная и литературная лирика. Источники богатства и выразительности русской речи. Изобразительно-выразительные возможности морфологических форм и синтаксических конструкций.	2	1
	Словесно-звуковые средства художественной изобразительности родного (русского) языка. Русское стихосложение.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Анализ отрывков стихотворных произведений	2	
Анализ отрывков стихотворных произведений		2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 6</b> Анализ текстов, работа со словарями и справочниками Работа над индивидуальным учебным проектом			
<b>Раздел 7. Лингвостилистический анализ прозаического текста</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 7.1. Лингвостилистический анализ прозаического текста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Система категорий, образующих структуру текста родного (русского) языка. Лексические, морфологические, синтаксические особенности художественного стиля.	2	1
	Стилистические фигуры, основанные на возможностях синтаксиса родного (русского) языка.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Лингвостилистический анализ художественных текстов.	2	
Лингвостилистический анализ прозаических и стихотворных текстов.		2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 7</b> Чтение и анализ отрывков художественных произведений Работа над индивидуальным учебным проектом			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Итого</b>		<b>72</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

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

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

Оборудование учебного кабинета:

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

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

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

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

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

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

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

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



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

### **Основные источники:**

3. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
4. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
5. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017
6. Воителева, Т.М. Русский язык, 10 класс, базовый уровень. Учебник для 10 класса. – М., «Академия» 2019.
7. Воителева, Т.М. Русский язык, 11 класс, базовый уровень. Учебник для 11 класса. – М., «Академия» 2019

### **Дополнительные источники:**

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

### **Для студентов**

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

### **Для преподавателей**

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016 )
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413».
3. Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р.
4. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

#### **Интернет – ресурсы**

15. [www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).
16. [www.ruscorpora.ru](http://www.ruscorpora.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
17. [www.russkiyjazik.ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).
18. [www.etymolog.ruslang.ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).
19. [www.rus.1september.ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей
20. [«Я иду на урок русского языка».](#)
21. [www.uchportal.ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
22. [www.Ucheba.com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www.uroki.ru](http://www.uroki.ru)))
23. [www.metodiki.ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).
24. [www.posobie.ru](http://www.posobie.ru) (Пособия)

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной

целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета «Родной язык» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических

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

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

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

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

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

Калининград

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

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

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

Разработчик:

Силаева Т. П., преподаватель английского языка ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

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

Методист УМО \_\_\_\_\_ Седова Д.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>13. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>4</b>
<b>14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>12</b>
<b>15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>18</b>
<b>16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>21</b>



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Английский язык

### 1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессиям СПО естественнонаучного профиля: **43.01.09 Повар, кондитер**

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

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

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

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

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

Программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

Английский язык как учебный предмет характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;
- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);
- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

**Содержание учебного предмета** направлено на формирование различных видов компетенций:

- лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках предмета «Английский язык», для решения различных проблем.

Содержание учебного предмета «Английский язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, *предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.*

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

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

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

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательность и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления

различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебного предмета «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: *литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.*

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

- обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе

- различных жанров и разговорной речи;

- включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих

- стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

- вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

*Имя существительное.* 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. Существительные исчисляемые и неисчисляемые.

Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.

*Артикль.* Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.

*Имя прилагательное.* Образование степеней сравнения и их правописание.

Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.

*Наречие.* Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.

*Предлог.* Предлоги времени, места, направления и др.

*Местоимение.* Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

*Имя числительное.* Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

*Глагол.* Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

*Вопросительные предложения.* Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ?* и др.).

*Условные предложения.* Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).

*Согласование времен.* Прямая и косвенная речь.

Изучение общеобразовательного учебного предмета «Английский язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета

в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

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

• **личностных:**

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• **метапредметных:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• **предметных:**

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

### **Содержание учебного предмета**

Технический профиль профессионального образования

#### **Основное содержание**

##### *Введение*

Цели и задачи изучения учебного предмета «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.

Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

##### *Практические занятия*

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни,

техника, оборудование).

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Магазины, товары, совершение покупок.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.

Научно-технический прогресс.

Человек и природа, экологические проблемы.

*Индивидуальные проекты*

Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

**Профессионально ориентированное содержание**

*Практические занятия*

Физические и природные явления.

Достижения и инновации в области естественных наук.

Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.

Участие в отраслевых выставках.

*Ролевые игры*

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.

Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.

На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебного предмета:**

**Объем образовательной программы 200 час**

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 200 час



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>200</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>200</b>
в том числе:	
практические занятия	200
контрольные работы	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
	<b>1 курс</b>	<b>92</b>	
Тема 1. Введение Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Введение. Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	2	2
	Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	2	2
	Глаголы to be Описание человека	2	2
	Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.	2	2
	Настоящее простое время.	2	2
	Семья и семейные отношения, домашние обязанности	2	2
Тема 2 Описание жилища (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Структура There is/ There are/	2	2
	Описание жилья (здание, обстановка, условия жизни, техника)	2	
	Описание рабочего места повара (помещение, обстановка, техника, оборудование)	2	2
Описание рабочего оборудования и инструмента повара.	2	2	
Тема 3 Распорядок дня студента колледжа	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Числительные количественные и порядковые.	2	2
	Распорядок дня студента колледжа. Защита презентаций	2	2
Распорядок рабочего дня повара.	2	2	

Тема 4 Описание учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>			
	<b>Практические занятия:</b>				
	Имя существительное. Предлоги места	2	2		
	Описание учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	2	2		
Тема 5 Хобби, досуг.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>			
	<b>Практические занятия:</b>				
	Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.).			2	2
	Хобби, досуг. Ролевая игра. Диалоги по теме.			2	2
	Хобби. Досуг.			2	2
	Индивидуальные проекты: Известные повара: биографические факты, вопросы для интервью и др.			2	2
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т. ч</b>	<b>42</b>			
	<b>Практические занятия</b>	<b>42</b>			
Тема 6 Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>			
	<b>Практические занятия:</b>				
	Специальные вопросы			2	2
	Наречия и предлоги направления			2	2
	Описание местоположения объекта (адрес, как найти).			2	2
	Как пройти...? Ролевая игра. Диалоги по теме.			2	2
	Как пройти до ближайшего ресторана?			2	2
Калининград. Его лучшие кафе и рестораны.	2	2			
Тема 7 Еда. Традиции еды.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>			
	<b>Практические занятия:</b>				
	Существительные исчисляемые и неисчисляемые.			2	2
	Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.			2	2
	Еда. Традиционная кулинария Британии.	2	2		

	Еда. Кулинарные традиции вашей семьи. Ролевая игра. Диалоги по теме.	2	2
	Рецепты блюд.	2	2
	Рецепт вашего любимого блюда.	2	2
Тема 8 Магазины, товары, совершение покупок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Местоимение. Местоимения неопределенные	2	2
	Виды магазинов.	2	2
	Магазины, товары, совершение покупок.	2	2
	Текст. Что предлагают Магазины	2	2
	Лучшие магазины в вашем районе. Защита презентаций	2	2
	Покупка продуктов для приготовления блюда.	2	2
Тема 9 Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты than, as . . . as, not so . . . as	2	2
	Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты than, as . . . as, not so . . . as	2	2
	Виды спорта.		
	Физкультура, спорт и здоровый образ жизни.	2	2
	Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Текст Спорт.	2	2
	Здоровое питание (составление меню).	2	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т.ч.</b>	<b>50</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>50</b>	
	<b>2 курс</b>	<b>108</b>	
Тема 10 Экскурсии и путешествия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Настоящее продолженное время.	2	2
	Экскурсии и путешествия: кухни мира.	2	2
	Планирование путешествия. Формы выражения будущего времени.	2	2

	Индивидуальные проекты: Экскурсия по ресторанам родного города (разработка обзорного маршрута).	2	2
Тема 11 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Москва - столица России	2	2
	Простое прошедшее время.	2	2
	Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	2	2
	Простое будущее время		
	География России	2	2
	Национальные символы России. Защита презентаций	2	2
	Русская кухня.	2	2
Самый старый ресторан Москвы.	2	2	
Тема 12 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Великобритания. Географическое положение и государственное и политическое устройство.	2	2
	Страдательный залог	2	2
	Великобритания, климат, флора и фауна, национальные символы, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	2	2
	Артикли с географическими названиями	2	2
	Лучшие рестораны и самые известные повара Англии.	2	2
	Англоязычные страны: достопримечательности, традиции	2	2
	Кухня англоязычных стран.	2	2
Кулинарные передачи англоязычных стран.	2	2	
Тема 13 Город Научно-технический прогресс	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Герундий	2	2
	Город. Преимущества и недостатки.	2	2
	Городская и деревенская кухня.	2	2
<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр, в. т. ч.</b>	<b>48</b>	

	<b>Практические занятия</b>	<b>48</b>	
Тема 14 Олимпийское движение. Искусство, культура	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Настоящее и прошедшее совершенное время	2	2
	Олимпийское движение.	2	2
	Кулинарные конкурсы.	2	2
	Искусство и культура России. Модальные глаголы	2	2
	Искусство подачи блюд. Ролевая игра. Диалоги по теме.	2	2
Тема 15 Человек и природа, экологические проблемы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Согласование времен. Прямая и косвенная речь.	2	2
	Человек и природа. Животные в опасности.	2	2
	Человек и природа. Энергетическая безопасность.	2	2
	Человек и природа, экологические проблемы. Защита презентаций	2	2
	Экология продуктов питания.	2	2
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
Тема 16 Физические и природные явления.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Роль иностранного языка в профессиональной деятельности.	2	2
	Условные предложения. Основные естественные науки	2	2
	Физика. Физические явления. Защита презентаций.	2	2
	Природные явления. Примеры природных явлений.	2	2
	Чтение текстов по теме	2	2
Тема 17 Выбор профессии. Достижения и инновации в области естественных наук.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Совершенное продолженное время.	2	2
	Выбор профессии. Ролевая игра. Диалоги по теме.	2	2
	Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Защита презентаций.	2	2
	Достижения и инновации в области естественных наук.	2	2
Достижения и инновации в области естественных наук.	2	2	
Тема 18	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	

Экологические проблемы, здоровье и пищевая промышленность.	<b>Практические занятия:</b>		
	Пищевая промышленность и экология.	2	2
	Пищевые добавки: польза и вред.	2	2
	Безопасность жизнедеятельности.	2	2
	Обеспечение безопасности в пищевой промышленности. Ролевая игра. Диалоги по теме.	2	2
Тема 19 Участие в отраслевых выставках.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	Отраслевые выставки. Состав делегации. Ролевая игра.	2	2
	Подбор персонала. Резюме.	2	2
	Отраслевые выставки. Организация переговоров и представление продукции.	2	2
	Отраслевые выставки. Организация переговоров и представление продукции.	2	2
	Каким должен быть настоящий профессионал? Личные качества и навыки.	2	2
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	
		<b>Итого: 4 семестр</b>	<b>60</b>
		<b>Практические занятия</b>	<b>60</b>
		<b>Всего:</b>	<b>200</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

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

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

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

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

**Для студентов**

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.: Издательский центр "Академия", 2017 – 256 с.

2. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для

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

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

**Интернет-ресурсы**

- [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

- [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

- [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

[www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English)..

**Для преподавателей**



1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

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

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

4. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

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. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

7. Щукин А. Н., Фролова Г. М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.

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

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

в рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: ролевая игра, диалоги по теме, семинары, публичная защита презентаций.

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

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

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

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

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Аудирование	Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	<p>Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного.</p>	
<p>Говорение: монологическая речь</p>	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p> <p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</p> <p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью.</p> <p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>диалогическая речь</p>	<p>Уточнять и дополнять сказанное.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера.</p> <p>Проводить интервью на заданную тему.</p> <p>Запрашивать необходимую информацию.</p> <p>Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p> <p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>	
Чтение: просмотровое	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</p> <p>Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
поисковое	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p> <p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p> <p>Группировать информацию по определенным признакам</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
ознакомительное	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему</p>	
изучающее	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</p>	
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p> <p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме.</p> <p>Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты приготовления блюд.</p> <p>Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, беседах, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	<p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).</p> <p>Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>	
<p>Лексические навыки</p>	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore и др.).</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, plump, big, но не fat при описании чужой внешности; broad/wide avenue, но broad shoulders; healthy — ill (BrE), sick (AmE)).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря (Olympiad, gum, piano, laptop, computer и др.).</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (G8, UN, EU, WTO, NATO и др.)</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Грамматические навыки</p>	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикль, герундий и др.);</li> <li>• различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.).</p> <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).</p> <p>Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.</p> <p>Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в Past Simple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + is в сокращенной форме при восприятии на слух: his — he's и др.).</p> <p>Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов</p>	
<p>Орфографические навыки</p>	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p> <p>Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка.</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>



	Проверять написание и перенос слов по словарю	
Произносительные навыки	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</p> <p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.</p> <p>Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</p> <p>Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Специальные навыки	<p>Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.</p> <p>Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**МАТЕМАТИКА**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

*Калининград*

Программа учебного предмета «Математика» разработана в соответствии с примерной программой учебного предмета «Математика», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования.

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО естественнонаучного профиля:

### **43.01.09 Повар, кондитер**

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

Разработчик:

Падалко Е.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Ключянова Т.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	9
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	18
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	21

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Математика

### 1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО естественнонаучного профиля:

#### 43.01.09 Повар, кондитер

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

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

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

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

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

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

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

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

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, нахождение скорости и ускорения;
- для построения и исследования простейших математических моделей
- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

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

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

### Результаты освоения учебного предмета

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

- **личностных**:
  - сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
  - понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
  - развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для

- продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
  - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
  - готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
  - готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
  - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
  - **метапредметных:**
    - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
    - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
    - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
    - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
    - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
    - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
    - целеустремленность в поисках и принятии решений,



сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

- предметных:

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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:**

Объем образовательной программы - 310 часов,

в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 284 часов;

Консультации – 8 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 18 часов

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>310</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>284</b>
в том числе:	
практические занятия	142
контрольные работы	20
<b>Консультации</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

<b>2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Математика»</b>			
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1. Повторение базисного материала курса алгебры основной школы</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1</b> Повторение базисного материала курса алгебры основной школы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	1
	1. Введение. Математика в науке, технике и практической деятельности. <b>Повторение:</b> Обыкновенные и десятичные дроби и действия над ними. Проценты. Пропорции. Свойства корней и степеней.	2	
	2. <b>Практическое занятие.</b> Линейная функция и ее график. Решение линейных уравнений и неравенств.	2	
	3. <b>Практическое занятие.</b> Преобразования алгебраических выражений по формулам сокращенного умножения. Решение квадратных уравнений и неравенств	2	
	4. <b>Практическое занятие.</b> Решение систем линейных и квадратных уравнений и неравенств. Решение текстовых задач на составление систем уравнений.	2	
	5. <b>Практическое занятие.</b> Признак параллельности двух прямых. Теорема об углах, образованных двумя параллельными прямыми и секущей. Прямоугольные треугольники. Признаки равенства прямоугольных треугольников.	2	
	6. <b>Практическое занятие.</b> Признаки подобия треугольников. Средняя линия треугольника. Соотношение между сторонами и углами прямоугольного треугольника.	2	
	7. <b>Практическое занятие.</b> Нахождение площадей плоских фигур. Касательная к окружности.	2	
<b>Контрольная работа по теме « Повторение. Входной уровень обучающихся»</b>		2	
<b>Раздел 2. Корни и степени. Иррациональные уравнения</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 2.1</b> Корни, степени, иррациональные уравнения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	2
	1. Арифметический корень натуральной степени. Корень n-ой степени из числа и его свойства.	2	
	2. <b>Практическое занятие.</b> Преобразования выражений, содержащих степени и корни	2	
	3. <b>Практическое занятие.</b> Степень с рациональным и действительным показателем и его свойства.	2	
	4. <b>Практическое занятие.</b> Степень с рациональным и действительным показателем и его свойства.	2	
5. <b>Практическое занятие.</b> Преобразование выражений, содержащих степень с рациональным и действительным показателями. Самостоятельная работа по теме Арифметический корень n-ой степени из числа и его свойства.	2		

	6. Иррациональные уравнения.	2	
	7. <b>Практическое занятие.</b> Решение иррациональных уравнений. Самостоятельная работа по иррациональным уравнениям.	2	
	8. Иррациональные неравенства.	2	
	9. <b>Практическое занятие.</b> Решение иррациональных уравнений и неравенств.	2	
	<b>Контрольная работа</b> по разделу: « Корни, степени, иррациональные уравнения »	2	
<b>Раздел 3. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 3.1</b> Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>20</b>	
	1. Показательная функции, свойства и график. Число $e$ .	2	2
	2. Показательные уравнения. Основные приемы их решения (приводимые к одному основанию, разложение на множители, введение новых переменных, графический метод).	2	2
	3. <b>Практическое занятие.</b> Решение показательных уравнений	2	
	4. <b>Практическое занятие.</b> Решение показательных уравнений. Самостоятельная работа по показательным уравнениям.	2	
	5. Показательные неравенства. Использование свойств функции при решении неравенств. Метод интервалов.	2	2
	6. <b>Практическое занятие.</b> Решение показательных неравенств	2	
	7. <b>Практическое занятие.</b> Решение показательных неравенств, сводящихся к рациональным	2	
	8. Решение систем показательных уравнений и неравенств.	2	
	9. <b>Практическое занятие.</b> Решение показательных уравнений и неравенств, а также их систем	2	
	<b>Контрольная работа</b> по разделу: «Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства »	2	
<b>Раздел 4. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 4.1</b> Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	1. Понятие логарифма числа. Основное логарифмическое тождество. Свойства логарифма. Применение логарифма.	2	2
	2. <b>Практическое занятие.</b> Вычисление логарифмов по определению, с использованием основного логарифмического тождества и свойств логарифмов.	2	
	3. <b>Практическое занятие.</b> Десятичные и натуральные логарифмы. Переход к новому основанию. Самостоятельная работа по свойствам логарифма.	2	
	4. Логарифмическая функция. Свойства, график. Область определения.	2	2
	5. <b>Практическое занятие.</b> Логарифмические уравнения. Использование свойств функции при решении логарифмических уравнений. Основные приемы их решения.	2	

	6. <b>Практическое занятие.</b> Решение логарифмических уравнений. Самостоятельная работа по решению логарифмических уравнений.	2	
	7. <b>Практическое занятие.</b> Логарифмические неравенства. Использование свойств функции при решении логарифмических неравенств.	2	
	8. <b>Практическое занятие.</b> Решение логарифмических неравенств.	2	
	9. <b>Практическое занятие.</b> Решение логарифмических уравнений, неравенств и их систем	2	
	10. <b>Контрольная работа</b> по разделу: «Логарифмические уравнения и неравенства»	2	
<b>Раздел 5. Прямые и плоскости в пространстве</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 5.1</b> Прямые и плоскости в пространстве	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>22</b>	
	1. Аксиомы стереометрии. Параллельные прямые в пространстве. Параллельность прямой и плоскости.	2	2
	2. Взаимное расположение прямых в пространстве. Угол между прямыми.	2	2
	3. Параллельные плоскости. Свойства параллельных плоскостей.	2	
	4. <b>Практическое занятие.</b> Тетраэдр и параллелепипед. Задачи на построение сечений.	2	
	5. Перпендикулярные прямые в пространстве. Перпендикулярность прямой и плоскости.	2	2
	6. Перпендикуляр и наклонные. Теорема о трех перпендикулярах.	2	
	7. <b>Практическое занятие.</b> Угол между прямой и плоскостью. Решение задач на перпендикулярность в пространстве. Самостоятельная работа.	2	
	8. Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей.	2	2
	9. <b>Практическое занятие.</b> Прямоугольный параллелепипед. Решение задач на перпендикулярность в пространстве.	2	
10. <b>Практическое занятие.</b> Решение задач на параллельность и перпендикулярность в пространстве.	2		
<b>Контрольная работа</b> по теме: «Прямые и плоскости в пространстве».		2	
<b>Раздел 6. Многогранники</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 6.1</b> Многогранники	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>16</b>	
	1. Понятие многогранника, его основные элементы. Площадь поверхности призмы.	2	2
	2. <b>Практическое занятие.</b> Решение задач на нахождение элементов призмы и площади ее поверхности.	2	
	3. Пирамида, её основные элементы и площадь поверхности. Правильная пирамида.	2	2
	4. <b>Практическое занятие.</b> Решение задач на нахождение элементов и поверхности пирамид	2	
	5. Усеченная пирамида, ее элементы и площадь поверхности.	2	2
	6. Понятие правильного многогранника. Симметрия в пространстве.	2	
7. <b>Практическое занятие.</b> Решение задач на вычисление элементов многогранников.	2		

	8. <b>Контрольная работа</b> по разделу: « Многогранники»	2	
<b>Раздел 7. Основы тригонометрии</b>		<b>46</b>	
<b>Тема 7.1</b> Основные формулы тригонометрии	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>24</b>	2
	1. Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса и тангенса угла.	2	
	2. <b>Практическое занятие.</b> Значения и знаки тригонометрических функций	2	
	3. Основные тригонометрические тождества.	2	2
	4. <b>Практическое занятие.</b> Решение упражнений на основные тригонометрические тождества	2	
	5. <b>Практическое занятие.</b> Тригонометрические функции углов $\alpha$ и $-\alpha$ . Формулы сложения.	2	
	6. <b>Практическое занятие.</b> Синус, косинус и тангенс двойного угла.	2	
	7. <b>Практическое занятие.</b> Преобразования тригонометрических выражений по формулам двойного угла и формулам сложения	2	
	8. <b>Практическое занятие.</b> Синус, косинус и тангенс половинного угла.	2	
	9. Формулы приведения.	2	
	10. <b>Практическое занятие.</b> Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов.	2	
	11. <b>Практическое занятие.</b> Преобразование тригонометрических выражений с использованием формул тригонометрии	2	
<b>Контрольная работа</b> по теме «Основные тригонометрические формулы»		2	
<b>Тема 7.2</b> Тригонометрические уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>16</b>	2
	1. Обратные тригонометрические функции. Уравнение $\cos x = a$ .	2	
	2. Обратные тригонометрические функции. Уравнение $\sin x = a$ .	2	
	3. Обратные тригонометрические функции. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ и $\operatorname{ctg} x = a$ .	2	
	4. <b>Практическое занятие.</b> Решение тригонометрических уравнений, сводящихся к квадратным	2	
	5. <b>Практическое занятие.</b> Решение однородных тригонометрических уравнений	2	
	6. <b>Практическое занятие.</b> Решение тригонометрических уравнений разложением на множители	2	
	7. Простейшие тригонометрические неравенства.	2	2
8. <b>Практическое занятие.</b> Решение тригонометрических уравнений и неравенств. Самостоятельная работа.	2		
<b>Тема 7.3</b> Тригонометрические функции	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	2
	1. Функция. Область определения и множество значений. Четность и периодичность тригонометрических функций.	2	
	2. Графики тригонометрических функций $y = \cos x$ , $y = \sin x$ их свойства	2	
	3. Графики тригонометрических функций $y = \operatorname{tg} x$ , $y = \operatorname{ctg} x$ их свойства	2	

	4. <b>Практическое занятие.</b> Решение задач по разделу тригонометрические функции. Самостоятельная работа.	2	
<b>Раздел 8. Начала математического анализа</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 8.1</b> Производная и её применение	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	1. Предел функции на бесконечности.	2	2
	2. Предел функции в точке.	2	2
	3. Приращение функции и аргумента. Определение производной и ее физический смысл.	2	
	4. Производная степенной функции	2	
	5. <b>Практическое занятие.</b> Правила дифференцирования.	2	
	6. Производная сложной функции. Производные элементарных функций.	2	
	7. <b>Практическое занятие.</b> Вычисление производной сложной функции.	2	
	8. Геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции.	2	2
<b>Тема 8.2</b> Применение производной к исследованию функций	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	2
	1. Возрастание и убывание функции.	2	
	2. Экстремумы функции. Применение производной при решении экономических задач.	2	2
	3. <b>Практическое занятие.</b> Применение производной к построению графиков функций	2	
	4. <b>Практическое занятие.</b> Наибольшее и наименьшее значение функции	2	
	5. Производные высших порядков. Точки перегиба.	2	
	6. <b>Практическое занятие.</b> Решение задач на применение производной функции	2	
	7. <b>Контрольная работа по теме «Производная и ее применение»</b>	2	
<b>Тема 8.3</b> Интеграл	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	2
	1. Первообразная и интеграл. Правила нахождения первообразных.	2	
	2. <b>Практическое занятие.</b> Методы вычисления неопределенных интегралов. Метод замены переменной.	2	
	3. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница.	2	2
	4. <b>Практическое занятие.</b> Вычисление определенных интегралов	2	
	5. Вычисление площадей с помощью интегралов.	2	2
<b>Раздел 9. Тела вращения. Объемы тел</b>	6. <b>Практическое занятие.</b> Применение интеграла к решению практических задач. Простейшие дифференциальные уравнения.	2	
	<b>Раздел 9. Тела вращения. Объемы тел</b>	<b>32</b>	
<b>Тема 9.1</b> Тела вращения	<b>Содержание учебного материала</b>		

		<b>14</b>	
	1. Цилиндр. Основные элементы. Сечения цилиндра.	2	2
	2. <b>Практическое занятие.</b> Нахождение элементов и площади поверхности цилиндра.	2	
	3. Конус. Основные элементы. Сечения конуса.	2	2
	4. Нахождение элементов и площади поверхности конуса. Усеченный конус.	2	
	5. Шар и сфера. Уравнение сферы.	2	
	6. Взаимное расположение сферы и плоскости.	2	
	7. <b>Практическое занятие.</b> Площадь сферы. Решение задач на многогранники и тела вращения	2	
<b>Тема 9.1</b> Объемы тел	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	2
	1. Понятие объема. Объем прямоугольного параллелепипеда	2	
	2. <b>Практическое занятие.</b> Объем прямой призмы.	2	
	3. <b>Практическое занятие.</b> Объем цилиндра. Объем призмы, вписанной в цилиндр.	2	
	4. Вычисление объемов тел с помощью интеграла. Объем наклонной призмы.	2	2
	5. <b>Практическое занятие.</b> Объем пирамиды. Объем усеченной пирамиды.	2	
	6. <b>Практическое занятие.</b> Объем конуса. Объем усеченного конуса.	2	
	7. <b>Практическое занятие.</b> Объем шара и площадь сферы. Объемы шарового сегмента и сектора	2	
	8. <b>Практическое занятие.</b> Вычисление объемов тел.	2	
	9. <b>Контрольная работа по теме «Тела вращения. Объемы тел»</b>	2	2
<b>Раздел 10. Координаты и векторы</b>		<b>12</b>	2
<b>Тема 10.1</b> Координаты и векторы в пространстве	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. Векторы в пространстве. Операции над векторами.	2	
	2. Компланарные векторы. Правило параллелепипеда.	2	
	3. Координаты точки и вектора и связь между ними.	2	
	4. <b>Практическое занятие.</b> Простейшие задачи в координатах	2	
	5. Скалярное произведение векторов. Угол между векторами.	2	2
	6. <b>Практическое занятие.</b> Вычисление углов между прямыми и плоскостями	2	
<b>Раздел 11. Комплексные числа</b>		<b>10</b>	2
<b>Тема 8.1</b> Комплексные числа	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Комплексные числа и арифметические операции над ними	2	
	2. Комплексные числа и координатная плоскость.	2	



	3. <b>Практическое занятие.</b> Тригонометрическая форма записи комплексного числа	2	
	4. <b>Практическое занятие.</b> Комплексные числа и квадратные уравнения	2	
	5. <b>Практическое занятие.</b> Возведение комплексного числа в степень. Формула Муавра.	2	
<b>Раздел 12. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 12.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	
Элементы комбинаторики и теории вероятностей	1. Основные правила комбинаторики. Размещения, перестановки, сочетания	2	1
	2. <b>Практическое занятие.</b> Разбор задач на элементы комбинаторики. Бином Ньютона.	2	
	3. Элементы теории вероятности. Решение задач на классическую вероятность	2	2
	4. Статистическая вероятность. Элементы математической статистики.	2	
<b>Раздел 13. Итоговое повторение курса математики</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 13.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	
Итоговое повторение курса математики	<b>Практические занятия:</b>	2	
	1. Решение задач на нахождение объёма и площади поверхности многогранников		
	2. Решение задач на нахождение объёма и площади поверхности тел вращения	2	
	3. Преобразования выражений, содержащих степени, корни, логарифмы, тригонометрические функции»	2	
	4. «Решение различных уравнений»	2	
	5. «Решение различных неравенств»	2	
<b>Консультации</b>		<b>8</b>	
1. Решение задач на вычисление элементов, площади поверхности и объёма пространственных тел. Решение упражнений на преобразование алгебраических выражений, содержащих корни и степени.		2	
2. Решение показательных уравнений и неравенств.		2	
3. Решение логарифмических уравнений и неравенств.		2	
4. Решение тригонометрических уравнений. Решение упражнений на производную и её применение к исследованию функции.		2	
<b>Промежуточная аттестация - Экзамен</b>		<b>18</b>	
		<b>Теоретических занятий:</b>	<b>142</b>
		<b>Практических занятий:</b>	<b>142</b>
<b>Всего</b>		<b>310</b>	

*В программе курсивом выделен материал, который при изучении математики и как базового контролю не подлежит.*  
Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:  
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

Реализация учебного предмета «Математика» требует наличия учебного кабинета

«Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»

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

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

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

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

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

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

##### **Основные источники:**

1. Алимов, Ш.А. Алгебра и начала математического анализа, М34 геометрия. 10-11 классы [текст] : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубленный уровни / Ш.А. Алимов и др. - 8-е изд. - М.: Просвещение, 2020. – 463 с.

2. Атанасян, Л.С. Геометрия, 10-11: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни / [Л.С. Атанасян и др.]. - 9-е изд. М.: Просвещение, 2021 – 287 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Мордкович, Е.Е. Алгебра и начала анализа. 10-11 классы. Контрольные работы для общеобразовательных учреждений [Текст] : учеб. Пособие/ А.Г. Мордкович, Е.Е. Тульчинская. – 6-е изд. – М.:Мнемозина, 2017.

2. Ершова, А.П. Самостоятельные и контрольные работы по геометрии для 10 класса [Текст] / А.П. Ершова, В.В. Голобородько. - М.: Илекса, 2018.

3. Ершова, А.П. Самостоятельные и контрольные работы по алгебре и началам анализа для 10-11 классов [Текст] / А.П. Ершова, В.В. Голобородько.- 6-е из., испр.-М.:Илекса, - 2017.

4. Мордкович, Семенов: Алгебра. 10-11 классы. Учебник. В 2-х частях. Базовый уровень. ФГОС . – М.:Мнемозина, 2019.

##### **Интернет – ресурсы:**

- <http://www.edu.ru> Федеральный образовательный портал:
- <http://www.kokch.kts.ru/cdo> Тестирование online: 5 - 11 классы
- [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) Информационные, тренировочные и контрольные материалы
- [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов
- <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
- <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
- <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результа-
<b>Введение</b>	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО	Экспертная оценка результатов самостоятельных работ
<b>АЛГЕБРА</b>		
<b>Корни, степени, логарифмы</b>	<p>Ознакомление с понятием корня <math>n</math>-й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней.</p> <p>Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы.</p> <p>Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования.</p> <p>Решение иррациональных уравнений.</p> <p>Ознакомление с понятием степени с действительным показателем.</p> <p>Записывание корня <math>n</math>-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот.</p> <p>Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней.</p> <p>Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</p>

<p><b>Преобразование алгебраических выражений</b></p>	<p>Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов.</p> <p>Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</p>
<p><b>ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ</b></p>		
<p><b>Основные понятия</b></p>	<p>Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>
	<p>Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>
<p><b>Основные тригонометрические тождества</b></p>	<p>Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,</p>
<p><b>Преобразования простейших тригонометрических выражений</b></p>	<p>Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение, формул приведения и применение их при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, самостоятельных работ</p>

<p><b>Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства</b></p>	<p>Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений.</p> <p>Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. <i>Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств.</i></p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий.</p>
<p><b>Арксинус, арккосинус, арктангенс числа</b></p>	<p>Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций, применение при решении уравнений</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>
<p><b>ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ</b></p>		
<p><b>Функции, свойства, график</b></p>	<p>Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными.</p> <p>Ознакомление с понятием графика. Ознакомление с определением функции. Нахождение области определения и области значений функции</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>
<p><b>Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.</b></p>	<p>Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот.</p> <p>Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов.</p> <p>Построение графиков степенных, логарифмических и тригонометрических функций.</p> <p>Решение показательных, логарифмических и тригонометрических уравнений и неравенств по известным алгоритмам.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</p>
<p><b>НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА</b></p>		



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

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

<p><b>Прямые и плоскости в пространстве</b></p>	<p>Формулировка признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений.</p> <p>Формулирование определений и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.</p> <p>Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.</p> <p>Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.</p> <p>Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, между скрещивающимися прямыми.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, самостоятельных работ</p>
<p><b>Многогранники</b></p>	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств.</p> <p>Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников.</p> <p>Вычисление площадей поверхностей.</p> <p>Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды.</p> <p>Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач.</p> <p>Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</p>

<p><b>Тела и поверхности вращения</b></p>	<p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств.</p> <p>Формулирование теорем о сечении шара плоскостью.</p> <p>Решение задач на построение сечений, вычисление длин, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач.</p> <p>Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения самостоятельных работ</p>
	<p>Ознакомление с понятиями площади и объема, свойствами.</p> <p>Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии.</p> <p>Решение задач на применение формул вычисления объемов.</p> <p>Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения.</p> <p>Ознакомление с формулой вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных тел</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</p>

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ИСТОРИЯ**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессиям СПО естественнонаучного профиля:

### **43.01.09 Повар, кондитер**

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Седова Д.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>33</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>37</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## История

### 1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО естественнонаучного профиля:

**43.01.09 Повар, кондитер**

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

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

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

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

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

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

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



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

### **Результаты освоения учебного предмета**

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

#### ***личностных:***

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

#### ***метапредметных:***

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

разрешать конфликты;

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

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

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

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

***предметных:***

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

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

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

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

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 172 час,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 172 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>172</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>172</b>
в том числе:	
практические занятия	86
контрольные работы	15
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ИСТОРИЯ»

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельные работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b> <b>Древнейшая стадия истории человечества.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1</b> Предмет истории. Роль учебного предмета в профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала:</b>  Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Вспомогательные исторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт. Концепции исторического развития (формационная, цивилизационная, их сочетание). Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории. Роль и значение истории в лучшем освоении основ профессиональной деятельности специальности поварского и кондитерского дела.	<b>2</b>  2	  1
<b>Тема 1.2</b> Происхождение человека.	<b>Содержание учебного материала:</b>  Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Условия жизни и занятия первобытных людей. Социальные отношения. Родовая община. Формы первобытного брака. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России. Изучение материала по теме «Кулинария Древнего мира».	<b>2</b>  1	  1
	<b>Практическое занятие:</b> «Древнейшие виды человека» – заполнение таблицы на основе текста учебника, работа с картой.	1	
<b>Тема 1.3</b> Происхождение государства (политогенез).	<b>Практическое занятие «Происхождение государства (политогенез)».</b> Изучение материала по теме зарождение кулинарии на Древнем востоке. Составление конспекта.	<b>2</b>	
<b>Раздел 2.</b> <b>Цивилизации</b>		<b>12</b>	

<b>Древнего мира.</b>			
<b>Тема 2.1 Древнейшие государства. Развитие пекрного дела Древнем мире.</b>	<b>Практическое занятие «Древнейшие государства».</b> Развитие пекарного дела в Древнем мире. Составление конспекта на основе текста учебника.	2	
<b>Тема 2.2 Античная цивилизация.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	<p>Древняя Греция. Особенности географического положения и природы Греции. Микенская цивилизация. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Спарта и ее роль в истории Древней Греции. Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия. Расцвет демократии в Афинах. Причины и результаты кризиса полиса.</p> <p>Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты.</p> <p>Эллинистические государства — синтез античной и древневосточной цивилизации.</p> <p>Древний Рим. Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Периоды принципата и домината. Рим и провинции. Войны Римской империи. Римляне и варвары. Кризис Римской империи. Поздняя империя. Эволюция системы императорской власти. Колонат. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи Изучение материала по теме «Хлебопроизводство и кондитерское дело в Древней Греции и Рим»..</p>	2	1
<b>Тема 2.3 Культура и религия Древнего мира. Кулинария в искусстве Древнего мира.</b>	<b>Практическое занятие «Культура и религия Древнего мира».</b> Кулинария в искусстве Древнего мира. Представление сообщений.	2	
<b>Тема 2.4 Становление христианской цивилизации.</b>	<b>Практическое занятие «Становление христианской цивилизации».</b> Составление конспекта.	2	
<b>Раздел 3.</b>		<b>13</b>	

<b>Цивилизации Запада и Востока в Средние века.</b>			
<b>Тема 3.1 Цивилизации Востока в Средние века</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Арабские завоевания. Мусульмане и христиане. Халифат Омейядов и Аббасидов. Распад халифата. Культура исламского мира. Архитектура, каллиграфия, литература. Развитие науки. Арабы как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы. Индо-буддийская цивилизация. Китайско-конфуцианская цивилизация. Япония в Средние века. «Процесс возникновения национальной кухни на Ближнем Востоке и в Средней Азии».</p> <p><b>Практическое занятие:</b> «Основы мусульманского вероучения» – составление конспекта на основе текста учебника.</p>	2 1 1	1
<b>Тема 3.2 Западноевропейский феодализм.</b>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодальное землевладение, вассально-ленные отношения. Причины возникновения феодализма. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодальный замок. Рыцари, рыцарская культура.</p> <p>Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе. Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. Франкские короли и римские папы. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодальной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. Норманны и их походы. Норманнское завоевание Англии.</p> <p><b>Практическое занятие:</b> «Военная реформа Карла Мартела и ее значение» – составление конспекта на основе текста учебника.</p>	2 1 1	1
<b>Тема 3.3 Западноевропейское общество. Развитие кулинарии в Европе в Средние века.</b>	<p><b>Практическое занятие «Западноевропейское общество».</b> Развитие кулинарии в Европе в Средние века. Составление конспекта.</p>	2	
<b>Тема 3.4 Зарождение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	

<b>централизованных государств в Европе.</b>	Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «Черная смерть» и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы в Англии. Укрепление королевской власти в Англии.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Крестовые походы» – заполнение таблицы на основе текста в учебнике.	1	
<b>Тема 3.5 Начало Ренессанса.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура (стили, творцы, памятники искусства). Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Культурное наследие европейского Средневековья» – представление сообщений, презентаций.	1	
<b>Тема 3.6 Контрольная работа: «История человечества от первобытности до конца средних веков».</b>	<b>Контрольная работа: «История человечества от первобытности до конца средних веков».</b>	2	3
<b>Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству.</b>		12	
<b>Тема 4.1 Восточные славяне в VII-VIII вв.</b>	<b>Практическое занятие «Восточные славяне в VII-VIII вв.».</b> Составление конспекта на основе текста учебника, работа с исторической картой. Изучение материала по разделу «Пекарное дело древних славян».	2	
<b>Тема 4.2</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	

<b>Образование Древнерусского государства.</b>		Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава. Изучение материала по теме «Развитие кулинарии на Древней Руси».	1	1
		<b>Практическое занятие:</b> «Крещение Руси: причины, основные события, значение» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 4.3 Древнерусская культура. Блюда и кулинария Древней Руси.</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
		Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (мозаики, фрески). Иконы. Декоративно-прикладное искусство. Развитие местных художественных школ. Изучение материала по теме «Блюда и кулинария Древней Руси».	1	1
		<b>Практическое занятие:</b> «Деревянное и каменное зодчество» - представление сообщений.	1	
<b>Тема 4.4 Раздробленность на Руси.</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
		Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.	1	1
		<b>Практическое занятие:</b> «Владими́ро-Сузда́льское княжество» - составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 4.5 на Интервенция Руси в XIII в.</b>		<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
		Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.	1	1
		<b>Практическое занятие:</b> «Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию» - составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 4.6</b>		<b>Контрольная работа: «Древняя Русь».</b>	2	3



<b>Контрольная работа:</b> «Древняя Русь».	Выполнение письменного задания.		
<b>Раздел 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 5.1</b> <b>Образование единого Русского государства.</b> <b>Развитие поварских и кондитерских профессий на Руси в XIV – XV вв.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы. Развитие поварских и кондитерских профессий на Руси в XIV – XV вв.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие:</b> «Куликовская битва, ее значение» – письменный анализ исторического источника.	1	1
<b>Тема 5.2</b> <b>Россия в правление Ивана Грозного.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие:</b> «Опричнина, споры о ее смысле» – выполнение письменного задания на основе текста учебника.	1	1
<b>Тема 5.3</b> <b>Смутное время начала XVII века.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К.	<b>2</b>	
		1	1

		Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.		
		<b>Практическое занятие:</b> «Окончание Смуты и возрождение российской государственности» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема</b>	<b>5.4</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
<b>Экономические последствия Смуты. Развитие поварского и кондитерского дела на Руси в XVII в.</b>		Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С.Т. Разина. Изучение материала по теме «Развитие поварского и кондитерского дела на Руси в XVII в.»	1	1
		<b>Практическое занятие:</b> «Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники» – заполнение таблицы на основе текста учебника.	1	
<b>Тема</b>	<b>5.5</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
<b>Становление абсолютизма России.</b>	<b>в</b>	Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской империей.	1	1
		<b>Практическое занятие:</b> «Реформы патриарха Никона» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема</b>	<b>5.6</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
<b>Культура Руси конца XIII—XVII веков.</b>		Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков). Сообщения по теме « <b>Кулинарное искусство в древнерусской литературе</b> ».	1	1
		<b>Контрольная работа:</b> «Россия в XVII в.».	1	

<b>Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках.</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 6.1 Образование колониальных империй.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>		
	Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.	1	1	
	<b>Практическое занятие:</b> «Великие географические открытия» – заполнение таблицы на основе текста учебника.	1		
<b>Тема 6.2 Становление абсолютизма европейских странах.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>		
	Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Fronde. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.	1	1	
	<b>Практическое занятие:</b> «Черты абсолютизма» – составление схемы на основе текста учебника.	1		
<b>Тема 6.3 Просвещения. Развитие европейской кухни XVIII в.</b>	<b>Век</b>	<b>Практическое занятие «Век Просвещения».</b> Изучение материала по теме «Развитие европейской кухни XVIII в. Заполнение таблицы на основе текста учебника.	<b>2</b>	
<b>Тема 6.4 Революции XVI-XVIII вв.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>		
	Революция в Нидерландах. Война за независимость североамериканских колоний и образование США.	1	1	
	<b>Практическое занятие:</b> «Английская революция XVII в.» – составление плана-конспекта на основе текста учебника.	1		
<b>Тема 6.5 Французская</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>		
	Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции.	1	1	

<p><b>революция конца XVIII века.</b></p>	<p>Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция 1791 года. Начало революционных войн. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции.</p>		
<p><b>Тема 6.6</b> <b>Контрольная работа: «Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках».</b></p>	<p><b>Контрольная работа:</b> <b>«Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках».</b> <b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>
<p><b>ИТОГО</b></p>	<p><b>2 семестр, в т.ч.:</b></p>	<p><b>60</b></p>	
	<p><b>Теоретические занятия</b></p>	<p><b>30</b></p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>30</b></p>	
<p><b>Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи.</b></p>		<p><b>10</b></p>	
<p><b>Тема 7.1</b> <b>Царствование Петра I.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В.В. Голицына. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Первые преобразования. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Прутский и Каспийский походы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Развитие европейской кухни в России во времена Петра I.</p>	<p><b>2</b></p>	
	<p><b>Практическое занятие:</b> «Северная война» – заполнение хронологической таблицы.</p>	<p><b>1</b></p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>Тема 7.2</b> <b>Дворцовые перевороты.</b></p>	<p><b>Практическое занятие «Дворцовые перевороты».</b> Заполнение таблицы на основе текста учебника.</p>	<p><b>2</b></p>	

<b>Тема 7.3 Правление Екатерины II.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Дворцовый переворот 1762 г. и воцарение Екатерины II. Просвещенный абсолютизм. Реформы.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Внешняя политика» – заполнение таблицы на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 7.4 Русская культура XVIII века. Развитие поварского и кондитерского дела в России XVIII в.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И.Т. Посошков). Литература и искусство. Архитектура и изобразительное искусство (Д. Трезини, В.В. Растрелли, И.Н. Никитин). Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М.В. Ломоносов. Исследовательские экспедиции. Историческая наука (В.Н. Татищев). Русские изобретатели (И.И. Ползунов, И.П. Кулибин). Общественная мысль (Н.И. Новиков, А.Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А.П. Сумароков, Н.М. Карамзин, Г.Р. Державин, Д.И. Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники их произведения). Театр (Ф.Г. Волков). Изучение материала по теме «Развития поварского и кондитерского дела в России в XVIII в.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Архитектура XVIII в.» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 7.5 Контрольная работа: «Российская империя в XVIII в.».</b>	<b>Контрольная работа: «Российская империя в XVIII в.».</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 8.1 Промышленный переворот.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый	1	1

	капитал. Роль государства в экономике. Изучение материала по теме развития поварского и кондитерского дела на Западе во второй половине XVIII-XIX вв		
	<b>Практическое занятие:</b> «Индустриальное общество» — составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 8.2</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
<b>Политическое развитие стран Европы и Америки.</b>	Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848—1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. Истоки конфликта Север — Юг. Президент А. Линкольн. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Первые социалисты. Учение К. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала. Течения внутри социал-демократии.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Гражданская война в США» — составление плана-конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 8.3</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
<b>Культура XIX в. Кулинарные рецепты в литературе XIX в.</b>	Мировоззренческие постулаты: рационализм, антропоцентризм, сциентизм, европоцентризм. Романтизм, реализм, политический либерализм. Представители. Кулинарные рецепты в литературе XIX в.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Достижения гаки и техники» — представление сообщений.	1	
<b>Раздел 9.</b>		<b>4</b>	
<b>Процесс модернизации традиционных обществах Востока.</b>			
<b>Тема 9.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
<b>Колониальная экспансия европейских стран. Кулинарные заимствования</b>	Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Страны Востока и страны Запада: углубление разрыва в темпах экономического роста. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран. Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и	1	1

<b>европейцев из стран Востока.</b>	реформы в управлении Индии. Кулинарные заимствования европейцев из стран Востока. <b>Практическое занятие:</b> «Колониальный раздел Азии и Африки» – составление плана-конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 9.2 Китай и Япония.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> «Революция Мэйдзи» – заполнение таблицы на основе текста учебника.	1	1
<b>Раздел 10. Российская империя в XIX веке.</b>		14	
<b>Тема 10.1 Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Меры по развитию системы образования. Проект М.М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М.И. Кутузов, П.И. Багратион, Н.Н. Раевский, Д.В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. Роль России в европейской политике в 1813—1825 годах. Изменение внутривосточного курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> «Движение декабристов» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	1
<b>Тема 10.2 Внутренняя политика Николая I.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П.Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е.Ф. Канкрин. Политика в области образования. Теория	2	
		1	1

	официальной народности (С.С. Уваров).		
	<b>Практическое занятие:</b> «Общественно-политическая мысль» – составление таблицы на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 10.3 Реформы Александра II.</b>	<b>Практическое занятие «Реформы Александра II».</b> Заполнение таблицы на основе текста учебника.	2	
<b>Тема 10.4 Общественное движение во второй половине XIX века.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М.А. Бакунин, П.Л. Лавров, П.Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества. Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Народническое движение» – заполнение таблицы на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 10.5 Внешняя политика России во второй половине XIX века.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	Европейская политика. А.М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Роль России в освобождении балканских народов. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Русско-турецкая война 1877—1878 годов» – заполнение таблицы на основе текста учебника, работа с картой.	1	
<b>Тема 10.6 Русская культура XIX века. Развитие поварского и кондитерского дела в России XIX в.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	Развитие науки и техники (Н.И. Лобачевский, Н.И. Пирогов, Н.Н. Зинин, Б.С. Якоби, А.Г. Столетов, Д.И. Менделеев, И.М. Сеченов др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В.А. Жуковский, А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов, Н.В. Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н.А. Некрасов, И.С. Тургенев, Л.Н. Толстой, Ф.М. Достоевский). Становление развитие национальной музыкальной школы (М.И. Глинка, П.И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура:	1	1



	стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века. Развитие поварского и кондитерского дела в России XIX в.		
	<b>Практические занятия:</b> «Творчество выдающихся деятелей культуры» – представление сообщений.	1	
<b>Тема 10.7</b> <b>Контрольная работа:</b> <b>«Россия в XIX в.».</b>	<b>Контрольная работа: «Россия в XIX в.».</b>	2	3
<b>Раздел 11.</b> <b>От Новой истории к</b> <b>Новейшей</b>		16	
<b>Тема 11.1</b> <b>Мир в начале XX</b> <b>века. Эволюция</b> <b>предприятий повар-</b> <b>ского и кондитер-</b> <b>ского дела в странах</b> <b>Запада в начале XX</b> <b>в.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>  Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса. Изучение материала по теме «Эволюция предприятий Эволюция предприятий поварского и кондитерского дела в странах Запада в начале XX в.»	2	
	<b>Практическое занятие:</b> «Государства Европы в начале XX в.» – заполнение таблицы на основе текста учебника.	1	1
<b>Тема 11.2</b> <b>Россия на рубеже</b> <b>XIX—XX веков.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>  Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г.В. Плеханов, В.М. Чернов, В.И. Ленин, Ю.О. Мартов, П.Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> «Аграрная реформа П.А. Столыпина» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	1
<b>Тема 11.3</b> Революция	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	

<p><b>1905—1907 годов в России.</b></p>	<p>Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906—1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.</p>	1	1
	<p><b>Практическое занятие:</b> «Становление конституционной монархии» – составление плана-конспекта на основе текста учебника.</p>	1	
<p><b>ИТОГО</b></p>	<p><b>3 семестр, в т.ч.:</b></p>	40	
	<p><b>Теоретические занятия</b></p>	20	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	20	
<p><b>Тема 11.4 Первая мировая война.</b></p>	<p><b>Практическое занятие «Первая мировая война».</b> Заполнение таблицы на основе текста учебника.</p>	2	
<p><b>Тема 11.5 Революционные события в России 1917 г.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Февральская революция в России. Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В.И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньского, июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле—октябре 1917 года. Деятельность А.Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л.Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах.</p> <p>Октябрьская революция в России и ее последствия. События 24—25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В.И. Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром.</p>	2	1

	Установление однопартийного режима.		
	<b>Практическое занятие:</b> «II Всероссийский съезд Советов» - составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 11.6</b> <b>Гражданская война в России.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918—1920 годах. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия итоги Гражданской войны.	2	1
<b>Тема 11.7</b> <b>Советская Россия в 1920-е гг.</b>	<b>Практическое занятие «Советская Россия в 1920-е гг.».</b> Составление таблицы на основе текста учебника.	<b>2</b>	
<b>Тема 11.8</b> <b>Контрольная работа: «Россия в начале XX века».</b>	<b>Контрольная работа: «Россия в начале XX века».</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>2 курс</b>		<b>57</b>	
<b>Раздел 12. Межвоенный период (1918 – 1939)</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 12.1</b> <b>Европа и США. Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в первой половине XX в. в странах Европы и США.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов. Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другие страны. Поиск путей выхода из кризиса. Дж.М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты. Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в первой половине XX в. в странах Европы и США.	1	1

	<b>Практическое занятие:</b> «Экономический кризис 1929—1933 годов» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 12.2 Восток в 1918-1939 гг.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемаля. Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Советские районы Китая. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Британская Индия» – выполнение письменного задания на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 12.3 Образование СССР.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	Предпосылки объединения республик, альтернативные проекты практические решения. Национальная политика советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Значение образования СССР» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 12.4 Утверждение тоталитарного политического строя.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	Тоталитаризм. Террор, пропаганда, манипуляция массами – главные инструменты, с помощью которых тоталитарный режим обеспечивает подчинение. Предпосылки формирования тоталитарного режима в СССР. И.В. Сталин.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Массовые репрессии» - составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 12.5 Индустриализация и коллективизация в СССР.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и	1	1

	результаты. Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 20-30-е годы XX в.		
	<b>Практическое занятие:</b> «Результаты ускоренной модернизации» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 12.6 Советская культура в 1920—1930-е годы.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Советская культура в 1920—1930-е годы. «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. Идеинная борьба среди деятелей культуры. Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Достижения советской культуры» – заполнение таблицы на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 12.7 Международные отношения.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии и Италии в гражданскую войну в Испании. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Советско-финская война» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Раздел 13. Вторая мировая война. Отечественная война.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 13.1 Накануне войны.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	Обострение международных отношений в 1930-е гг., агрессивные действия Японии, Германии, Италии. Политика «невмешательства». Борьба за создание системы коллективной безопасности. Мюнхенское соглашение. Переговоры 1939г. в Европе. Советско-германский договор 23 августа 1939г. Нападение Германии на Польшу.	2	1

<b>Тема 13.2</b> <b>Первый</b> <b>Второй</b> <b>войны.</b>	<b>период</b> <b>мировой</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
		Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии, Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941—1945 годах.	2	1
<b>Тема 13.3</b> <b>Военно-</b> <b>политические</b> <b>планы</b> <b>сторон</b> <b>Второй</b> <b>войны.</b>	<b>накануне</b> <b>мировой</b>	<b>Практическое занятие «Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны».</b> Составление конспекта на основе текста учебника.	<b>2</b>	
<b>Тема 13.4</b> <b>Второй</b> <b>Второй</b> <b>войны.</b>	<b>период</b> <b>мировой</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
		Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.	2	1
<b>Тема 13.5</b> <b>Великая</b> <b>Отечественная</b> <b>война.</b>		<b>Практическое занятие «Великая Отечественная война».</b> Заполнение таблицы на основе текста учебника.	<b>2</b>	
		<b>Самостоятельная работа:</b>	-	

	Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Поварское и кондитерское дело в СССР в годы Великой Отечественной войны. Систематизация материала о крупнейших военных операциях Великой Отечественной войны: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.).		
<b>Раздел 14. Соревнование социальных систем. Современный мир.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 14.1 Послевоенное устройство мира.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Основные тенденции внутренней и внешней политики США. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.	<b>2</b>	
		2	1
<b>Тема 14.2 Крушение колониальной системы.</b>	<b>Практическое занятие «Крушение колониальной системы».</b> Составление конспекта на основе текста учебника.	<b>2</b>	
<b>Тема 14.3 Начало «холодной войны».</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.	<b>2</b>	
		2	1
<b>Тема 14.4 Создание ООН и ее деятельность.</b>	<b>Практическое занятие «Создание ООН и ее деятельность».</b> Составление конспекта на основе текста учебника.	<b>2</b>	
<b>Тема 14.5 Международные конфликты и кризисы в 1950—</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение	<b>2</b>	
		1	1

<p><b>1960-е годы.</b></p>	<p>примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Войны США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии. Многополярный мир, его основные центры.</p>		
<p><b>Тема 14.6 Развитие культуры второй половины XX — начала XXI века.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Произведения о войне немецких писателей. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Индустрия развлечений. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация национальные культуры.</p>	<p><b>2</b></p>	
	<p><b>Практическое занятие:</b> «Разрядка международной напряженности в 1970-е годы»-заполнение таблицы на основе текста учебника.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>
	<p><b>Практическое занятие:</b> «Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XXI века» – составление конспекта на основе текста учебника.</p>	<p>1</p>	
<p><b>Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы.</b></p>		<p><b>14</b></p>	
<p><b>Тема 15.1 СССР в послевоенные годы. Рост и реформы системы профтех в 1940- 1950-е гг.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов. <b>Рост и реформы системы профтех в 1940- 1950-е гг.</b></p>	<p><b>2</b></p>	
	<p><b>Практическое занятие:</b> «Послевоенное советское общество, духовный подъем людей» – составление конспекта на основе текста учебника.</p>	<p>1</p>	<p>1</p>



<b>Тема 15.2</b> <b>СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.</b> Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 1950- 1960-е гг.	<b>Содержание учебного материала:</b> Перемены после смерти И.В. Сталина. Борьба за власть, победа Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения. Изучение материала по теме « Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 1950- 1960-е гг.»	2	
	<b>Практическое занятие:</b> «Оттепель» – составление конспекта на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 15.3</b> <b>СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.</b> Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 1960- 1980-е гг.	<b>Содержание учебного материала:</b> Противоречия внутриполитического курса Н.С. Хрущева. Причины отставки Н.С. Хрущева. Л.И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане. Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 1960- 1980-е гг.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> «Экономическая реформа 1965 года в СССР»– заполнение таблицы на основе текста учебника.	1	
<b>Тема 15.4</b> <b>СССР в годы перестройки.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Предпосылки перемен. М.С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> «Политика гласности в СССР»– составление конспекта на основе	1	

	текста учебника.		
<b>Тема 15.5 Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы.</b>	<b>Практическое занятие «Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы».</b> Составление таблицы на основе текста учебника.	<b>2</b>	
<b>Тема 15.6 Советская культура в конце 1970-х — 1960-е годы.</b>	<b>Практическое занятие «Советская культура в конце 1970-х — 1960-е годы».</b> Составление таблицы на основе текста учебника.	<b>2</b>	
<b>Тема 15.7 Контрольная работа: «СССР в 1945—1991-е годы».</b>	<b>Контрольная работа: «СССР в 1945—1991-е годы».</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 16.1 На пути к новой России: 1990-е гг. Поварское и кондитерское дело в условиях новой России.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Изменения в системе власти. Б.Н. Ельцин. Принятие Конституции России 1993 года. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б.Н. Ельцина. Основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Либерализация цен, приватизация и другие экономические преобразования правительства Е.Т. Гайдара, их социальные последствия. Поварское и кондитерское дело в условиях новой России.	<b>2</b>	
<b>Тема 16.2 Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века.</b>	<b>Практическое занятие «Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века».</b> Заполнение таблицы на основе текста учебника.	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 16.3 Россия в начале XXI в. Современные тенденции и перспективы развития</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	

<b>предприятий поварского кондитерского бизнеса.</b>			
	Деятельность Президента России В.В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д.А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Балканский кризис 1999 года. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Изучение материалов по теме «Современные тенденции и перспективы развития предприятий поварского и кондитерского бизнеса».	1	1
<b>Тема 16.4 Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.</b>	<b>Практическое занятие «Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией».</b> Составление конспекта на основе текста учебника.	1	
.	<b>Дифференцированный зачёт.</b>	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр, в т.ч.:</b>	<b>72</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>36</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>36</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>172</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета "История".

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

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

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

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

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

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

###### **Основные источники**

###### **Для студентов:**

1. Артёмов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Артемюв В.В., Лубченко Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

###### **Дополнительные источники:**

1. Аверьянов К. А., Ромашов С. А. Смутное время: Российское государство в начале XVII в.: исторический атлас. – М., 2015.
2. Арташов И. А. Данилов А. А., Крицкая Н. Ф., Мельникова О. Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. – М., 2017.
3. Артемюв В.В., Лубченко Ю.Н. История: Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
4. Артемюв В.В., Лубченко Ю.Н. История: электронный учебно-методический комплекс.– М., 2017
5. Булдаков В. П., Леонтьева Т. Г. Война, породившая революцию.

- М., 2015.
6. Материалы международной научной конференции/ Под ред. С. В. Девятова и др. – М., 2015.
  7. Дорожина Н. И. Современный урок истории. – М., 2017. Краткий курс истории ВКП(б). Текст и его история. В 2 ч. / Сост. М. В. Зеленев, Д. Бренденберг. – М., 2014.
  8. Мусатов В. Л. Второе «освобождение» Европы. – М., 2016. Розенталь И. С., Валентинов Н. и другие. XX век глазами современников. – М., 2015.
  9. Победа-70: реконструкция юбилея / Под ред. Г. А. Бордюгова. – М., 2015.
  10. Формирование территории Российского государства. XVI — начало XX в. (границы и геополитика) / Под ред. Е. П. Кудрявцевой. – М., 2015.
  11. Загладин, Н.В., Петров Ю.А. История (базовый уровень). 11 класс. — М., 2015. Санин Г.А. Крым. Страницы истории. — М., 2015.
  12. Сахаров А.Н., Загладин Н.В. История (базовый уровень). 10 класс. — М., 2015.

#### **Для преподавателей:**

Излагается в следующей редакции:

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая N413"
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

#### **Интернет – ресурсы:**

- [www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).
- [www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm) (Библиотека Исторического факультета МГУ).
- [www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library) (Библиотека социал-демократа).
- [www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru) (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека

нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).

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

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

[www.wco.ru/icons](http://www.wco.ru/icons) (Виртуальный каталог икон).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[www.borodulincollection.com/index.html](http://www.borodulincollection.com/index.html) (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. — коллекция Льва Бородулина).

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

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

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

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

[www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru) (Русь Древняя и удельная).  
[www.memoirs.ru](http://www.memoirs.ru) (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).  
[www.scepsis.ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скепсис: научно-просветительский журнал).  
[www.arhivtime.ru](http://www.arhivtime.ru) (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).  
[www.sovmusic.ru](http://www.sovmusic.ru) (Советская музыка).  
[www.infoliolib.info](http://www.infoliolib.info) (Университетская электронная библиотека Infolio).  
[www.hist.msu.ru/ER/EText/index.html](http://www.hist.msu.ru/ER/EText/index.html) (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В.Ломоносова).  
[www.library.spbu.ru](http://www.library.spbu.ru) (Научная библиотека им. М.Горького СПбГУ).  
[www.ec-dejavu.ru](http://www.ec-dejavu.ru) (Энциклопедия культур DeJa Vu).

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

- LearningApps.org

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Древнейшая стадия истории человечества.</b>	<p>Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества.</p> <p>Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община», «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация».</p> <p>Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием.</p> <p>Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской</p>	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i>



	<p>общности.          Обоснование закономерности появления государства.          Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России.          . Роль и значение истории в лучшем освоении основ профессиональной деятельности специальности поварского и кондитерского дела.</p>	
<p><b>Цивилизации Древнего мира.</b></p>	<p>Характеристика основных этапов истории Древней Греции, источников ее истории.          Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм», «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя», «колонат».          Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта).          Рассказ с использованием карты о древнегреческой колонизации, оценка ее последствий.          Раскрытие причин возникновения, сущности и значения эллинизма.          Характеристика с использованием карты основных этапов истории Древней Италии, становления и развития Римского государства.          Раскрытие причин военных успехов Римского государства, особенностей организации римской армии.          Систематизация материала о мифологии и религиозных учениях, возникших в Древнем мире.          Раскрытие предпосылок и значения распространения буддизма, христианства.          Объяснение причин зарождения научных знаний.          Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие.          Изучение материала по теме</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>

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

Объяснение термина каролингское возрождение.

Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия.

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

Раскрытие современных подходов к объяснению сущности феодализма.

Рассказ о жизни представителей различных сословий средневекового общества: рыцарей, крестьян, горожан, духовенства и др. (сообщение, презентация).

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

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

Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов.

Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе.

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

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

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

Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны.

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

	<p>Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе.</p> <p>Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья.</p> <p>Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты».</p> <p>Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений).</p> <p>Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества.</p> <p>Процесс возникновения национальной кухни на Ближнем Востоке и Средней Азии.</p> <p>Развитие кулинарии в Европе в Средние века.</p>	
<p><b>От Древней Руси к Российскому государству.</b></p>	<p>Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований.</p> <p>Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство».</p> <p>Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей.</p> <p>Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси.</p> <p>Оценка значения принятия христианства на Руси.</p> <p>Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей.</p> <p>Анализ содержания Русской Правды.</p> <p>Указание причин княжеских усобиц.</p> <p>Составление характеристики личности,</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях..</i></p>

оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха).

Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности.

Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси.

Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель.

Рассказ о развитии культуры в Древней Руси.

Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси.

Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества.

Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний.

Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей.

Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище.

Составление характеристики Александра Невского.

Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения.

Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы.

Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского.

Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси.

Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России.

Указание на исторической карте роста территории Московской Руси.

	<p>Составление характеристики Ивана III. Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян начале их закрепощения. Развитие кулинарии на Древней Руси. Развитие поварских и кондитерских профессий на Руси в XIV – XV вв.</p>	
<p><b>Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству.</b></p>	<p>Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов. Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России. Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства. Объяснение причин, сущности и последствий опричнины. Обоснование оценки итогов правления Ивана Грозного. Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально-освободительное движение». Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II. Указание на исторической карте</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях..</i></p>

направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I, И.И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др.

Высказывание оценки деятельности П.П.Ляпунова, К.Минина, Д.М.Пожарского.

Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России.

Использование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке.

Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России.

Раскрытие причин народных движений в России XVII века.

Систематизация исторического материала в форме таблицы "Народные движения в России XVII века».

Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы».

Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти.

Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви.

Характеристика значения присоединения Сибири к России.

Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке.

Составление систематической таблицы о достижениях культуры Руси в XIII—XVII веках.

Подготовка описания выдающихся памятников культуры XIII—XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического

	<p>значения и др.</p> <p>Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII—XVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона).</p>	
<p><b>Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках</b></p>	<p>Объяснение причин и сущности модернизации.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: "мануфактура», «революция цен».</p> <p>Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI—XVIII веках.</p> <p>Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время.</p> <p>Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии.</p> <p>Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки.</p> <p>Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм».</p> <p>Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве.</p> <p>Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения.</p> <p>Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры.</p> <p>Объяснение и применение в историческом</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>



контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация».

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

Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн.

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

Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии).

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

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

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

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

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

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

Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии.

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

	<p>колониальной политики европейцев.</p> <p>Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ.</p> <p>Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки.</p> <p>Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве.</p> <p>Составление характеристик деятелей Просвещения.</p> <p>Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты).</p> <p>Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства.</p> <p>Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США.</p> <p>Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией.</p> <p>Составление характеристик деятелей Французской революций.</p> <p>Развитие европейской кухни XVIII в.</p> <p>Развитие поварского и кондитерского дела на Западе во второй половине XVIII-XIX вв.</p>	
<p><b>Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства империи.</b></p>	<p>Представление характеристики реформ Петра I:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в государственном управлении;</li> <li>2) в экономике и социальной политике;</li> <li>3) в военном деле;</li> <li>4) в сфере культуры и быта.</li> </ol> <p>Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е.И.Пугачева.</p> <p>Характеристика личности и царствования Екатерины II.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>

	<p>Рассказ о важнейших достижениях русской науки и культуры в XVIII веке, подготовка презентации на эту тему.</p> <p>Развитие европейской кухни в России во времена Петра I.</p> <p>Развитие поварского и кондитерского дела в России XVIII в.</p>	
<b>Становление индустриальной цивилизации.</b>	<p>Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции.</p> <p>Объяснение причин распространения социалистических идей, возникновения рабочего движения.</p>	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i>
<b>Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.</b>	<p>Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Азии, Латинской Америки, Африки.</p> <p>Характеристика предпосылок, участников, крупнейших событий, итогов борьбы народов Латинской Америки за независимость, особенностей развития стран Латинской Америки в XIX веке.</p> <p>Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI—XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.</p> <p>Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI—XIX веках.</p> <p>Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейского опыта для этих стран.</p> <p>Кулинарные заимствования европейцев из стран Востока.</p>	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i>
<b>Российская империя в XIX веке</b>	<p>Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.).</p> <p>Характеристика сущности проекта</p>	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i>

М.М.Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал.

Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).

Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков).

Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов.

Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т.п.).

Характеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса.

Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы).

Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов западников и славянофилов, выявление общего и различного.

Высказывание суждений о том, какие идеи общественно-политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии).

Раскрытие основного содержания Великих

реформ 1860—1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судебной, военной, преобразований в сфере просвещения, печати).

Представление исторического портрета Александра II и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).

Характеристика внутренней политики Александра III в 1880—1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ.

Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации).

Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения.

Сопоставление этапов и черт промышленной революции в России с аналогичными процессами в ведущих европейских странах (в форме сравнительной таблицы).

Систематизация материала о завершении промышленной революции в России; конкретизация общих положений на примере экономического и социального развития своего края.

Объяснение сути особенностей социально-экономического положения России к началу XIX века, концу XIX века.

Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877—1878 годов: военные и дипломатические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин русских художников, посвященных этой войне).

Раскрытие определяющих черт развития

	<p>русской культуры в XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, выступления на семинаре, круглом столе).</p> <p>Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам художественных музеев и экспозициям произведений живописцев, скульпторов и архитекторов XIX века.</p> <p>Осуществление подготовки и презентации сообщения, исследовательского проекта о развитии культуры своего региона в XIX века.</p> <p>Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века.</p> <p><b>Развитие поварского и кондитерского дела в России XIX в.</b></p>	
<p><b>От истории Новейшей</b></p>	<p><b>Новой к</b></p> <p>Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз».</p> <p>Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран.</p> <p>Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии».</p> <p>Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале XX века; выявление особенностей отдельных стран.</p> <p>Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике.</p> <p>Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале XX века.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>

Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата).

Систематизация материала о развитии экономики в начале XX века, выявление ее характерных черт.

Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905—1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов).

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная дума», «конституционная монархия».

Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами).

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

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

Оценка итогов революции 1905—1907 годов.

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

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия».

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

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «кубизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм».

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

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

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

Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны.

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

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

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

Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года.

Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета.

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

Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута).

Объяснение причин прихода большевиков к власти.

Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы).

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль»,



	<p>«Учредительное собрание».</p> <p>Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира. Участие в обсуждении роли В.И.Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута).</p> <p>Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения.</p> <p>Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе.</p> <p>Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий.</p> <p>Развити предприятий поварского и кондитерского дела е в первой половине XX в. в странах Европы и США.</p>	
<p><b>Между двумя мировыми войнами.</b></p>	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репарации», «новый курс», «Народный фронт».</p> <p>Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций).</p> <p>Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы.</p> <p>Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929—1933 годов и его последствий.</p> <p>Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф.Рузвельта.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономический кризис», «тоталитаризм», «авторитаризм», «фашизм», «нацизм».</p> <p>Объяснение причин возникновения и распространения фашизма в Италии и</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>

нацизма в Германии.

Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий.

Характеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии.

Раскрытие особенностей освободительного движения 1920—1930-х годов в Китае и Индии.

Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии.

Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии.

Характеристика основных этапов и тенденций развития международных отношений в 1920—1930-е годы.

Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920—1930-х годов.

Характеристика основных течений в литературе и искусстве 1920—1930-х годов на примерах творчества выдающихся мастеров культуры, их произведений (в форме сообщений или презентаций, в ходе круглого стола).

Сравнение развития западной и советской культуры в 1920—1930-е годы, выявление черт их различия и сходства.

Участие в семинаре на тему «Нэп как явление социально-экономической и общественно-политической жизни Советской страны».

Сравнение основных вариантов объединения советских республик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР.

Раскрытие сущности, основного содержания и результатов внутривнутрипартийной борьбы в 1920—1930-е годы.

	<p>Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов.</p> <p>Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ».</p> <p>Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта).</p> <p>Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы.</p> <p>Характеристика эволюции политической системы в СССР 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централизации власти.</p> <p>Анализ информации источников и работ историков о политических процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий.</p> <p>Систематизация информации о политике в области культуры в 1920—1930-е годы, выявление ее основных тенденций.</p> <p>Характеристика достижений советской науки и культуры.</p> <p>Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве и судьбах ученых, деятелей литературы и искусства 1920—1930-х годов (в форме биографических справок, эссе, презентаций, рефератов).</p> <p>Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положении религии в СССР.</p> <p>Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 20-30-е годы XX в.</p>	
<p><b>Вторая мировая война. Великая</b></p>	<p>Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего</i></p>

<p><b>Отечественная война</b></p>	<p>начала Второй мировой войны.</p> <p>Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско-германских договоров 1939 года.</p> <p>Называние с использованием карты участников и основных этапов Второй мировой войны.</p> <p>Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план “Барбаросса”», «план “Ост”», «новый порядок», «коллорабационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны».</p> <p>Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла.</p> <p>Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны.</p> <p>Характеристика значения битвы под Москвой.</p> <p>Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.).</p> <p>Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики.</p> <p>Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.).</p> <p>Высказывание собственного суждения о причинах коллаборационизма в разных странах в годы войны.</p>	<p><i>контроля на практических занятиях.</i></p>
-----------------------------------	--	--

	<p>Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечественной войн, их исторического значения.</p> <p>Участие в подготовке проекта «Война в памяти народа» (с обращением к воспоминаниям людей старшего поколения, произведениям литературы, кинофильмам и др.).</p> <p>Поварское и кондитерское дело в СССР в годы Великой Отечественной войны.</p>	
<p><b>Мир во второй половине XX — начале XXI века.</b></p>	<p>Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны.</p> <p>Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы.</p> <p>Характеристика причин создания и основ деятельности ООН.</p> <p>Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков.</p> <p>Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий.</p> <p>Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран).</p> <p>Представление обзора политической истории США во второй половине XX — начале XXI века.</p> <p>Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия.</p> <p>Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции.</p> <p>Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX — начала XXI века.</p> <p>Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация».</p> <p>Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>

	<p>развитии восточноевропейских стран в конце XX — начале XXI века.</p> <p>Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX — начале XXI века.</p> <p>Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависимости.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фундаментализм».</p> <p>Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце XX — начале XXI века, высказывание суждений о перспективах развития этих стран.</p> <p>Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов.</p> <p>Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века.</p> <p>Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века.</p> <p>Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940—1960-х годов.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация».</p> <p>Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ).</p> <p>Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт».</p> <p>Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры.</p> <p>Тенденции развития мировой поварской индустрии во 2-й половине XX – начале XXI вв.</p>	
<b>Апогей и кризис</b>	Систематизация материала о развитии СССР в	<i>Экспертная оценка в</i>

<p><b>советской системы. 1945—1991 годы.</b></p>	<p>первые послевоенные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики.</p> <p>Характеристика процесса возрождения различных сторон жизни советского общества в послевоенные годы.</p> <p>Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы).</p> <p>Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в первые послевоенные годы».</p> <p>Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР, новых подходов к решению хозяйственных и социальных проблем, реформ.</p> <p>Проведение обзора достижений советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов (с использованием научно-популярной и справочной литературы), раскрытие их международного значения.</p> <p>Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 — начале 1980-х годов (в форме сообщения, конспекта).</p> <p>Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период.</p> <p>Проведение поиска информации о повседневной жизни, интересах советских людей в 1960 — середине 1980-х годов (в том числе путем опроса родственников, людей старших поколений).</p> <p>Оценка государственной деятельности Л.И. Брежнева.</p> <p>Систематизация материала о развитии международных отношений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обострения международных отношений, ключевые события).</p> <p>Характеристика причин и предпосылок перестройки в СССР.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «перестройка», «гласность», «плюрализм», «парад суверенитетов».</p> <p>Проведение поиска информации об изменениях в сфере экономики и общественной жизни в годы перестройки.</p> <p>Составление характеристики (политического портрета) М.С. Горбачева (с привлечением дополнительной литературы).</p> <p>Участие в обсуждении вопросов о характере и последствиях перестройки, причинах кризиса советской системы и распада СССР, высказывание и аргументация своего мнения.</p> <p>Характеристика особенностей развития советской</p>	<p><i>рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>
--	--	--

	<p>науки в разные периоды второй половины XX века.</p> <p>Подготовка сравнительной таблицы «Научно-технические открытия стран Запада и СССР в 1950—1970-е годы».</p> <p>Рассказ о выдающихся произведениях литературы и искусства. Объяснение, в чем заключалась противоречивость партийной культурной политики.</p> <p>Рассказ о развитии отечественной культуры в 1960—1980-е годы, характеристика творчества ее выдающихся представителей.</p> <p>Рост и реформы системы профтехобразования в 1940- 1950-е гг.</p> <p>Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 1950- 1980-е гг.</p>	
<p><b>Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков.</b></p>	<p>Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально-экономических последствий приватизации в России.</p> <p>Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов. Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы.</p> <p>Систематизация и раскрытие основных направлений реформаторской деятельности руководства РФ в начале XXI века. Рассказ о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны.</p> <p>Представление краткой характеристики основных политических партий современной России, указание их лидеров. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкнулась Россия в XXI веке.</p> <p>Характеристика ключевых событий политической истории современной России в XXI веке.</p> <p>Систематизация материалов печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов.</p> <p>Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны.</p> <p>Характеристика места и роли России в современном мире.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>



Современные тенденции и перспективы развития предприятий поварского и кондитерского бизнеса.

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Калининград

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

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

Разработчик:

Алукриева Э.Л., преподаватель физической культуры ГАУ КО ПОО КСТ.

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

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

Методист УМО \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>22</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Физическая культура.

### 1.1. Область применения программы.

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии (профессиям) СПО естественнонаучного профиля: **43.01.09 Повар, кондитер.**

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

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

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

#### **Умения, знания:**

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

- ✓ выполнять индивидуально подобранные комплексы упражнений;
- ✓ выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- ✓ проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- ✓ осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- ✓ выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

- ✓ использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

**знать:**

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

**Результаты освоения учебного предмета.**

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

• **личностных:**

- ✓ готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- ✓ формирование устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- ✓ потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- ✓ приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- ✓ формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок; системы значимых социальных и межличностных отношений; личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной практике;
- ✓ готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- ✓ способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- ✓ способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- ✓ формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- ✓ принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно - оздоровительной деятельностью;
- ✓ умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- ✓ патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- ✓ готовность к служению Отечеству, его защите;
- **метапредметных:**
- ✓ готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- ✓ освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- ✓ готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- ✓ формирование навыков участия в различных видах соревновательной

- деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- ✓ умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- *предметных:*
- ✓ умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
  - ✓ владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
  - ✓ владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
  - ✓ владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
  - ✓ владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:**

Объем образовательной программы - **172** час;  
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>172</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>172</b>
<b>в том числе:</b>	
практические занятия	172
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.	<b>Легкая атлетика.</b>		<b>20</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
Тема 1.1. Спринтерский бег.	1.	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Бег 30, 60м. Развитие быстроты.	2	1-2
	2.	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	2
Тема 1.2 Челночный бег.	3.	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 1.3 Метание мяча и гранаты.	4.	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
	5.	Закрепление техники метания гранаты. Разнообразные прыжки и многоскоки. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
Тема 1.4 Прыжки в длину.	6.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.	2	
	7.	Развитие силовой выносливости. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок.	2	
Тема 1.5 Эстафетный бег. Бег на средние дистанции.	8.	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Эстафетный бег 4x100м, 4x400м. Развитие быстроты,	2	
Тема 1.6 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	9.	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м.	2	
	10.	Бег 500м (девушки), 1000м (юноши). Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	2	

	<b>Волейбол.</b>	<b>18</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>		

	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Развитие координационных способностей.	2	1-2
<b>Тема 2.2 Передача мяча.</b>	2.	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра	2	2
	3.	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
<b>Тема 2.3 Подача мяча.</b>	4.	Закрепление нижней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Поддачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
	5.	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. Подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
<b>Тема 2.4 Нападающий удар.</b>	6.	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	<b>ИТОГО 1 семестр</b>		<b>32</b>	
	7.	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>Тема 2.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.</b>	8.	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	9.	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Баскетбол.</b>		<b>20</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 3.1 Стойки и перемещения.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	1-2

<b>Тема 3.2 Передача и ловля мяча.</b>	2.	Варианты ловли и передачи мяча на месте и в движении, с сопротивлением и без сопротивления. Учебная игра. Развитие силы.	2	2
<b>Тема 3.3 Ведение мяча.</b>	3	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
<b>Тема 3.4 Броски.</b>	4.	Различные броски в кольцо после ведения. Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Воспитание самостоятельности, активности. Учебная игра.	2	
	5.	Броски в кольцо одной рукой от плеча. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	6.	Броски в кольцо одной рукой от плеча. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка.</b>	7.	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	8.	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	9.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2	
	10.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Броски мяча в движении. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Профессионально-прикладная физическая подготовка.</b>		<b>8</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 4.1 Реакция на сигнал.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	1-2
	2.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2	2
<b>Тема 4.2</b>	3.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	

<b>Развитие вестибулярной устойчивости.</b>	4.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
	<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>Всего за 1 курс:</b>		<b>68</b>	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Легкая атлетика.</b>		<b>16</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 1.1. Спринтерский бег.</b>	1.	Вводный урок. Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	1-2
<b>Тема 1.2 Челночный бег.</b>	2.	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	2
<b>Тема 1.3 Метание мяча и гранаты.</b>	3.	Закрепление техники метания гранаты. Разнообразные прыжки и многоскоки. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
<b>Тема 1.4 Прыжки в длину.</b>	4.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.	2	
	5.	Развитие силовой выносливости. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок.	2	
<b>Тема 1.5 Эстафетный бег. Бег на средние дистанции.</b>	6.	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Эстафетный бег 4x100м, 4x400м. Развитие быстроты.	2	
<b>Тема 1.6 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.</b>	7.	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м.	2	
	8.	Бег 500м (девушки), 800м (юноши). Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Волейбол.</b>		<b>12</b>	

		<b>Содержание учебного материала:</b>			
		<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Стойки и перемещения волейболиста.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Развитие координационных способностей.	2	1-2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Передача мяча.</b>	2.	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	2	
	3.	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2		
<b>Тема 2.3</b> <b>Подача мяча.</b>	4.	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2		
<b>ИТОГО 3 СЕМЕСТР</b>			<b>24</b>		
<b>Тема 2.4</b> <b>Нападающий удар.</b>	5.	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2		
<b>Тема 2.5</b> <b>Технико-тактическая подготовка. Блокирование.</b>	6.	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Баскетбол.</b>			<b>12</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	<b>Практическая работа.</b>				
<b>Тема 3.1</b> <b>Стойки и перемещения.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	1-2	
<b>Тема 3.2</b> <b>Передача и ловля мяча.</b>	2.	Варианты ловли и передачи мяча на месте и в движении, с сопротивлением и без сопротивления. Учебная игра. Развитие силы.	2	2	
<b>Тема 3.3</b> <b>Ведение мяча.</b>	3	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2		
<b>Тема 3.4</b> <b>Броски.</b>	4.	Различные броски в кольцо после ведения. Броски в кольцо после подбора мяча, отскок от щита. Воспитание самостоятельности, активности. Учебная игра.	2		

	5.	Броски в кольцо одной рукой от плеча. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка.</b>	6.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Броски мяча в движении. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Профессионально-прикладная физическая подготовка.</b>		<b>6</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа</b>			
<b>Тема 4.1 Реакция на сигнал.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	1-2
<b>Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.</b>	2.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	2
<b>Тема 4.3 Развитие силы.</b>	3.	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1мин – зачет.	2	
<b>ИТОГО 4 СЕМЕСТР</b>			<b>24</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
			<b>Всего за 2 курс:</b>	<b>48 час</b>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Легкая атлетика.</b>		<b>16</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 1.1. Спринтер- ский бег.</b>	1.	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Бег 30, 60м. Развитие быстроты.	2	1-2
	2.	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	2
<b>Тема 1.2 Челночный бег.</b>	3.	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
<b>Тема 1.3</b>	4.	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	

<b>Метание мяча и гранаты.</b>				
<b>Тема 1.4 Прыжки в длину.</b>	5.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.	2	
	6.	Развитие силовой выносливости. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок.	2	
<b>Тема 1.5 Эстафетный бег. Бег на средние дистанции.</b>	7.	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Эстафетный бег 4x100м, 4x400м. Развитие быстроты,	2	
<b>Тема 1.6 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.</b>	8.	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м. Бег 500м (девушки), 800м (юноши). Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Волейбол.</b>		<b>16</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Развитие координационных способностей.	2	1-2
<b>Тема 2.2 Передача мяча.</b>	2.	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра	2	2
	3.	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
<b>Тема 2.3 Подача мяча.</b>	4.	Закрепление нижней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Поддачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
<b>Тема 2.4 Нападающий удар.</b>	5.	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	6.	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	



<b>Тема 2.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.</b>	7.	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	8.	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу из зон 4, 3,2 с изменением траектории передач. Индивидуальные и групповые тактические действия. Учебная игра.	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Баскетбол.</b>		<b>16</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 3.1 Стойки и перемещения.</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	1-2
<b>ИТОГО 5 СЕМЕСТР</b>			<b>34</b>	
<b>Тема 3.2 Передача и ловля мяча.</b>	2.	Варианты ловли и передачи мяча на месте и в движении, с сопротивлением и без сопротивления. Учебная игра. Развитие силы.	2	2
<b>Тема 3.3 Ведение мяча.</b>	3	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
<b>Тема 3.4 Броски.</b>	4.	Различные броски в кольцо после ведения. Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Воспитание самостоятельности, активности. Учебная игра.	2	
	5.	Броски в кольцо одной рукой от плеча. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	6.	Броски в кольцо одной рукой от плеча. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка.</b>	7.	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	8.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Броски мяча в движении. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Профессионально-прикладная физическая подготовка.</b>		<b>6</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа.</b>			
<b>Тема 4.1</b>	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал.	2	1-2

<b>Реакция на сигнал.</b>		Развитие статической силы мышц спины.		
<b>Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.</b>	2.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	
<b>Тема 4.3 Развитие силы.</b>	3.	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1мин – зачет.	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Всего за 3 курс:</b>			<b>56 час</b>	
<b>Всего</b>			<b>172</b>	

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

Реализация программы учебного предмета требует наличия спортивного комплекса (спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий).

##### **Оборудование спортивного зала и спортивной площадки:**

- гантели;
- тренажеры;
- гири;
- баскетбольные, волейбольные, футбольные, теннисные мячи;
- конусы;
- координационные лестницы;
- шведская лестница;
- перекладина;
- брусья;
- скакалки;
- гимнастические коврики;
- степ-платформа;
- скамейки;
- секундомеры;
- ракетки для настольного тенниса и т.д.

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

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

##### **Основные источники:**

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

##### **Дополнительные источники:**

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

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
4. Бишаева, А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО–М., 2017

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используется следующая образовательная платформа:

– [LearningApps.org](https://learningapps.org)

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

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
1	2
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• выполнять индивидуально подобранные комплексы упражнений;</li><li>• выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</li><li>• проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</li><li>• осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li><li>• выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</li><li>• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li></ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</li><li>• способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</li><li>• правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</li><li>• о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li><li>• основы здорового образа жизни.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Результаты тестирования, физической подготовленности студентов согласно государственным стандартам.</li><li>• Результаты контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</li><li>• Участие в спортивных массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования)</li><li>• Проведение самоконтроля на занятиях физической культурой;</li><li>• Прирост физических показателей в течение всего периода обучения</li><li>• Знание роли физической культуры оценивается по программе ППФП.</li></ul>

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

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

Калининград

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

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессиям СПО естественнонаучного профиля:

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

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

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

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Алукриева Э.Л.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>стр. 4</b>
<b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>8</b>
<b>7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>13</b>
<b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Основы безопасности жизнедеятельности»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии естественнонаучного профиля **43.01.09 Повар, кондитер**.

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

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

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

### **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

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

**метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;

- анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;

- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной

безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

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

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

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

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике;

принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки индивидуальных возможностей;

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

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

решение в различных ситуациях;

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

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных

с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

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

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

### ***предметных:***

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

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

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

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

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

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

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

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных

ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на

практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной

жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

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

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности,

особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

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

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

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

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

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

- применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

Объем образовательной программы – **72** часа,

в том числе:

- Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – **72** часа
- Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические занятия	36
контрольные работы	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение в дисциплину.	1.Основные понятия и теоретические положения ОБЖ. Анализ влияния человека на окружающую среду, моделирование по сохранению биосферы и ее защите.	2	1
<b>Тема 2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения.</b>		<b>16</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1.Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	1.Факторы влияющие на здоровье. Основные элементы жизнедеятельности человека (решение ситуационных задач).	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	2. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека. (решение ситуационных задач).		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	3.Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	4. Семинар. Обоснование последствий влияния алкоголя и курения на здоровье человека. (решение ситуационных задач). Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	5.Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	6.Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	7.Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укреплению здоровья.		



<b>Тема 3. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>		<b>16</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Семинар. Понятие и классификация чрезвычайных ситуаций, характеристика ЧС различного происхождения.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1.Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС (решение ситуационных задач).	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	2.Моделирование поведения населения при угрозе и возникновения ЧС. (решение ситуационных задач).		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	3.Освоение моделей поведения в разных ситуациях: дома, на дорогах, в лесу, на водоемах и профессиональной деятельности (решение ситуационных задач).		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	2.Характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС).		1
	<b>Практические занятия</b>	2	
	4.Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций, индивидуальные средства защиты, оповещение населения (решение ситуационных задач).		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	3. Публичная защита презентаций. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и захвате в качестве заложника. Меры безопасности на территории военных действий.		
	4.Характеристика основных функций полиции, службы скорой помощи и других государственных служб в области безопасности.	2	
<b>Тема 4. Основы обороны государства и воинская обязанность</b>		<b>18</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Публичная защита презентаций. Характеристика основных этапов создания ВС России. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям,	2	1

	особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1.Организационная структура, видов и родов ВС России (решение ситуационных задач).	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	2.Формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих (решение ситуационных задач).		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	2.Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб		1
	<b>Практические занятия</b>	2	
	3.Порядок и условия прохождения военной службы по призыву и по контракту (решение ситуационных задач).		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	4.Анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы (решение ситуационных задач).		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	3.Характеристика понятий "воинская дисциплина" и "ответственность".		2
	4.Боевые традиции ВС России.	2	2
	5.Ритуалы и символы воинской чести ВС России.	2	2
<b>Тема 5. Основы медицинских знаний</b>		<b>18</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1.Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь.	2	1
	2.Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений и оказание первой доврачебной помощи.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	1.Первая доврачебная помощь при ушибах, вывихах, растяжениях и переломах (решение ситуационных задач).	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	2.Первая доврачебная помощь при утоплении (решение ситуационных задач).		
	<b>Практические занятия</b>	2	

	3.Первая доврачебная помощь при ожогах и отморожениях (решение ситуационных задач).		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	4.Первая доврачебная помощь при отравлениях (решение ситуационных задач и обучение навыкам).		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	5.Первая доврачебная помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути (решение ситуационных задач и обучение навыкам).		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	6.Первая доврачебная помощь при электротравмах. (решение ситуационных задачи и обучение навыкам).		
	7.Правила искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца.	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета.

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

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

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

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

###### **Основные источники:**

1. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017 – 368 с.

###### **Дополнительные источники:**

1. Айзман, Р. И. Основы оказания медицинской помощи: учебное пособие / Р.И. Айзман, И.В. Омельченко, Д.А. Сысоев. – Москва :КНО-РУС, 2022 – 290 с.
2. Косолапова, Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. 4- е , стер.- М.: издание Издательский центр «Академия», 2020.
3. Косолапова, Э.А., Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / (Арустамов, Н.В. Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов ) - 16-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 -176 с.

###### **Нормативные источники:**

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
6. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.
7. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.
8. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
9. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

10. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.
11. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
12. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.2013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
13. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.
14. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.
15. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
16. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.
17. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
18. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — № 48. — Ст. 6724.
19. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
20. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.
21. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

22. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

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

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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



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

	<p>системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС);</p> <p>объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.</p> <p>Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности.</p>	
<p>3. Основы обороны государства и воинская обязанность.</p>	<p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России. Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих.</p> <p>Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы.</p> <p>Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества.</p> <p>Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.</p> <p>Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести.</p>	<p>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, выполнение реферата, доклада, презентации.</p>

<p>4. Основы медицинских знаний.</p>	<p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях.          Характеристика основных признаков жизни.          Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара.</p>	<p>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, выполнение реферата, доклада, презентации.</p>
--------------------------------------	---	--

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ И.В.Евсеева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ А.С.Алукриева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

**Разработчик:**

Солдатова С.П., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– основные группы микроорганизмов,</li> <li>– микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– загрязнения</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> </ul>	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей</li> </ul>	

		– методики составления рационов питания
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско -патриотическую позицию,</p>	<p>Общечеловеческие ценности</p>



	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Сущность гражданско-патриотической позиции
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Правила финансовой грамотности в ходе выполнения профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	53

<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>24</b>
лабораторные занятия	<b>2</b>
практические занятия	<b>10</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация - экзамен</b>	<b>9</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-7, 9,10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	<b>10</b>	ОК 1-7, 9,10
<b>Тема 1.1</b> <b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 1.1-1.5
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Семинар. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка сообщений по теме: Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	-	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	2	
1. Практическое задание по парам. Изучение под микроскопом микроорганизмов.			
<b>Самостоятельная работа:</b> составление отчета по лабораторной работе	-		
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10

<b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.</b>	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1. Решение кейсов. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	1	
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	К 1-7, 9,10
	1. Ситуационно – ролевая игра. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		К 1.1-1.5 К 2.1-2.8
	<b>Самостоятельная работа:</b> составить сравнительную характеристику продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	-	К 3.1-3.6 К 4.1-4.5 К 5.1-5.5
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	К 1-7, 9,10

<b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	К 1.1-1.5 К 2.1-2.8 К 3.1-3.6
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка сообщений по темам: «Понятие о процессе пищеварения», «Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения»	1	К 4.1-4.5 К 5.1-5.5
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	
	1. Тренинг - общение. Изучение схемы пищеварительного тракта. 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
	<b>Самостоятельная работа:</b> составить список продуктов лучших с точки зрения усвоения пищи.	-	
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	К 1-7, 9,10
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	К 1.1-1.5 К 2.1-2.8 К 3.1-3.6 К 4.1-4.5 К 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка сообщений по темам: «Понятие о калорийности пищи», «Суточный расход энергии», «Энергетический баланс организма», «Методика расчёта энергетической ценности блюда»	-	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Обучающий тренинг. Методика расчёта энергетической ценности блюда Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. 2. Выполнение расчёта калорийности блюда .		
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10

<b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда 2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	
	1. Решение кейсов. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	-	
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. 2. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Самостоятельная работа:</b> изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	1	
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> изучение нормативных документов	-	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	

	1.Семинар. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	-	
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10
<b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа:</b> решение ситуационных производственных (профессиональных задач);	-	
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>		ОК 1-7, 9,10
	Деловая игра. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение ситуационных производственных (профессиональных задач);	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 3.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10

<b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	1. 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	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Теоретические занятия</b>		<b>24</b>	
<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа:</b>		<b>4</b>	
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
1. Основы микробиологии в пищевом производстве Основы физиологии питания		2	
2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		2	
<b>Промежуточная аттестация – экзамен</b>		<b>9</b>	
<b>Всего:</b>		<b>53</b>	



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

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

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016 г. 256 с
3. 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.
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (4-е изд.) учебник 104119365 2019
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.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 10 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
17. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://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. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
5. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
6. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

7. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
9. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
10. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
11. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].
13. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2015., 206с
2. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: Колос С, 2016г., 183с
3. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г., 346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2016г., 275с.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;

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

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, конкурсы, квесты, соревнования, семинары (вебинары), публичная защита презентаций.

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

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

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

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– основные группы микроорганизмов,</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов вне-аудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания; общечеловеческие ценности;</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции;</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</li> </ul>
<p>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</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим лабораторным занятиям;</li> </ul>

	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д</p>	<p>- оценка заданий для вне-аудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</p>
<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10. ОК.11</p>	<p>-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для вне-аудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</p>

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

**РАСОВАНО**

Методический кабинет УМО  
КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Калининград**



Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный N 44898): и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

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

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

	<p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Стандарты антикоррупционного поведения.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p>

	Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Финансовую грамотность, Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

Требования в соответствии с WSR:

Специалист должен знать и понимать:

1. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>53</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные и практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация - экзамен</b>	<b>9</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.</li> <li>2. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Решение задач на онлайн – курсе <a href="https://stepik.org/">https://stepik.org/</a></li> </ol>	2	ОК 1-7,9,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,11 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
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация продовольственных товаров.</li> <li>2. Качество и безопасность продовольственных товаров.</li> </ol>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> «Общие сведения о пищевых продуктах»; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка презентаций по темам: «Классификация продовольственных товаров», «Качество и безопасность продовольственных товаров». Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/">https://stepik.org/</a>	-	
<b>Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,11 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
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.</li> </ol>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Решение кейсов. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</li> </ol>	2	
	<b>Тематика лабораторных работ с применением современного оборудования Эковизер, нитрат тестеры</b>	2	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</li> </ol>			

	2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/">https://stepik.org/</a> по темам «Плодово-овощные товары»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Классификация плодов и овощей», «Корнеплоды, клубнеплоды», «Экзотические овощи и плоды»)	-	
<b>Тема 3</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		
	2. Кулинарное назначение зерновых товаров. Семинар. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ с применением современного оборудования</b>	2	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/">https://stepik.org/</a> по темам «Зерномучные товары»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Классификация круп», «Мука и мучные изделия», «Макаронные изделия»)	-	
<b>Тема 4.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. 2. Семинар. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	<b>Тематика лабораторных работ с применением современного оборудования Люминоскоп</b>	2	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/">https://stepik.org/</a> по темам, решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Сухие вещества молока», «Кисломолочные продукты», «Классификация сыров»)	-	
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,11

<b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2. Решение кейсов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Тематика лабораторных работ с применением современного оборудования</b>	2	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка отчета по лабораторной работе. Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/">https://stepik.org/</a> по темам «Рыба и морепродукты»; решение ситуационных производственных задач; подготовка и защита сообщений и докладов («Нерыбные продукты моря», «Икра осетровых и лососевых рыб», «Консервы и пресервы»)	1	
<b>Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Прохождение онлайн – курса. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ с применением современного оборудования</b>	2	
	1. Тренинг. Органолептическая оценка качества мяса. <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка отчета по лабораторной работе. Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/">https://stepik.org/</a> по темам «Мясо и мясопродукты»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Колбасы», «Мясные полуфабрикаты и субпродукты», «Классификация мясных консервов»)	1	
<b>Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ с применением современного оборудования</b>	4	



	1. Тренинг. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц с помощью овоскопа.	2	
	2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка отчета по лабораторной работе. Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/">https://stepik.org/</a> по темам «Яйца и яичные продукты», «Пищевые жиры»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов.	1	
<b>Тема 8.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика лабораторных работ с применением современного оборудования</b>	2	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка отчета по лабораторной работе. Прохождение онлайн – курса на платформе <a href="https://stepik.org/">https://stepik.org/</a> по темам «Вкусовые товары»; решение ситуационных производственных задач; подготовка сообщений и докладов («Пищевые добавки», «Применение приправ и пряностей»).	1	
<b>Консультации:</b>		<b>4</b>	
1. Химический состав пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров.		2	
2. Товароведная характеристика зерновых товаров			
3. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.		2	
4. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.			
<b>Промежуточная аттестация - экзамен</b>		<b>9</b>	
<b>Всего:</b>		<b>53</b>	

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

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

кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером.

Оборудование для проведения лабораторных работ: люминоскоп, эквивизер, нитрат тестеры, сахарометры, ареометры, системы для контроля качества пищевых продуктов.

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
6. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
7. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2021
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2021
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2020.
10. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
11. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ
12. Сборник химического состава пищевых продуктов.
13. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]
2. Энциклопедия прикладных наук [Электронный ресурс]  
<https://www.grandars.ru/college/biznes/pokazateli-kachestva-p.html>

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

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

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

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

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Блог о Ресторанном бизнесе <https://restoran-service.ru/blog/>

2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»

– Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>

– Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>.

### 3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

– лабораторных занятий;

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: решение кейсов, решение онлайн – курса по дисциплине, семинары, тренинги.

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

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

дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

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

- <https://stepik.org/>
- <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/>
- <https://docs.cntd.ru/>
- Мастер – повар.рф
- <https://www.chefexpert.ru/>

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
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	<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</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>
ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК11	<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</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</li> </ul>

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса».

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

Разработчик:

Овчинникова И.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИС- ЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>1.</b>	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБ- НОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>2.</b>	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕ- НИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>
<b>3.</b>	

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

	<p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Стандарты антикоррупционного поведения.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Правила финансовой грамотности в ходе выполнения профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	53
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40

в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация-экзамен</b>	<b>9</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		7, 9, 10 ПК 1.1-1.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений по теме.	-	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-
	1. Игровой метод. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Игровой метод. Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара	<b>2</b>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	ОК 1-
	1. Публичная защита презентаций. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	<b>2</b>	7, 9, 10 ПК
	2. Публичная защита презентаций. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	<b>2</b>	1.1-1.5 ПК
	3. Публичная защита презентаций. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	<b>2</b>	2.1-2.8 ПК
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач);	<b>1</b>	3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5
<b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	

<b>Механическое оборудование</b>	1. Публичная защита презентаций. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	
	2. Публичная защита презентаций. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	1. Викторина. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	<b>2</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Решение теста по теме.	<b>1</b>		
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>		
	2. Экскурсия на примере мастерской «Поварское дело». Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>		



	<p>3. Экскурсия на примере мастерской «Поварское дело». Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>	2	<p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5</p>
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	1. Ознакомление с устройством универсального и водогрейное оборудование, оборудования для раздачи пищи.	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования . Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Заполнение таблицы.		
<b>Тема 2.3 Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	<p>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</p>
	1. Публичная защита презентаций. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	1. Экскурсия на примере мастерской «Поварское дело». Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	2. Разработка плана мероприятий ХАССП	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Составление схемы. Подготовка к д/з.		
<b>Консультации</b>	4		
1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.	2		
2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	2		

<b>Промежуточная аттестация – экзамен</b>	<b>9</b>	
<b>Всего:</b>	<b>53</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### **Мастерская по компетенции «Поварское дело».**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело» технологическим оборудованием:

<b>Оборудование</b>		<b>Характеристика</b>
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный блендер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1

		Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК

Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см

Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм

Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объёма - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	1	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMPLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик. Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.4. Печатные издания

14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
15. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
17. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
18. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
19. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2020.
21. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
22. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ
23. Сборник химического состава пищевых продуктов.
24. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.

#### Основные источники

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

### **3.2.5. Электронные издания:**

7. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]

8. Энциклопедия прикладных наук [Электронный ресурс]  
<https://www.grandars.ru/college/biznes/pokazateli-kachestva-p.html>

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].-  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

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

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

### **3.2.6. Дополнительные источники**

2. Блог о Ресторанном бизнесе <https://restoran-service.ru/blog/>

2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»

– Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>

– Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>.

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2020 - 373 с.

2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.



5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 – 162 с.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский преект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

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

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

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

<p>технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете /экзамене</p>
<p>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</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 -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете /экзамене</p>
<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ОК.11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</p>

,

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОХРАНА ТРУДА**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

Разработчик: Ивченкова Е.Н., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОПЦ.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОПЦ.68 Безопасность жизнедеятельности

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</li> </ul>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</li> <li>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</li> <li>Составить план действия.</li> <li>Определять необходимые ресурсы.</li> <li>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>Реализовать составленный план.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li> <li>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</li> <li>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>Структура плана для решения задач.</li> <li>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>



	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Стандарты антикоррупционного поведения</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p>

		Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Правила финансовой грамотности в ходе выполнения профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	м часов
Объем образовательной программы	53
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40

в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация-экзамен</b>	<b>9</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10,11
<b>Раздел 1</b>	<b>Нормативно - правовая база охраны труда</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных		

	инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения.	1	
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Дискуссия. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3. Дискуссия. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	1	
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>10</b>	ОК 1-7, ОК 9,10
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 1.1-1.5

<b>Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>	1. Викторина. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Публичная защита презентаций. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда	1	
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Викторина. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Игровой метод. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		

	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	<b>1</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Публичная защита презентаций. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	1. Публичная защита презентаций. 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	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	3. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	<b>-</b>	
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10

<b>Пожарная безопасность</b>	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. 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	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. 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		
	1. Экскурсия на примере здания учебного корпуса. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	2	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
	2. Экскурсия на примере здания учебного корпуса. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	1. Публичная защита презентаций. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания.	1	



<b>Тема 3.3</b> <b>Требования</b> <b>безопасности к</b> <b>производственному</b> <b>оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
1.Нормативно - правовая база охраны труда. Условия труда на предприятиях общественного питания.		2	
2.Электробезопасность и пожарная безопасность.		2	
<b>Промежуточная аттестация – экзамен.</b>		<b>9</b>	
<b>Всего:</b>		<b>53</b>	

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

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

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

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

#### **3.2.1. Печатные издания**

##### **Нормативные документы:**

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
15. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
- 16.

#### **Основная литература:**

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020

#### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

#### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 160с.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения: – практических занятий;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> <li>-сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>-общечеловеческие ценности;</li> <li>-правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>-стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений,</li> </ul>

<p>выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>ОК01-07, 09,10,11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p>

	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
--	--	---

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

Калининград



Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

Разработчик: Козлова И.Г., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОПЦ. 10 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"><li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li><li>-составлять товарный отчет за день;</li><li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li><li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li><li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li><li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li><li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li><li>-принимать оплату наличными деньгами;</li><li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li><li>-составлять отчеты по платежам.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li><li>- задачи бухгалтерского учета;</li><li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li><li>-элементы бухгалтерского учета;</li><li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li><li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li><li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li><li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li><li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li><li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li><li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li><li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li><li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li><li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li><li>- источники поступления продуктов и тары;</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,</li> <li>реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Стандарты антикоррупционного поведения</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>

	<p>профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>финансовой грамотности, планирование</p> <p>предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40

<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета</li> <li>2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.</li> </ol> <b>Урок - виртуальная экскурсия.</b>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов</li> <li>4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса</li> </ol>	2	ОК1-5, 9, 10,11
<b>Тема 2.</b> <b>Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания</li> <li>2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства</li> <li>3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета</li> <li>4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления</li> <li>5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий</li> </ol>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10,11



	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Работа со Сборником рецептур, : - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	<b>2</b>	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	<b>2</b>	4.2-4.5
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	<b>2</b>	5.2-5.5  ОК1-5, 9, 10
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Материальная ответственность.</b>	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.	<b>2</b>	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
<b>Инвентаризация</b>	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	<b>2</b>	5.2-5.5  ОК1-5, 9, 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" <b>Источники информации</b> 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a>	<b>1</b>	
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК

<b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	<b>2</b>	1.2-1.5
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ПК ОК1-5, 9, 10
	<b>Практические занятия 4.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	<b>2</b>	1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	<b>2</b>	1.2-1.5
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.		2.2-2.5
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.		3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5
<b>Урок - викторина</b>		ОК1-5, 9, 10	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ПК
	<b>Практические занятия 5-6.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	<b>2</b>	1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.		1.2-1.5

<b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	2.2-2.5 3.2-3.5
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	4.2-4.5 5.2-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <b>Источники информации</b> 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a> 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a> 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/</a>	2	ОК1-5, 9, 10,11
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

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

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 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. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019.-176с.
12. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (4-е изд.) учебник 104119449 2020

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
8. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

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

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>



<p>-принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам</p>		
<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>
<p>ОК01-07,09,10,11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 «Повар, кондитер»**

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

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

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

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

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях

противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**:

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

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

Объем образовательной программы – 40 часа,

в том числе:

суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 36 часов;

самостоятельная работа: обучающегося – 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях. Вооружённые Силы Российской Федерации.</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 1,2,7
	1. Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.		
<b>Тема 1.2.</b> Вооружённые Силы Российской Федерации.	<b>Практические занятия</b>	1	ОК 1,2,7
	<b>1. Семинар. Вооружённые Силы России на современном этапе. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Строевая подготовка. Огневая подготовка. Изучение нормативных документов.</b>		
<b>Тема 1.3.</b> Гражданская оборона.	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 1,2,7
	1. Организация гражданской обороны: история создания, задачи, силы и средства. Оружие массового поражения, виды, средства защиты, действия населения. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. (решение ситуационных задач)		
	<b>Практические занятия</b>	1	ОК 1,2,7
	1. Средства индивидуальной, коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.		
<b>Тема 1.4.</b> Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях.	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 1,2,7
	1. Семинар. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах, снежных заносах, сходе лавин, метели,		



	<p>вьюге, селях, оползнях. наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах. 2. Безопасность в профессиональной деятельности. Порядок и правила действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения, возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ, при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ. Защита презентаций.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта (решение ситуационных задач). Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), на воздушном и водном транспорте. (решение ситуационных задач)  Потенциально опасные объекты, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке  Обеспечение безопасности при эпидемии.  Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения.  Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.  Отработка действий при возникновении радиационной аварии. Решение ситуационных задач.</p>	2	ОК 1,2,7
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Подготовка рефератов: «Ядерное оружие. «Химическое и биологическое оружие», «Безопасность в профессиональной деятельности».  Составление таблицы «Правила действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности».</p>	-	
<p><b>Тема 1.5.</b> Терроризм, сепаратизм, экстремизм.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма.  Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.  <u>Семинар.</u></p>	1	ОК 1,2,7
	<p><b>Практические занятия</b></p>	1	ОК 1,2,7

	<p>1.Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником.</p> <p>Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Решение ситуационных задач.</p>		
<p><b>Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1</b>  Темы для самостоятельного, дополнительного изучения:  - уровневая структура РСЧС;  - координационные органы РСЧС;  - этапы создания ГО;  - МЧС России;  - причины природных ЧС;  - причины техногенных ЧС.  - приборы радиационной и химической разведки и контроля;  - типы и виды терроризма, законодательные основы борьбы с терроризмом.  В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</p>		1	
<b>Раздел 3. Основы медицинских знаний</b>		<b>29</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 1,2,7
	1.Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при травмах различных областей тела. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов.		
	<b>Практическое занятие</b>	1	ОК 1,2,7
	1.Отработка навыков первой помощи при травмах различных областей тела. Отработка навыков первой помощи при ранениях, наложения повязок различных типов.		
1.Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.	1	ОК 1,2,7	

	<b>Практическое занятие</b> 1.Отработка навыков первой помощи при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.	1	ОК 1,2,7
	1.Первая помощь пострадавшему при электротравме. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	1	ОК 1,2,7
	<b>Практическое занятие</b> 1.Отработка навыков первой помощи пострадавшему при электротравме. Отработка навыков первой помощи при синдроме длительного сдавливания.	1	ОК 1,2,7
	<b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение презентации: «Первая помощь при переломах». Реферат по теме: «Первая помощь пострадавшему при синдроме длительного сдавливания». Подготовка сообщений по темам: «Первая помощь при травмах различных областей тела», «Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга», «Первая помощь пострадавшему при электротравме».	1	
	1.Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при ожогах.	1	ОК 1,2,7
	<b>Практическое занятие</b> 1.Отработка навыков первой помощи при наружных кровотечениях. Отработка навыков первой помощи при ожогах. (решение ситуационных задач).	1	ОК 1,2,7
	1.Первая помощь при воздействия высоких температур на человека. Предупреждение развития перегревания. Тепловой удар. (решение ситуационных задач)	1	ОК 1,2,7
	<b>Практическое занятие</b> 1.Отработка навыков первой помощи при воздействии высоких температур на человека. Отработка навыков предупреждения развития перегревания.	1	ОК 1,2,7
	1.Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека. Первая помощь при воздействии низких температур.	1	ОК 1,2,7

<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений, изучение нормативных документов. Ответ на контрольные вопросы для самоконтроля. Изучение дополнительных источников по теме.	-	
<b>Практическое занятие</b> 1.Отработка навыков оказания первой помощи при воздействии ультрафиолетовых лучей на человека. Отработка навыков первой помощи при воздействии низких температур.	1	ОК 1,2,7
1.Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях. Отработка навыков.	1	ОК 1,2,7
<b>Практическое занятие</b> 1.Отработка навыков оказания первой помощи при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Отработка навыков оказания первой помощи при отравлениях.	1	ОК 1,2,7
1.Первая помощь при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца). Отработка навыков.	1	ОК 1,2,7
<b>Практическое занятие</b> 1.Отработка навыков оказания первой помощи при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца).	1	ОК 1,2,7
<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение нормативных документов. Подготовка сообщений по теме «Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека». Подготовка реферата по темам: «Первая помощь при отсутствии сознания», «Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)». Ответ на контрольные вопросы для самоконтроля. Изучение дополнительных источников по теме.	1	
1.Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Из истории инфекционных болезней. Профилактика инфекционных заболеваний. Лечение инфекционных заболеваний.	1	ОК 1,2,7
<b>Практическое занятие</b> 1.Семинар. Здоровье и здоровый образ жизни.	1	ОК 1,2,7

	1.Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	ОК 1,2,7
	<b>Практическое занятие</b> 1. Семинар. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	ОК 1,2,7
	1.Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.	2	ОК 1,2,7
	<b>Практическое занятие</b> 1.Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. (решение ситуационных задач).	1	ОК 1,2,7
<b>Самостоятельная работа: по разделу 2</b> В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой). Подготовка реферата, презентации по теме: «Факторы, способствующие укреплению здоровья». Составление таблицы «Факторы, влияющие на здоровье»		1	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

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

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

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

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

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

###### **Нормативные источники:**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30.05.2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.
10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.
11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.

12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).
13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О Внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».
14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.
15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.
16. Приказ №384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.
17. Письмо №03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана» от 27.04. 2007 г.
18. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.
19. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2012.

#### **Основные источники:**

1. Арустамов, Э.А. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности./Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 16 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Н.В. Косолапова и др. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 144 с.
3. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б.. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
4. Понятийно-термино логический словарь / В.В. Гафнер.— 2-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2016. — 280 с. — (Серия«Педагогика безопасности»).

#### **Дополнительные источники:**

5. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, Н.А. Крючек, Ю.П. Потапенко и др. – М.: Дрофа, 2016.
6. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
7. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки - семинары, публичная защита презентаций, дискуссии, отработка навыков, работа в группах, работа в парах, решение ситуационных задач.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

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

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

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

- LearningApps.org



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

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p style="text-align: center;">Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p style="text-align: center;">Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции. общечеловеческие ценности;</li> <li>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения тестовых заданий</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
<p><b>ОК 01, 02, 07</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</li> <li>- экспертное оценивание результатов выполненной</li> </ul>

	практических заданий контрольных работ, задания внеаудиторной самостоятельной работы.
--	--

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

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

#### **43.01.09 «Повар кондитер»**

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

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

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>17. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 43.01.09 «Повар кондитер».

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

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

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных

чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

— основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

— основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

— имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

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

— порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

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

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

Объем образовательной программы – 40 часа,

в том числе:

суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 36 часов;

самостоятельная работа: обучающегося – 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. <u>Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.</u>	1	ОК1, ОК2, ОК7.
<b>Тема 1.2.</b> Гражданская оборона.	<b>Содержание учебного материала</b> 2. <u>Семинар. Организация гражданской обороны: история создания, задачи, силы и средства. Оружие массового поражения, виды, средства защиты, действия населения. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие.</u>	1	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. <u>Средства индивидуальной, коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Решение ситуационных задач. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.</u>		
<b>Тема 1.3.</b> Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях.	<b>Содержание учебного материала</b> 2. <u>Семинар. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах., снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях, наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.</u> <u>Безопасность в профессиональной деятельности. Порядок и правила действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения, возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ, при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ. Защита презентаций.</u>	2	ОК1, ОК2, ОК7.
	<b>Самостоятельная работа:</b>	-	

	<p>Подготовка рефератов: «Ядерное оружие. «Химическое и биологическое оружие», «Безопасность в профессиональной деятельности».</p> <p>Составление таблицы «Правила действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности».</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>2. <u>Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта. Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), на воздушном и водном транспорте. Решение ситуационных задач. Потенциально опасные объекты, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке</u> <u>Обеспечение безопасности при эпидемии.</u></p> <p>Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения.</p> <p>Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.</p> <p>Отработка действий при возникновении радиационной аварии. Решение ситуационных задач.</p>	2	ОК1, ОК2, ОК7.
Тема 1.4. Терроризм, сепаратизм, экстремизм.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. <u>Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма.</u></p> <p>Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление. <u>Семинар.</u></p>	2	ОК1, ОК2, ОК7.
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. <u>Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником.</u></p> <p>Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Решение ситуационных задач.</p>	1	
	<p><b>Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1</b></p> <p>Темы для самостоятельного, дополнительного изучения:</p> <p>- уровневая структура РСЧС;</p>	1	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- координационные органы РСЧС;</li> <li>- этапы создания ГО;</li> <li>- МЧС России;</li> <li>- причины природных ЧС;</li> <li>- причины техногенных ЧС.</li> <li>- приборы радиационной и химической разведки и контроля;</li> <li>- типы и виды терроризма, законодательные основы борьбы с терроризмом.</li> </ul> <p>В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Решение ситуационных задач.</p> <p>Подготовка презентаций, докладов, рефератов: «Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта (по видам транспорта)» «Современный терроризм», «Понятие сепаратизма», «Понятие экстремизма».</p> <p>Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем.</p>			
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1. Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.</u> Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск.</li> <li>2. <u>Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации.</u> <u>Воздушно-десантные войска. Защита презентаций.</u></li> <li>3. <u>Ракетные войска стратегического назначения.</u> <u>Войска воздушно-космической обороны.</u></li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщений: «Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации» «Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск», «Ракетные войска стратегического назначения». Подготовка презентаций: «Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации», «Воздушно-десантные войска», «Войска воздушно-космической обороны»</p>	<b>8</b>  2  2  2  -	ОК1, ОК2, ОК7.

	1. <u>Другие войска и их основные задачи.</u>	2	ОК1, ОК2, ОК7.
	2. <u>Воинская обязанность и комплектование Вооруженных Сил Российской Федерации личным составом. Защита презентаций.</u>		
	<b>Практические занятия</b>		ОК1, ОК2, ОК7.
	1. <u>Сухопутные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач).</u> Военно-воздушные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач). Военно-морской флот, структура, задачи (решение ситуационных задач). <u>Порядок прохождения военной службы. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации (решение ситуационных задач).</u>	2	
<b>Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК1, ОК2, ОК7.
	1. Уставы, военная присяга ВС РФ и боевое знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношение между ними.	2	
	2. Права и обязанности военнослужащих. Внутренний распорядок, размещение и быт военнослужащих. <u>Семинар.</u>	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. <u>Воинская дисциплина.</u> Суточный наряд роты. Отработка навыков. Караульная служба, обязанности и действия часового. Отработка навыков.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Проработка конспекта. Изучение нормативных документов. Подготовка презентаций: «Военно-морской флот, структура, задачи», «Права и обязанности военнослужащих». Составление структуры «Вооруженные силы Российской Федерации». Подготовка сообщений по темам: «Воинская обязанность», «Уставы, военная присяга ВС РФ и боевое знамя	1	

	воинской части», «Военнослужащие и взаимоотношение между ними», «Внутренний распорядок, размещение и быт военнослужащих», «Караульная служба, обязанности и действия часового».		
<b>Тема 2.3.</b> Строевая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК1, ОК2, ОК7.
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Строй и управление ими. Строевые приемы и движение без оружия Отработка навыков. Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него. Строй отделения. Отработка навыков.	2	
<b>Тема 2.4.</b> Огневая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК1, ОК2, ОК7.
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Автомат Калашникова: материальная часть, разборка и сборка, подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата Отработка навыков.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление конспекта. Подготовка рефератов, презентаций по темам: «Автомат Калашникова», «Строевые приемы и движение без оружия», «Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй», «Подход к начальнику и отход от него», «Строй отделения». Подготовка к практическому занятию.	1	
<b>Тема 2.5.</b> Медико-санитарная подготовка. Первая доврачебная помощь	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК1, ОК2, ОК7.
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Первая помощь при ранении, ушибе, переломе, вывихе, растяжении связок, синдроме длительного сдавливания (решение ситуационных задач). Отработка навыков.	2	
	2. Первая помощь при ожоге, поражении электрическим током, утоплении, переохлаждении, обморожении, отравлении, клинической смерти (решение ситуационных задач). Отработка навыков.	2	
<b>Самостоятельная работа: по разделу 2</b>		1	

<p>Вопросы для самостоятельного дополнительного изучения по теме:  Медико-санитарная подготовка. Первая доврачебная помощь.  Подготовка презентаций, докладов, рефератов:  Первая помощь при ранениях, ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок, синдроме длительного сдавливания, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, переохлаждении, обморожении, отравлении, клинической смерти.  В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ.  Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем. Подготовка к дифференцированному зачету.</p>		
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>40</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

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

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

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

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

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

###### **Нормативные источники:**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30. 05. 2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21. 12. 1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.
10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.



11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.
12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).
13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О Внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».
14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.
15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.
16. Приказ №384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.
17. Письмо №03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана» от 27.04. 2007 г.
18. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.
19. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2012.

#### **Основные источники:**

8. Арустамов, Э.А. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности./Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 16 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.
9. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Н.В. Косолапова и др. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 144 с.
10. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б.. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.

11. Понятийно-термино логический словарь / В.В. Гафнер.— 2-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2016. — 280 с. — (Серия«Педагогика безопасности»).

**Дополнительные источники:**

12. Смирнов, А.Т Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. А.Т Смирнов, Н.А. Крючек, Ю.П. Потапенко и др. – М.: Дрофа, 2016.

13. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

14. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

**3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки - семинары, публичная защита презентаций, дискуссии, отработка навыков, работа в группах, работа в парах, решение ситуационных задач.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

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

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

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

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

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
---	--

<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстраординарных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в</li> </ul>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения тестовых заданий</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>

<p>которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции. общечеловеческие ценности;</li> <li>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p><b>ОК 01, 02, 07</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</li> <li>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</li> </ul>

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

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

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства  
НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

Разработчик: Соколова Н. С., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Седова Д.А.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i></p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p>

	<p>кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия (если предусмотрено)	36
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		5,9,10
<b>Типы предприятий общественного питания и работа персонала.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	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
	1. Индустрия общественного питания	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение текста, работа со словарем	1	
	2. Работа в ресторане и его подразделениях	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление списка незнакомых слов и словосочетаний Создание презентации по теме.	-	
<b>Тема 2.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	5,9,10
<b>Обслуживание посетителей в ресторане</b>	1. Просмотр роликов: В обеденном зале: Встреча и размещение гостей	<b>2</b>	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
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение лексических упражнений	-	
	2. Организация стола	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выучить новые слова	1	
<b>Тема 3.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	ОК 1-5,9,10
<b>Организация работы официанта и бармена</b>	1. В баре: классификация напитков	<b>2</b>	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
	<b>Самостоятельная работа:</b> выучить лексический материал по теме	-	
	2. Ролевая игра: В баре: Выбор правильного вина. Смешивание коктейлей	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> составить диалоги на тему «обслуживание в баре»	1	
<b>Тема 4.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	5,9,10
<b>Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	1. Персонал кухни. Одежда и личная гигиена. Производственные помещения. Кухонное оборудование	<b>2</b>	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
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнить лексические упражнения	-	

<b>Тема 5.</b>  <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	5,9,10 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
	1. Овощи, травы и специи. Фрукты, ягоды и орехи	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнить лексические упражнения	-	
	2. Рыба и морепродукты	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнить лексические упражнения	1	
	3. Мясо и птица	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнить лексические упражнения	-	
	4. Молочные продукты и крупы	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнить лексические упражнения	-	
5. Различные продукты, различные способы обработки продуктов питания	<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа:</b> чтение текста, работа со словарем	-		
<b>Тема 6.</b>  <b>Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	5,9,10 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
	1. Подготовка меню: Закуски. Супы. Основные горячие блюда. Десерты	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Презентация Меню ресторана, кафе	-	
	2. Дискуссия: Здоровое питание	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа:</b> чтение, перевод текстов	-		
<b>Тема 7.</b>  <b>Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	5,9,10 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
	1. Техники сервировки. Столовые приборы и посуда. Как накрыть стол для завтрака, обеда, ланча	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> чтение, перевод текстов	-	
<b>Тема 8.</b>  <b>Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	ОК 1-5,9,10 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
	1. Составление кластера: Покупки в магазине, булочной, мясной лавке. Покупки на рынке	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выучить слова, составить диалоги по теме	-	
<b>Тема 9.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	1. Составление рецептов: Кухни народов мира	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> работа со словарем, составление диалога по теме	-	

<b>Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	2. Европейская кухня. Восточная кухня	<b>2</b>	ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа:</b> Презентация по теме	1	
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>5-й семестр, в том числе:</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	----	
	<b>Практические занятия</b>	<b>36</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
<b>Всего</b>		<b>40</b>	

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

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

Кабинет «Иностранного языка»,

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие. – Москва: Кнорус, 2021. – 268 с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering: учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

#### **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;



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

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: составление кластера, презентация, дискуссия, просмотр роликов, ролевая игра.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

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

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

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

– [LearningApps.org](https://learningapps.org)

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знать:</b>  профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;  безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;  имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.  артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.  имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.  наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.  глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous / Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке  Владение лексическим и грамматическим минимумом  Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  - диктантов;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
<p><b>Уметь:</b></p>		

<p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексики профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p>Монологическая речь</p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь</p> <p>небольшой рассказ (эссе);</p> <p>заполнение анкет, бланков;</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума</p> <p>при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддерживать и закончить разговор.</p> <p>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p>	
--	---	--

<p>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</p>	
<p>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</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования; - диктантов;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p>

	<p>с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</p>	<p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
--	---	---

	<p>-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p> <p>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</p> <p>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</p>	
<p>ОК 01.-05,09,10</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума</p> <p>при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- диктантов;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

	<p>задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <p>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</p> <p>-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p> <p>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</p> <p>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</p>	
--	--	--

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ**

Калининград



Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания в ресторане» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

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

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

**Разработчик:**

Захарова Е.Ю., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией технологических дисциплин.

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

<b>9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>11. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Организация обслуживания в ресторане» относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.09 Физическая культура, ОП.06 Охрана труда.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"><li>– использовать теоретические знания в профессиональной деятельности;</li><li>– соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования пожарной безопасности; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями;</li><li>– качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать столы скатертями, осуществлять предварительную сервировку столов и дополнительную сервировку согласно принятого заказа;</li><li>– осуществлять бронирование мест; приветствовать гостей и принимать заказ на обслуживание; успешно вести переговоры при приеме заказа;</li><li>– получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; заполнять журнал учета столовой посуды и приборов; составить акт боя, лома, утраты посуды и приборов;</li><li>– складывать салфетки; работать с подносом; составлять меню; производить сервировку стола по различным видам меню; подавать блюда «В обнос», «В стол», «Английским способом», подавать I, II, блюда; сладкие блюда; фрукты;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– технику безопасности в работе официанта; требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену официанта; требования к квалификационным характеристикам официанта; требования к безопасности услуг; бронирование мест на ПОП;</li><li>– технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приеме заказа; технику расчета с потребителями;</li><li>– технику хранения и учета столовой посуды, приборов, столового белья; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; технику работы с подносом; способы и технику переноса приборов, посуды; общие правила и технику сервировки стола; технику и технологию подачи блюд и напитков;</li></ul>

	ликероводочные изделия и прохладительные напитки. – производить расчёт с посетителями.	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Средства физической культуры Правила здорового образа жизни
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Финансовую грамотность, Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>и часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>106</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>80</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	<b>38</b>
практические занятия	<b>34</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
<b>Консультации</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация-экзамен</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Особенности организации обслуживания</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 1.1</b> Цели и задачи обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК01-07, ОК09-11 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
	1. Введение. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Изучение стандарта ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».	2	
	2. Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды, емкость и назначение, санитарные требования к посуде. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды, санитарные требования. Характеристика металлической посуды, санитарные требования. Характеристика столовых приборов, санитарные требования	2	
	<b>Практические занятия №1</b> Идентификация ассортимента фарфоро-фаянсовой посуды. Идентификация ассортимента хрустальной и стеклянной посуды	2	
<b>Тема 1.2</b> Методы и формы обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07, ОК 09-11 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
	1. Тренинг. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<b>Практические занятия № 2</b> 1. Тренинг. Отработка техники получения и подготовки столового белья, посуды приборов к обслуживанию. 2. Отработка техники полировки посуды и приборов. 3. Отработка техники работы с подносом;		

	4. Отработка техники переноса посуды.		
	<b>Практические занятия № 3</b> 1. Тренинг. Отработка техники накрытия столов скатертями; замена скатерти на чистую. 2. Отработка приёмов складывания салфеток. 3. Отработка техники сервировки стола к завтраку, обеду и ужину.	2	
	2. Виды приемов и банкетов. Прием заказа на банкет. Правила составления счета заказа на банкет. Правила составления меню на банкет.	2	
	3. Проведение банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Подготовка банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.	2	
	<b>Практические занятия №4</b> Составить меню для банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Отработать сервировку стола для банкета с частичным обслуживанием официантами.	2	
<b>Раздел 2 Квалификационные требования к официанту</b>		<b>12</b>	<b>1</b>
<b>Тема 2.1</b> Требования к официантам	1. Требования к квалификации официантов 3, 4, 5 разрядов. Характеристика работ официантов 3, 4, 5 разрядов. Требование соблюдения пожарной безопасности. Требование к соблюдению техники безопасности; соблюдению норм и правил санитарии и личной гигиены.	2	ОК 01-07, ОК 09-11 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
	<b>Тематика практических занятий</b> <b>Практическое занятие № 5</b> Тренинг. Отработка техники встречи посетителей, подачи меню и карты вин, рекомендации при выборе напитков и блюд. Отработка техники принятия заказа; подачи аперитива.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	1	
	2. Виды тематических банкетов.	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>Всего за 5 семестр</b>	<b>26</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	



<b>Тема 2.2</b> Личная подготовка официанта	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07, ОК 09-11 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
	1.Личная подготовка официанта к обслуживанию. Требования к внешнему виду. Общие требования к качеству услуг. Структура обслуживающего персонала.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие № 6</b> 1. Отработка техники досервировки стола согласно принятого заказа. 2. Отработка техники выполнения заказа: подача продукции сервис-бара. 3. Отработка техники подачи холодных блюд и закусок всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Составить конспект по теме «Характеристика работ официантов 3, 4, 5 разрядов». Составить схемы «Структура обслуживаемого персонала» (по заданию преподавателя). Выполнить реферат на тему «Анализ услуг предприятий общественного питания: безопасность, экологичность, эргономичность, комфортность, эстетичность, информативность».	1	
<b>Раздел 3</b>	<b>Техника подготовки к обслуживанию</b>	<b>7</b>	ОК 01-07, ОК 09-11 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
<b>Тема 3.1</b> Подготовка зала. Подготовка посуды и приборов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07, ОК 09-11 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
	1.Ролевая игра. Бронирование мест. Техника и правила размещения гостей. Уборка зала, расстановка мебели; техника накрытия столов скатертью; техника замены скатерти во время обслуживания. Техника получения и подготовки столового белья, посуды, приборов к обслуживанию; техника полировки посуды, приборов, стекла. Техника переноса посуды, приборов; заполнение журнала учета столовой посуды, приборов; составление акта боя, утраты и лома столовой посуды, приборов, столового белья. Техника предварительной сервировки столов.		

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений Работа с учебно-методической литературой, лекциями; Заполнение типовой формы № 74 акта боя, лома, утраты посуды и приборов.</p>	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<p><b>Практические занятия №7</b> Овладение приемами расстановки мебели в торговом зале. Овладение техникой работы с подносом.</p>	2	
	<p><b>Практические занятия №8</b> Отработка приемов сервировки стола к завтраку, обеду и ужину (минимальная и полная).</p>	2	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техника обслуживания потребителей</b>	<b>9</b>	ОК 01-07, ОК 09-11
<b>Тема 4.1</b> Техника обслуживания потребителей	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1.Семинар. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Техника обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; техника приема и оформления заказа; техника до сервировки стола в соответствии с заказом; передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями.</p>	2	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
	<p>2.Последовательность и техника подачи блюд и напитков. Техника подачи продукции сервис-бара. Техника подачи блюд различными способами: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с использованием элементов обслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный. Последовательность и техника подачи холодных блюд и закусок. Техника замены использованной посуды и приборов. Техника до сервировки стола. Техника подачи горячих закусок.</p>	2	ОК 01-07, ОК 09-11 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

	<p>3.Ролевая игра. Техника подачи супов. Способы и техника подачи вторых блюд. Техника подготовка стола для подачи десерта. Техника подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод.</p> <p>Техника подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Завершающий этап обслуживания. Техника расчета с потребителями. Техника уборки стола после обслуживания.</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-11 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</p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие № 9</b></p> <p>1. Отработка техники подачи холодных закусок.</p> <p>2. Отработка техники подачи супов всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-11 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</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений .</p> <p>Составление конспекта по теме: «Техника подачи блюд различными способами».</p> <p>Выполнить реферат на тему «Профессиональный официант – «лицо» ресторана».</p> <p>Составить последовательность подачи закусок, блюд и напитков.</p>	1	
<b>Раздел 5. Техника построения эффективной работы с потребителями</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 5.1</b> Искусство обслуживания в ресторане	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Тренинг. Профессиональные качества официанта. Профессиональная этика официанта. Необходимые указания по успешному ведению переговоров при приёме заказа.</p> <p>Советы по ведению переговоров. Качество обслуживания. Избежание конфликтов при работе официанта. Памятка официанту «как заслужить доверие гостей»</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-11 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</p>
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие № 10</b></p> <p>1. Тренинг. Отработка техники подачи вторых горячих блюд всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.</p>	2	<p>ОК 01-07, ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</p>

	2.Техника подачи сладких блюд; холодных и горячих напитков. Отработка расчёта с посетителями.	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Составить конспект лекций по теме «Качество обслуживания».		
<b>Тема 5.2</b> Стандарты WSR	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Движение Ворлд скиллс. Стандарты Ворлд скиллс. Компетенция «Ресторанный сервис». Рабочее место конкурсанта.	2	
	2.Особенности сервировки модуля «Кафе», «Ресторан», идентификация специй и крепкого алкоголя.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практические занятия №11</b> Отработать сервировку для модуля «Кафе», «Ресторан», рабочее место конкурсанта	2	
	<b>Практические занятия №12</b> Отработать идентификацию крепкого алкоголя	2	
	Модуль «Фуршет», фруктовое ассорти	2	
	<b>Практические занятия №13</b> Отработать сервировку для модуля «Фуршет», фруктовое ассорти	2	
	3.Модуль идентификация специй.	2	
	4.Модуль «Декантация вина». Сервировка стола для декантации вин и работа с ножом сомелье	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практические занятия №14</b> Отработать идентификацию специй	2	
	<b>Практические занятия №15</b> Отработать декантацию вина	2	
	Модуль «Table box». Модуль «Салфетки»	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практические занятия №16</b> Отработать накрытие «Table box»	2	

	<b>Практические занятия №17</b> Отработать складывание салфеток (основные и вспомогательные способы)	2	
<b>Консультации</b>		8	
1. Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения организаций питания.		2	
2. Столовая посуда, приборы, столовое белье.		2	
3. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Организация процесса обслуживания в зале		2	
4. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.		2	
	<b>6 семестр, в т.ч.:</b>	<b>8</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	<b>Консультации</b>	<b>8</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>1</b>	
		<b>8</b>	
<b>Итого</b>		<b>106</b>	

## 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «**Организации обслуживания в ресторане**», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения посуды, муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Мастерская «Ресторанный сервис»**

**Учебно-лабораторное оборудование**

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Рамекин – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5

Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквизер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

### *Учебно-производственное оборудование*

<b>Наименование</b>	<b>Количество единиц</b>
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

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

### **3.2.1. Печатные издания:**

Федеральные законы и нормативные документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000.
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятия»
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
11. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Сайт "HoReCa: hotel, restaurant, cafe" <http://www.horeca.ru/>
2. Всероссийский портал "Restorante" <http://www.restorante.com.ru/>
3. Сайт компании "Restcon: ресторанный консалтинг" <http://restcon.ru/>
4. Портал "Новости и технологии ресторанного бизнеса" <http://restorus.com/>
5. Федерация Рестораторов и Отельеров [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)
6. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
7. Информационно-поисковая система [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
8. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

### **і. Дополнительные источники:**

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4.



2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с.

3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с.

12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. с.

13. Лабушкин Н.И. Основы менеджмента : Учебник. - М.: НГГЖ ФУА, ЗАО Экономпресс, 2019. - 284 с.

14. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания (2-е изд., стер.) учебник 2018 г.

15. 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, 2019. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

16. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с.

17. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания (1-е изд.) учебник 101119623 2018

18. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. – 398 с.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

– практических занятий;

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинары, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций, тренинг, ролевая игра.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

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

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

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

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

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технику безопасности в работе официанта; требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену официанта; требования к квалификационным характеристикам официанта; требования к безопасности услуг; бронирование мест на ПОП;</li> <li>– технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приеме заказа; технику расчёта с потребителями;</li> <li>– технику хранения и учета столовой посуды, приборов, столового белья; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; технику работы с подносом; способы и технику переноса приборов, посуды; общие правила и технику сервировки стола; технику и технологию подачи блюд и напитков;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать теоретические знания в профессиональной деятельности;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования пожарной безопасности; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями;</li> <li>– качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать столы скатертями, осуществлять предварительную сервировку столов и дополнительную сервировку согласно принятого заказа;</li> <li>– осуществлять бронирование мест; приветствовать гостей и принимать заказ на обслуживание; успешно вести переговоры при приеме заказа;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>

<p>– получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; заполнять журнал учета столовой посуды и приборов; составить акт боя, лома, утраты посуды и приборов;</p> <p>– складывать салфетки; работать с подносом; составлять меню; производить сервировку стола по различным видам меню; подавать блюда «В обнос», «В стол», «Английским способом», подавать I, II, блюда; сладкие блюда; фрукты; ликероводочные изделия и прохладительные напитки.</p> <p>– производить расчёт с посетителями.</p>		
<p>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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</li> </ul>
<p>ОК 01- 10, 11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul>

	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
--	---	---

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Калининград

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

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

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

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

#### **4. СОДЕРЖАНИЕ**

<b>5.</b>		<b>стр.</b>
•	<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
•	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>6.</b>		
•	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>7.</b>		
•	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>8.</b>		



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер,

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

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

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

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

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

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **общие компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать 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.

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

Объем образовательной программы 40 часов, в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 36 часов;

Самостоятельной работы обучающегося 4 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>4</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

9. 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации. Понятие социальная адаптация и ее сущностная характеристика. Механизмы социальной адаптации. Условия успешной социальной адаптации.	2	ОК01-07,09,10
	<b>Практическое занятие</b> Нормы позитивного социального поведения. Использование норм позитивного социального поведения. Социальное поведение и конфликты в обществе. Ролевые игры использования норм позитивного социального поведения.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> Подготовить реферат на тему: «Социальная дезадаптация: понятие, причины».		1	
<b>Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1</b> Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 – ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 –ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов. Конвенция ООН о правах инвалидов. Общие принципы. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации. основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов.	2	ОК01-07,09,10
	<b>Практическое занятие</b> Использование законных прав. Права и закон. Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству.	2	

<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b>		1	
Подготовить сообщение на тему: «Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ»			
<b>Раздел 3. Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.</b>		<b>15</b>	
Тема 3.1 Основы гражданского законодательства	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК01-07,09,10
	1.Основы гражданского и семейного законодательства.Основы гражданского права. Понятие и предмет гражданского права. Понятие субъектов гражданского права. Имущественные и неимущественные блага и права граждан. Особенности гражданского регулирования отношения, связанного с пожилыми людьми и инвалидами: правила наследования.		
Тема 3.2 Основы семейного законодательства.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК01-07,09,10
	1.Основы семейного законодательства. Основы семейного права. Понятие и предмет семейного права. Принципы семейного права. Условия заключения брака. Права и обязанности супругов. Особенности семейного права, регулирующего отношения, связанные с пожилыми и инвалидами: право на алименты и т.д.		
	<b>Практическое занятие</b> Основы гражданского и семейного законодательства. Решение ситуационных задач	2	
Тема 3.3 Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК01-07,09,10
	1.Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов. Основы трудового законодательства. Охрана труда. Оформление трудовых отношений. Трудовой договор. Расторжение трудового договора. Трудовой кодекс Российской Федерации. Особенности регулирования труда инвалидов. Общие положения об условиях труда инвалидов. Специальные рабочие места для инвалидов. Продолжительность ежедневной работы (смены). Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов.		
	<b>Практическое занятие</b> Применение норм закона. Решение задач по обращению в надлежащие органы за квалифицированной помощью. Анализ и осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.	2	

<b>Самостоятельная работа по разделу 3</b> Подготовить реферат на тему: Признание инвалида безработным.		-	
<b>Раздел 4. Законы социальной защиты инвалидов в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации</b>		<b>9</b>	
Тема 4. 1 Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК01-07,09,10
	1.Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» Понятие "инвалид", основания определения группы инвалидности. Понятие социальной защиты инвалидов. Законодательство Российской Федерации о социальной защите инвалидов. Участие органов государственной власти субъектов Российской Федерации в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидов. Ответственность за причинение вреда здоровью, приведшего к инвалидности.	2	
	2.Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в Российской Федерации. Проведение реабилитационных мероприятий. Оказание медицинской помощи. Обеспечение беспрепятственного доступа к информации и объектам социальной инфраструктуры. Материальное обеспечение и льготы. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования.	2	ОК01-07,09,10
	<b>Практическое занятие</b> Составление заявительных документов. Составление необходимых заявительных документов. Составление заявления. Составляющие анализа внешнего вида заявления. Способы написания заявления. Структура заявления. Эстетическое оформление заявления. Составление автобиографии. Составление анкеты.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 4</b> Подготовка сообщения на тему: Материальное обеспечение и льготы инвалидам		1	
<b>Раздел 5. Медико - социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.</b>		<b>9</b>	
Тема 5. 1	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

Понятие медико-социальной экспертизы.	Понятие медико-социальной экспертизы. Понятие медико-социальной экспертизы. Медико – социальная экспертиза и порядок ее проведения. Порядок направления гражданина на медико – социальную экспертизу. Федеральные учреждения медико-социальной экспертизы.		ОК01-07,09, 10
Тема 5. 2 Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	<b>Практические занятия</b>	2	ОК01-07,09, 10
	1.Семинар «Реабилитация инвалидов». Индивидуальная программа реабилитации инвалида. Понятие реабилитации инвалидов. Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов.		
	Реабилитация инвалидов. Оформление таблицы. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 5</b> Подготовка реферата на тему: Индивидуальная программа реабилитации инвалида.		1	
<b>Раздел 6. Трудоустройство инвалидов</b>		<b>7</b>	
Тема 6.1 Органы труда и занятости населения. Трудоустройство инвалидов.	<b>Практические занятия</b>	2	ОК01-07,09, 10
	1.Семинар "Трудоустройство инвалидов". Органы труда и занятости населения. Функции органов труда и занятости населения. Служба занятости населения. Центр занятости населения. Трудовой кодекс Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов. Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов. Основные виды резюме. Правила составления резюме. Хронологическое резюме. Функциональное резюме. Резюме комбинированного типа. Самопрезентация при трудоустройстве.		
	2.Составление резюме и профессиональная самопрезентация. Использование приобретенных знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях. Составление резюме, осуществление самопрезентации при трудоустройстве.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 6</b> Подготовка резюме		-	

Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет	2	
Всего	40	



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин, библиотеки и читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;
- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным или свободным программным обеспечением, оборудованный средствами вывода звуковой информации и web-камерой;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

### **11. 3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

- |                               |     |        |        |            |     |
|-------------------------------|-----|--------|--------|------------|-----|
| 1. Конституция                |     |        |        |            | РФ. |
| 2. Трудовой                   |     | кодекс |        |            | РФ. |
| 3. Семейный                   |     | кодекс |        |            | РФ. |
| 4. Гражданский                |     | кодекс |        |            | РФ. |
| 5. Конвенция                  | ООН | о      | правах | инвалидов. |     |
| 6. Конвенция о правах ребенка |     |        |        |            |     |

**Дополнительные источники:**

1. Воронцова М. В. Социальная реабилитация: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Воронцова, В. Е. Макаров, Т. В. Бюндюгова, Ю. С. Моздокова. - Москва, Издательство Юрайт, 2021. - 317 с..

**Нормативная документация:**

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

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: ролевые игры, семинары (вебинары), презентаций, диспуты, дискуссии, составление документов, решение ситуационных задач.

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

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

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательная платформа: <https://stepik.org/>

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

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать нормы позитивного социального поведения;</li> <li>– использовать свои права адекватно законодательству;</li> <li>– обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;</li> <li>– анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>– составлять необходимые заявительные документы;</li> <li>– составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li> </ul>	<p>анализ и оценка результатов практических занятий</p> <p>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации</p> <p>контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы (составление схем, презентаций, сообщений, конспектов, решение ситуационных задач)</p> <p>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации</p>
<p><b>Знания:</b></p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– механизмы социальной адаптации;</li> <li>– основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;</li> <li>– основы гражданского и семейного законодательства;</li> <li>– основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</li> <li>– основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;</li> <li>– функции органов труда и занятости населения;</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>– общечеловеческие ценности;</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>– финансовую грамотность, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> </ul>	<p>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль</p> <p>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)</p> <p>текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</p>
<p>ОК01-ОК07, ОК09, ОК10, ОК11</p>	<p>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль</p> <p>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)</p> <p>текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</p>

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства  
НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса».

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

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики;</p> <p>организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>
ОК 01.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>



	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
ОК 02.	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06.	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию Демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей Применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>Стандарты антикоррупционного поведения</p>

ОК 07.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам. Использовать знания по финансовой грамотности.	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	1. <u>Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.</u>	2	
	2. <u>Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.</u>	2	
	3. <u>Основные концепции, история возникновения. Задачи и принципы Lean-технологии. Условия успешного внедрения принципов БП</u>  <u>Принципы непрерывного совершенствования – Кайдзен. Концепция 6s. Инструменты бережливого производства: всеобщий уход за оборудованием, карта потока создания ценности продукта, система 5с, визуализация, «пока-ёка», J I T (точно вовремя).</u>	2	
	4. <u>Основные проблемы внедрения моделей БП: сопротивление изменениям, причины отставания, обязательные этапы для внедрения. Дизайн-мышление. Реинжиниринг процессов</u>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. <b>Источники информации</b> Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»,		<b>1</b>	

	Интернет-ресурсы: <a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov. ru</a> , <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar. ru</a>		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. <u>Сущность предпринимательства, его виды</u> . Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. «Мозговой штурм». <u>Значение малого бизнеса для экономики страны</u> . Меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. Дискуссия.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	3. <u>Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства)</u> . Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	4. <u>Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности</u> . Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	5. <u>Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки</u> . Правовое регулирование хозяйственных отношений. Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия 1.</b> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. Решение ситуационных задач. Работа в парах.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» <b>Источники информации</b> 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).	<b>1</b>	

	2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <b>Интернет-ресурсы:</b> <a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov. ru</a> , <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar. ru</a>		
<b>Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. <u>Основные понятия трудового законодательства.</u> Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	2. <u>Материальная ответственность сторон трудового договора.</u> Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия 2.</b> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора. Решение ситуационных задач. Работа в малых группах.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Практические занятия 3.</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач. Работа в малых группах.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. <b>Источники информации</b> Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
1. <u>Политика государства в области оплаты труда.</u> Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	

	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ОК 1-ОК6, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Практические занятия 4.</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	2	
<b>Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

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

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

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

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

##### **3.2.1 Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.



8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
- 10.Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
- 11.Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
- 12.Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
- 13.Журнал « Современный ресторан»
- 14.Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства (19-е изд., испр.) учеб. пособие 119103578 2020

### **3.2.2Дополнительные источники (печатные издания):**

2. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2015. - 464с.
3. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 20015. - 348с.
4. Жабина, С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании- М.: Академия, 2017.

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;

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

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, Кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентаций с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, «мозговой штурм», работа в малых группах, метод проектов, метод обучения в парах.

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

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

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

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы рыночной экономики;</li> <li>-организационно-правовые формы организаций;</li> <li>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>-понятие, виды предпринимательства;</li> <li>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>-формы и системы оплаты труда;</li> <li>-механизм формирования заработной платы;</li> <li>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li> <li>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;</p> <p>-проявлять гражданско-патриотическую позицию;</p> <p>-демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>-применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>-планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;</p> <p>-использовать знания по финансовой грамотности.</p>	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ОК01-02,04,09,10,11</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Калининград

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

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

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

Разработчик:

Алукриева Э.Л., преподаватель физической культуры ГАУ КО ПОО КСТ.

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>13. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17

# 1. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Физическая культура.

### 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО естественнонаучного профиля:

#### 43.01.09 Повар, кондитер

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

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

#### Цели:

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

#### Умения, знания:

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

- ✓ выполнять индивидуально подобранные комплексы упражнений;
- ✓ выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- ✓ проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- ✓ осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;



- ✓ выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
- ✓ использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

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

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

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

### **Результаты освоения учебной дисциплины.**

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

**• личностных:**

- ✓ готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- ✓ формирование устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- ✓ потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

- ✓ приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- ✓ готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- ✓ способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- ✓ способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- ✓ формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- ✓ принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- ✓ умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- ✓ патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- ✓ готовность к служению Отечеству, его защите;
- **метапредметных:**
  - ✓ способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
  - ✓ готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
  - ✓ освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
  - ✓ готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
  - ✓ формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

✓ умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

✓ умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

✓ владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

✓ владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

✓ владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

✓ владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить **общие компетенции:**

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины (4 курс):**

**Объем образовательной программы 40 час**, в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 40 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические занятия	40
в том числе:	
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и подготовка практических работ.</li><li>✓ Выполнение домашних заданий:<ul style="list-style-type: none"><li>- составление комплексов утренней гимнастики;</li><li>- выполнение упражнений для укрепления всех групп мышц;</li></ul></li></ul>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1.	Легкая атлетика.		10	ОК04, ОК 08
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа			
Тема 1.1 Спринтерский бег.	1.	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	ОК04, ОК 08
Тема 1.2 Челночный бег.	2.	Челночный бег 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 1.3 Метание мяча и гранаты.	3.	Закрепление техники метания гранаты. Разнообразные прыжки и многоскоки. Развитие физических качеств: силы, ловкости	2	
Тема 1.4 Прыжки в длину.	4.	Развитие силовой выносливости. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок.	2	
Тема 1.5 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	5.	Бег 1000м. Развитие выносливости.	2	
	Самостоятельная работа: 1. Упражнения для развития быстроты. 2. Упражнения для развития прыгучести.		-	

<b>Раздел 2.</b>	<b>Волейбол.</b>		<b>10</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа</b>			
<b>Тема 2.1 Передача мяча.</b>	1.	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	ОК04, ОК 08
<b>Тема 2.2 Подача мяча.</b>	2.	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
<b>Тема 2.3 Нападающий удар.</b>	3.	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>Тема 2.4 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.</b>	4.	Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
	5.	Групповые упражнения с подач через сетку. Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>7 семестр, в т.ч.:</b>		<b>20</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Баскетбол.</b>		<b>10</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа</b>			
<b>Тема 3.1 Передача и ловля мяча.</b>	1.	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	2	ОК04, ОК 08
<b>Тема 3.2 Ведение мяча.</b>	2.	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	

<b>Тема 3.3 Броски.</b>	3.	Броски в кольцо после обыгрывания. Трёхочковые броски. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
<b>Тема 3.4 Технико-тактическая подготовка.</b>	4.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Броски мяча в движении. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	5.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра.	2	

<b>Раздел 4.</b>	<b>Профессионально-прикладная физическая подготовка.</b>		<b>10</b>	
	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	<b>Практическая работа</b>			
<b>Тема 4.1 Реакция на сигнал.</b>	1.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2	ОК04, ОК 08
<b>Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.</b>	2.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
<b>Тема 4.3 Развитие силы.</b>	3.	Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.	2	
	4.	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног. Прыжки через скакалку вращением вперед за 1 минуту – тест.	2	
	5.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
	<b>Дифференцированный зачёт</b>		2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> 1. Упражнения для мышц брюшного пресса. 2. Упражнения для укрепления грудных мышц. 3. Упражнения для мышц спины.		-	
<b>ИТОГО</b>	<b>8 семестр, в т.ч.:</b>		<b>2</b>	

	<b>Теоретические занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>40</b>	

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия спортивного комплекса (спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий).

#### **Оборудование спортивного зала и спортивной площадки:**

- гантели;
- тренажеры;
- гири;
- баскетбольные, волейбольные, футбольные, теннисные мячи;
- конусы;
- координационные лестницы;
- шведская лестница;
- перекладина;
- брусья;
- скакалки;
- гимнастические коврики;
- степ-платформа;
- скамейки;
- секундомеры;
- ракетки для настольного тенниса и т.д.

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

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

##### **Основные источники:**

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2017 - 230 с
2. Бишаева А.А. Учебник «Физическая культура» Профессиональное образование. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 299 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Об образовании в Российской Федерации: федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
4. Бишаева, А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО–М., 2017

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебной дисциплины в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

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

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используется следующая образовательная платформа:

- LearningApps.org

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

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
1	2
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ выполнять индивидуально подобранные комплексы упражнений;</li> <li>✓ выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</li> <li>✓ проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</li> <li>✓ осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> <li>✓ выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Результаты тестирования, физической подготовленности студентов согласно государственным стандартам.</li> <li>✓ Результаты контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</li> <li>✓ Участие в спортивных массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования)</li> </ul>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
1	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</li> <li>✓ способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</li> <li>✓ правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</li> <li>✓ о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>✓ основы здорового образа жизни.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проведение самоконтроля на занятиях физической культурой;</li> <li>✓ Прирост физических показателей в течение всего периода обучения</li> <li>✓ Знание роли физической культуры оценивается по программе ППФП.</li> </ul>
<p><b>ОК04, ОК08</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Проведение самоконтроля на занятиях физической культурой;</li> <li>✓ Прирост физических показателей в течение всего периода обучения</li> <li>✓ Знание роли физической культуры оценивается по программе ППФП.</li> </ul>

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
АСТРОНОМИЯ**

*Калининград*

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

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

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

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

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

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

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Ключянова Т.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>21.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕД- МЕТА</b>	<b>4</b>
<b>22.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>7</b>
<b>23.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕД- МЕТА</b>	<b>11</b>
<b>24.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕ- НИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Астрономия

### 1.1. Область применения программы

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

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

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

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

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

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

#### **личностных:**

-воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

#### **метапредметных:**

-овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

-использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды



и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности;

**предметных:**

понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики, выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам.

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

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

- определения физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;

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

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

- использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;

- выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;
- приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;
- решать задачи на применение изученных астрономических законов;
- осуществлять самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах.

#### **1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:**

Объем образовательной программы - 72 часа

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>72</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические занятия (если предусмотрено)	36
контрольная работа	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

<b>Тематический план и содержание учебной дисциплины «Астрономия»</b>			
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение. Предмет астрономии.</b>		<b>6</b>	
Тема 1.1. Астрономия, её значение и связь с другими науками.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Что изучает астрономия. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	2	2
	2. Наблюдение – основа астрономии.	2	2
<b>Раздел 2. Практические основы астрономии.</b>		<b>18</b>	
Тема 2.1. Практические основы астрономии.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Звезды и созвездия. Небесные координаты и звездные карты.	2	2
	2. Видимое движение звезд на различных географических широтах. Годичное движение Солнца по небу. Эклиптика.	2	2
	3. Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Точное время и определение географической долготы. Календарь.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Семинар. Звездное небо.	2	
	2. Годичное движение Солнца по небу. Зодиакальные созвездия	2	1
3. Определение точного времени и географической долготы места наблюдения	2	2	
<b>Раздел 3. Строение Солнечной системы.</b>		<b>30</b>	
Тема 3.1. Строение Солнечной системы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Развитие представлений о представлении мира. Конфигурации планет. Синодический период.	2	2
	2. Законы движения планет Солнечной системы. Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системы	2	2
	3. Определение размеров светил.	2	2
	4. Открытие и применение закона всемирного тяготения.	2	2
	5. Движение искусственных спутников и космических аппаратов в Солнечной системе.	2	2

	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1. Семинар. Астрономия в древности.	2	
	2. Определение расстояний и размеров тел а Солнечной системы.	2	2
	3.Определение размеров светил	2	2
	4. Открытие и применение закона всемирного тяготения	2	2
	5.Контрольная работа №1 «Строение Солнечной системы»	2	
<b>Раздел 4. Природа тел. Солнечной системы.</b>		<b>24</b>	
Тема 4.1 Природа тел. Солнечной системы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1.Солнечная система как комплекс, имеющих общее происхождение. Земля и Луна – двойная планета.	2	1
	2.Две группы планет. Природа планет земной группы.	2	2
	3. Планеты гиганты, их спутники и кольца.	2	2
	4. Малые тела. Солнечной системы. Метеоры, болиды и метеоры	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Семинар. Система Земля – Луна .	2	
	2. Планеты земной группы .	2	2
	3. Планеты гиганты	2	2
	4. Метеоры, болиды и метеоры	2	2
<b>Раздел 5. Солнце и звезды.</b>		<b>12</b>	
Тема 5.1 Солнце и звезды.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1.Солнце: его состав и внутреннее строение. Солнечная активность и её влияние на Землю.	2	2
	2. Физическая природа звезд. Переменные и нестандартные звезды. Эволюция звезд.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	1. Дискуссия. Солнце и жизнь на Земле	2	
	2. Звезды, зволюция звезд, звездные системы	2	2
<b>Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной.</b>		<b>18</b>	
Тема 6.1 Строение и эволюция Вселенной.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

	1.Наша Галактика. Другие звёздные системы и Галактика.	2	2
	2. Основы современной космологии	2	2
	<b>Практические занятия</b>	8	
	1. Дискуссия. Другие Галактики	2	
	2. Семинар «Основы современной космологии. Жизнь и разум во вселенной». Защита проектов.	2	
	3.Контрольная работа №2 «Солнце и Солнечная система»	2	
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Для реализации программы требует наличия учебного «Астрономия».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, компьютер,

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

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

##### **Основные источники:**

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

##### **Дополнительные источники:**

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

##### **Интернет ресурсы:**

[math.1september.ru/](http://math.1september.ru/)

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

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

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

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

WorldWideTelescope — программа, помогающая любителям астрономии исследовать Вселенную.

#### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинар, дискуссия.

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

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

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Разделы. Темы.	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля
Раздел 1. Предмет астрономии.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-воспроизводить сведения по истории развития астрономии, ее связях с физикой и математикой;</li> <li>-использовать полученные ранее знания для объяснения устройства и принципа работы телескопа.</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>
Раздел 2. Основы практической астрономии.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-воспроизводить определения терминов и понятий (созвездие, высота и кульминация звезд и Солнца, эклиптика, местное, поясное, летнее и зимнее время);</li> <li>-объяснять необходимость введения високосных лет и нового календарного стиля;</li> <li>-объяснять наблюдаемые невооруженным глазом движения звезд и Солнца на различных географических широтах, движение и фазы Луны, причины затмений Луны и Солнца;</li> <li>-применять звездную карту для поиска на небе определенных созвездий и звезд.</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>
Раздел 3. Строе-ние солнечной си-стемы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формулировать и обосновывать основные положения современной гипотезы о формировании всех тел Солнечной системы из единого газопылевого облака;</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос</i></p>
Раздел 4. Природа тел сол-нечной системы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять и различать понятия (Солнечная система, планета, ее спутники, планеты земной группы, планеты-гиганты, кольца планет, малые тела, астероиды, планеты-карлики, кометы, метеороиды, метеоры, болиды, метеориты);</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>



<p>Раздел 5. Солнце и звезды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-сравнивать модели различных типов звезд с моделью Солнца;</li> <li>-объяснять причины изменения светимости переменных звезд;</li> <li>-описывать механизм вспышек Новых и Сверхновых;</li> <li>-оценивать время существования звезд в зависимости от их массы;</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>
<p>Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-характеризовать основные параметры Галактики (размеры, состав, структура и кинематика);</li> <li>-определять расстояние до звездных скоплений и галактик по цефеидам на основе зависимости «период — светимость»;</li> <li>-объяснять смысл понятий (космология, Вселенная, модель Вселенной, Большой взрыв, реликтовое излучение);</li> <li>-формулировать закон Хаббла;</li> <li>-определять расстояние до галактик на основе закона Хаббла; по светимости Сверхновых;</li> <li>-оценивать возраст Вселенной на основе постоянной Хаббла</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ФИЗИКА**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

## Калининград

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

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО естественнонаучного профиля:

### **43.01.09 Повар, кондитер**

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

Разработчик:

Литвиненко Ирина Витальевна, преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

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

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

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>25. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>стр. 4</b>
<b>26. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>8</b>
<b>27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>19</b>
<b>28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>24</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Физика

### 1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО естественнонаучного профиля:

**43.01.09 Повар, кондитер**

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

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

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических

задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

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

### **Умения, знания:**

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

- Описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект.
- Отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе электромагнитных данных; приводить примеры, показывающие, что: наблюдение и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; что физическая теория дает возможность объяснить известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления.
- Приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- Воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- Обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприводов, средств радио- и телекоммуникационной связи;
- Оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
- Рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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

- Смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета;
- Смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

Вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

### **Результаты освоения учебного предмета.**

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

#### **• личностных:**

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

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

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

– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

#### **• метапредметных:**

– использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов,

явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

– умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• **предметных:**

– сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

– умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

– сформированность умения решать физические задачи;

– сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

Объем часов обучающегося 304 часов,

в том числе:

- обязательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 286 часов;

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 18 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	304
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	286
в том числе:	
теоретические занятия	139
практические занятия	139
контрольные работы	12
Консультации	8
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Физика» (естественнонаучный профиль)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	1 семестр		
	Содержание учебного материала	2	
	Введение.	2	1
<b>Раздел 1. Механика.</b>		<b>42</b>	
Тема 1.1. Кинематика	Содержание учебного материала	<b>14</b>	
	1. <u>Механическое движение</u> . Траектория, путь, перемещение. <u>Равномерное прямолинейное движение</u> .	2	1
	2. Ускорение. <u>Равноускоренное движение</u> .	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Равномерное и равноускоренное движение»</u> . Составление кроссворда.	2	
	3. <u>Свободное падение тел</u> . <u>Движение тела, брошенного под углом к горизонту</u> .	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Движение тела, брошенного под углом к горизонту»</u> .	2	
	4. <u>Равномерное движение по окружности</u> . <u>Центростремительное ускорение</u> . <u>Кинематика абсолютно твердого тела</u> .	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Движение по окружности. Кинематика абсолютно твердого тела»</u> .	2	
Тема 1.2. Динамика.	Содержание учебного материала	<b>14</b>	
	1. <u>Взаимодействие тел</u> . <u>Законы динамики Ньютона</u> .	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Законы Ньютона»</u> .	2	
	2. <u>Силы в природе</u> . <u>Сила тяжести и сила всемирного тяготения</u> . <u>Невесомость</u> .	2	1
	3. <u>Силы упругости и трения</u> .	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Силы в механике»</u> .	2	

	<b>Практическое занятие:</b> Тема: <u>«Изучение движения тела по окружности под действием сил упругости и тяжести».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Тема: <u>«Измерение коэффициента трения скольжения».</u>	2	
<b>Тема 1.3.</b> Законы сохранения в механике.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	1. Закон сохранения импульса и реактивное движение.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: <u>«Импульс и реактивное движение».</u>	2	
	2. Закон сохранения механической энергии. Работа и мощность.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: <u>«Механическая энергия тела. Работа и мощность».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Тема: <u>«Изучение закона сохранения механической энергии».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: <u>«Механика».</u> Подготовка к контрольной работе.	2	
	<b>Контрольная работа по теме:</b> <u>«Механика».</u>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1:</b> Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
<b>Раздел 2. Молекулярная физика. Тепловые явления.</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Основы МКТ	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28</b>	
	1. Основные положения МКТ строения вещества. Масса молекул. Количество вещества.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: <u>«Масса молекул. Количество вещества».</u>	2	
	2. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Основное уравнение МКТ.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: <u>«Строение газообразных, жидких и твердых тел. Основное уравнение МКТ».</u>	2	
	3. Модель идеального газа. Защита презентаций: <u>Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии частиц.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: <u>«Основное уравнение МКТ. Абсолютная температура».</u>	2	
	4. Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: <u>«Газовые законы».</u>	2	

	<u>5.Насыщенные и ненасыщенные пары. Влажность воздуха.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Насыщенные и ненасыщенные пары. Влажность воздуха».</u>	2	
	<u>6.Поверхностное натяжение и смачивание.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Поверхностное натяжение и смачивание».</u>	2	
	<u>7.Кристаллические и аморфные тела. Механические свойства твердых тел.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Кристаллические и аморфные тела. Механические свойства твердых тел».</u>	2	
	<b>1 семестр, в т.ч.:</b>	<b>72</b>	
	<b>теоретические занятия</b>	<b>36</b>	
	<b>практические занятия</b>	<b>36</b>	
	<b>2 семестр</b>		
<b>Тема 2.2. Основы термодинамики.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	<u>1.Внутренняя энергия и работа газа. Количество теплоты.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Внутренняя энергия и работа газа. Количество теплоты».</u>	2	
	<u>2.Первый закон термодинамики, его применение. Необратимость тепловых процессов.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Применение первого закона термодинамики к изопроцессам в газе».</u>	2	
	<u>3.Тепловые двигатели и охрана природы. КПД.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «КПД тепловых двигателей».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Молекулярная физика. Тепловые явления».</u> Подготовка к контрольной работе.	2	
	<b>Контрольная работа по теме: «Молекулярная физика. Тепловые явления».</b>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2:</b> Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
<b>Раздел 3. Электродинамика</b>		<b>74</b>	
<b>Тема 3.1. Электростатика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	

	1. Взаимодействие заряженных тел. <u>Электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Электрический заряд. Закон Кулона».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Тема: «Изучение взаимодействия заряженных тел».</u>	2	
	2. <u>Электрическое поле. Напряженность поля. Силовые линии.</u>	2	1
	3. <u>Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Потенциальная энергия заряженного тела.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Напряженность поля. Потенциальная энергия заряженного тела».</u>	2	
	4. <u>Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Потенциал. Разность потенциалов».</u>	2	
	5. <u>Емкость. Конденсаторы, их соединение. Энергия заряженного конденсатора. Составление сиквейна.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Емкость. Конденсаторы, их соединение».</u>	2	
<b>Тема 3.2. Законы постоянного тока.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. <u>Электрический ток. Сила и плотность тока, напряжение, сопротивление. Закон Ома для участка цепи.</u>	2	1
	2. <u>Последовательное и параллельное соединение проводников. Закон Джоуля - Ленца. Мощность тока.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Последовательное и параллельное соединение проводников».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Тема: «Изучение последовательного и параллельного соединения проводников»</u>	2	
	3. <u>Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Законы Ома. Закон Джоуля - Ленца».</u>	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	

Тема 3.3. Электрический ток в различных средах.	1. <u>Электрический ток в металлах.</u> Работа выхода. Электрический ток в электролитах. <u>Электролиз.</u> <u>Законы Фарадея.</u> Применение электролиза в технике.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Зависимость сопротивления проводника от температуры. Закон электролиза».	2	
	2. <u>Электрический ток в полупроводниках.</u> Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.	2	1
	3. <u>Электрический ток в газах и вакууме.</u> Ионизация газа. Виды газовых разрядов. Понятие о плазме. Свойства и применение электронных пучков.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Основы электродинамики».	2	
Тема 3.4. Магнитное поле	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. <u>Магнитное поле.</u> Вектор магнитной индукции. Сила Ампера.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Вектор магнитной индукции».	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Сила Ампера».	2	
	2. <u>Сила Лоренца.</u> <u>Магнитные свойства вещества.</u>	2	1
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	2	
	<b>2 семестр, в т.ч.:</b>	<b>68</b>	
	<b>теоретические занятия</b>	<b>34</b>	
	<b>практические занятия</b>	<b>34</b>	
	<b>3 семестр</b>		
Тема 3.5. Электромагнитная индукция.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	1. <u>Электромагнитная индукция.</u> <u>Магнитный поток.</u>	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Магнитный поток».	1	
	2. <u>Направление индукционного тока.</u> <u>Правило Ленца.</u>	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Правило Ленца».	1	

	<u>3.Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Закон электромагнитной индукции. ЭДС индукции в движущихся проводниках».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Тема: «Изучение явления электромагнитной индукции».</u>	2	
	<u>4.Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Самоиндукция. Энергия магнитного поля тока».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Тема: «Магнитное поле. Электромагнитная индукция».</u> <u>Подготовка к контрольной работе.</u>	2	
	<b>Контрольная работа по теме: «Электродинамика».</b>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3:</b> Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
<b>Раздел 4. Колебания и волны.</b>		<b>38</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>38</b>	
	<u>1.Свободные и вынужденные механические колебания. Амплитуда, период, частота колебаний. Резонанс.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Колебания».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Тема: «Изучение зависимости периода колебаний нитяного маятника от длины нити».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Тема: «Измерение ускорения свободного падения при помощи маятника».</u>	2	
	<u>2,Электромагнитные колебания. Колебательный контур. Формула Томсона.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Колебательный контур. Формула Томсона».</u>	2	
	<u>3.Переменный электрический ток. Резонанс.</u>	2	1
	<u>4.Генерирование электрической энергии. Трансформатор.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Переменный электрический ток. Трансформатор».</u>	2	

5. Производство, передача и использование электрической энергии.	2	1
<b>Практическое занятие:</b> Защита презентаций «Производство, передача и использование электрической энергии».	2	
6. Механические волны. Свойства механических волн. Длина волны. <u>Звуковые волны. Ультразвук и его применение.</u>	2	1
<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Механические волны»	2	
7. Интерференция, дифракция и поляризация механических волн.	2	1
8. Электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. <u>Принципы радиосвязи.</u>	2	1
9. Модуляция и детектирование. Свойства электромагнитных волн.	2	
<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Электромагнитные волны».	2	
<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Колебания и волны». Подготовка к контрольной работе.	2	
<b>Контрольная работа по теме:</b> «Колебания и волны».	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4:</b> Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		
<b>Раздел 5. Оптика.</b>	<b>38 (4)</b>	
<b>Содержание учебного материала</b>	<b>38</b>	
1. Свет как электромагнитная волна. Законы отражения и преломления света. Полное отражение.	2	1
<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Законы отражения и преломления света».	2	
<b>3 семестр, в т.ч.:</b>	<b>60</b>	
<b>теоретические занятия</b>	<b>30</b>	
<b>практические занятия</b>	<b>30</b>	
<b>4 семестр</b>	<b>(34)</b>	
2. Линзы. Построение изображения в линзе.	2	1
<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Построение изображений, даваемых линзами».	2	



<b>Практическое занятие: Виртуальная лаборатория. Тема: «Определение оптической силы и фокусного расстояния собирающей линзы».</b> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3843/main/270829/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3843/main/270829/</a>	2	
<b>Практическое занятие: «Оптические приборы».</b> Защита презентаций.	2	
3. Демонстрации. Дисперсия и интерференция света. Применение интерференции. <a href="https://mipt.lectoriy.ru/lecture/Physics-Optics-D06-Gavrikov-06.01-150702.01">https://mipt.lectoriy.ru/lecture/Physics-Optics-D06-Gavrikov-06.01-150702.01</a> <a href="https://mipt.lectoriy.ru/lecture/Physics-Optics-D03-Gavrikov-02.02-150702.01">https://mipt.lectoriy.ru/lecture/Physics-Optics-D03-Gavrikov-02.02-150702.01</a>	2	1
4. Дифракция света. Дифракционная решетка.	2	
<b>Практическое занятие: Решение задач по теме: «Дисперсия света. Интерференция и дифракция света».</b>	2	1
<b>Практическое занятие: Тема: «Измерение длины световой волны»</b>	2	
5. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. <u>Постулаты Эйнштейна.</u>	2	1
6. <u>Пространство и время специальной теории относительности.</u> Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.	2	1
<b>Практическое занятие: Решение задач по теме: «Основы специальной теории относительности».</b>	2	
7. <u>Виды излучений и спектров.</u> Спектральный анализ.	2	1
<b>Практическое занятие: «Виды излучений и спектров. Спектральный анализ».</b>	2	
8. <u>Шкала электромагнитных излучений.</u> Инфракрасное и ультрафиолетовое излучения. Рентгеновские лучи.	2	1
<b>Практическое занятие: «Шкала электромагнитных излучений».</b> Защита презентаций.	2	
<b>Практическое занятие: Решение задач по теме: «Оптика».</b> Подготовка к контрольной работе.	2	
<b>Контрольная работа по теме: «Оптика».</b>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 5:</b> Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		

<b>Раздел 6. Квантовая физика.</b>		<b>34</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>34</b>	
	1. <u>Квантовая гипотеза Планка. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Теория фотоэффекта».</u>	2	
	2. <u>Фотоны. Понятие о корпускулярно-волновой природе света. Давление света.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Фотоны».</u>	2	
	3. <u>Строение атома. Опыты Резерфорда. Квантовые постулаты Бора.</u>	2	1
	4. <u>Лазеры.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Атомная физика».</u>	2	
	5. <u>Строение атомного ядра. Энергия связи.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Строение атомного ядра. Энергия связи».</u>	2	
	6. <u>Открытие радиоактивности. Правило смещения. Радиоактивные превращения.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Правило смещения. Радиоактивные превращения».</u>	2	
	7. <u>Закон радиоактивного распада. Период полураспада.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Закон радиоактивного распада»</u>	2	
	8. <u>Ядерная энергетика. Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>«Ядерная энергетика».</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по теме: «Квантовая физика». Подготовка к контрольной работе.</u>	2	
	<u>Контрольная работа по теме: «Квантовая физика».</u>	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 6:</b> Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
<b>Раздел 7. Эволюция Вселенной.</b>		<b>10</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. <u>Солнечная система.</u>	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> <u>«Солнечная система».</u>	1	

	2. Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Тёмная материя и тёмная энергия.	2	1
	3. Строение и развитие Вселенной.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> «Эволюция Вселенной».	2	
	Проверочная работа «Эволюция Вселенной»	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 7:</b> Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
<b>Итого:</b>	<b>4 семестр, в т.ч.:</b>	<b>86</b>	
	<b>теоретические занятия</b>	<b>39</b>	
	<b>практические занятия</b>	<b>39</b>	
<b>Консультации</b>		<b>8</b>	
	1. Механика. Молекулярная физика. Тепловые явления.	2	
	2. Основы электродинамики.	2	
	3. Колебания и волны. Оптика.	2	
	4. Элементы квантовой физики. Эволюция Вселенной.	2	
<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>		<b>18</b>	
<b>Итого</b>		<b>304</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета: «Физика».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

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

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

###### **Основные источники:**

Для студентов

1. Мякишев, Г.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. Физика 10 класс [Текст]: Учебник для общеобразовательных учреждений. – М., 2020.
2. Мякишев, Г.Я., Буховцев Б.Б., Чаругин В.М. Физика 11 класс [Текст]: Учебник для общеобразовательных учреждений. – М., 2020.

###### **Для преподавателей:**

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
5. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
6. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
7. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
8. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
9. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

#### **Интернет- ресурсы**

1. [www. fcior. edu. ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
2. [www. dic. academic. ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).
3. [www. booksgid. com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека).
4. [www. globalteka. ru](http://www.globalteka.ru) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
5. [www. window. edu. ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. [www. st-books. ru](http://www.st-books.ru) (Лучшая учебная литература).
7. [www. school. edu. ru](http://www.school.edu.ru) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
8. [www. ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).
9. [www. alleng. ru/edu/phys. htm](http://www.alleng.ru/edu/phys.htm) (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

10. [www. school-collection. edu. ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
11. [https://fiz.1september. ru](https://fiz.1september.ru) (учебно-методическая газета «Физика»).
12. [www. n-t. ru/nl/fz](http://www.n-t.ru/nl/fz) (Нобелевские лауреаты по физике).
13. [www. nuclphys. sinp. msu. ru](http://www.nuclphys.sinp.msu.ru) (Ядерная физика в Интернете).
14. [www. college. ru/fizika](http://www.college.ru/fizika) (Подготовка к ЕГЭ).
15. [www. kvant. mcsme. ru](http://www.kvant.mcsme.ru) (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
16. [www. yos. ru/natural-sciences/html](http://www.yos.ru/natural-sciences/html) (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

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

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, демонстрации виртуальных и реальных опытов, виртуальные лаборатории, составление сиквейна, кроссворда; публичная защита презентаций.

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

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

дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

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

- Колледж сервиса и туризма <https://kst.edupage.org>
- Библиотека видеоуроков от проекта «Инфоурок» Физика 10 класс [https://iu.ru/video-lessons?predmet=fizika&klass=10\\_klass](https://iu.ru/video-lessons?predmet=fizika&klass=10_klass)
- Библиотека видеоуроков от проекта «Инфоурок» Физика 11 класс [https://iu.ru/video-lessons?predmet=fizika&klass=11\\_klass](https://iu.ru/video-lessons?predmet=fizika&klass=11_klass)
- Интернет-учебник по физике 10 класс <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/Физика/Учебник%20Физика%2010%20класс%20Мякишев%20Буховцев%20Сотский/index.html>
- Интернет-учебник по физике 11 класс <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/Физика/Учебник%20Физика%2011%20класс%20Мякишев%20Буховцев%20Чаругин/index.html>
- Интерактивные уроки. Российская Электронная Школа <https://resh.edu.ru/subject/28/>
- Онлайн-уроки uchitel.club <https://uchitel.club/online-lessons/ege-po-fizike-slozhnye-zadaniya/>
- Физика в опытах и экспериментах <https://www.getaclass.ru/course/fizika-v-opytah-i-eksperimentah>
- Виртуальная лаборатория <http://www.virtulab.net/>
- Видеоуроки <http://class-fizik.ru/v11.html>
- LearningApps.org <https://learningapps.org/index.php?category=7&s=>
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>  
<https://sochisirius.ru/obuchenie/nauka/smena876/4206>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>  
<https://project.lektorium.tv/physicschool>
- Лекторий. Демонстрации <https://mipt.lectoriy.ru/collection?category=Physics>

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

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

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Введение</b>	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений.</p> <p>Представление границы погрешностей измерений при построении графиков.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Умение предлагать модели явлений.</p> <p>Указание границ применимости физических законов.</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации.</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<b>1. Механика</b>		
Кинематика	<p>Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени.</p> <p>Представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени.</p> <p>Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы,</p>



	<p>графикам зависимости координат и проекций скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени.</p> <p>Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.</p> <p>Указание использования поступательного и вращательного движений в технике.</p> <p>Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.</p> <p>Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических величин.</p> <p>Представление информации о видах движения в виде таблицы</p>	дифференцированных самостоятельных работ
Законы сохранения в механике	<p>Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях.</p> <p>Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела.</p> <p>Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела.</p> <p>Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле.</p> <p>Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела.</p> <p>Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости.</p> <p>Указание границ применимости законов механики.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<b>2. Молекулярная физика. Тепловые явления</b>		
Основы молекулярной кинетической теории.	Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ).	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.

Идеальный газ.	<p>Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>.</p> <p>Экспериментальное исследование зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>.</p> <p>Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов.</p> <p>Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества.</p> <p>Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ</p>	<p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
Основы термодинамики	<p>Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи.</p> <p>Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики.</p> <p>Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости <math>p(V)</math>.</p> <p>Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения.</p> <p>Указание границ применимости законов термодинамики.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»</p>	
Свойства паров, жидкостей, твердых тел	<p>Измерение влажности воздуха.</p> <p>Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое.</p> <p>Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества.</p> <p>Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике.</p> <p>Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<b>3.Электродинамика</b>		
Электростатика	<p>Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов.</p> <p>Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов.</p> <p>Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества.</p> <p>Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>

<p>Постоянный ток</p>	<p>Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.</p> <p>Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в каком — в режиме потребителя.</p> <p>Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона.</p> <p>Снятие вольтамперной характеристики диода.</p> <p>Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники.</p> <p>Установка причинно-следственных связей</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Магнитные явления</p>	<p>Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле.</p> <p>Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле.</p> <p>Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции.</p> <p>Вычисление энергии магнитного поля.</p> <p>Объяснение принципа действия электродвигателя.</p> <p>Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов.</p> <p>Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц.</p> <p>Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека.</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей.</p> <p>Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину</p>	
<b>4.Колебания и волны</b>		
Механические колебания	<p>Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний.</p> <p>Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины.</p> <p>Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами.</p> <p>Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
Упругие волны	<p>Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн.</p> <p>Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн.</p> <p>Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
Электромагнитные колебания	<p>Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.</p> <p>Измерение емкости конденсатора. Измерение индуктивности катушки.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p>

	<p>Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи.</p> <p>Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы.</p> <p>Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока.</p> <p>Исследование принципа действия трансформатора. Исследование принципа действия генератора переменного тока.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии</p>	<p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
Электромагнитные волны	<p>Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона.</p> <p>Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами.</p> <p>Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<b>5. Оптика</b>		
Природа света	<p>Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.</p> <p>Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.</p> <p>Умение строить изображения предметов, даваемые линзами.</p> <p>Расчет расстояния от линзы до изображения предмета.</p> <p>Расчет оптической силы линзы.</p> <p>Измерение фокусного расстояния линзы.</p> <p>Испытание моделей микроскопа и телескопа</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
Волновые свойства света	<p>Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>

	<p>Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн.</p> <p>Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн.</p> <p>Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами.</p> <p>Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений</p>	<p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<b>6. Квантовая физика</b>		
Квантовая оптика	<p>Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений.</p> <p>Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте.</p> <p>Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона.</p> <p>Перечисление приборов установки, в которых применяется безинерционность фотоэффекта.</p> <p>Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов.</p> <p>Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
Физика атома	<p>Наблюдение линейчатых спектров.</p> <p>Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое.</p> <p>Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водорода и различия линейчатых спектров различных газов.</p> <p>Исследование линейчатого спектра.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>Исследование принципа работы люминесцентной лампы.</p> <p>Наблюдение и объяснение принципа действия лазера.</p> <p>Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах применения лазера</p>	
Физика атомного ядра	<p>Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона.</p> <p>Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера.</p> <p>Расчет энергии связи атомных ядер.</p> <p>Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде.</p> <p>Определение продуктов ядерной реакции.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях.</p> <p>Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений.</p> <p>Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т. д.).</p> <p>Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<b>7. Эволюция вселенной</b>		
Строение и развитие Вселенной	<p>Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп.</p> <p>Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>



	<p>Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях</p> <p>Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной.</p> <p>Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы</p>	<p>Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях.</p> <p>Формулировка проблем термоядерной энергетики.</p> <p>Объяснение влияния солнечной активности на Землю.</p> <p>Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения.</p> <p>Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ХИМИЯ  
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО естественнонаучного профиля:

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

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

Разработчики: Павлик Н.Г. преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована ПЦК математических и общих естественно-научных дисциплин.  
Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Ключанова Т.В.

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА</b>	<b>23</b>

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

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО естественнонаучного профиля:

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебный предмет «Химия» входит в общеобразовательный цикл.

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

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

- формирование у студентов умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у студентов целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение студентами опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

В результате освоения учебного предмета студент должен уметь:

- называть изученные вещества по тривиальной и международной номенклатуре;
- определять валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических веществ;
- характеризовать элементы по их положению в Периодической системе Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов классов

неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительная атомная и молекулярная массы, ион, изотоп, валентность, электроотрицательность, химическая связь, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объём, растворы, электролит и не электролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы вещества, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И.Менделеева;
- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических веществ;
- важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы, серная, соляная, азотная, уксусная кислоты, благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и

гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал и целлюлоза, анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

### **Результаты освоения учебного предмета**

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

#### **• личностных:**

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

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

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

#### **• метапредметных:**

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

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

#### **• предметных:**

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

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами

и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и

способность применять методы познания при решении практических задач;  
– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;  
– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;  
– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

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

Объем часов обучающегося 372 часов, в том числе:

обязательной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 316 час;

индивидуальный проект – 38 часов;

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 18 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>372</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>316</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	154
лабораторные занятия (если предусмотрено)	12
практические занятия (если предусмотрено)	142
контрольная работа	4
Индивидуальный проект	38
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 1. Органическая химия</b>		<b>112</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. <u>Предмет органической химии.</u> Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Особенности строения и свойств органических соединений.	2	1, 2
	2. <u>Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова.</u> Основные положения теории. Изомерия и изомеры. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности.	2	1
	3. <u>Практическое занятие: Составление структурных формул органических веществ, изомеров.</u>	2	
	4. <u>Практическое занятие: Определение элементного состава органических соединений.</u> Решение задач на определение элементного состава органических соединений.	2	
	5. <u>Практическое занятие: Решение задач на вывод формул</u>	2	
<b>Тема 1.2.</b> Предельные углеводороды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	1, 2
	1. <u>Гомологический ряд, номенклатура и изомерия алканов.</u> Гомологический ряд и общая формула. Номенклатура. Изомерия. Строение молекул на примере метана. Гибридизация, связь. Физические свойства алканов. Алканы в природе. Виртуальная лаборатория: Химические свойства алканов. Получение алканов и применение на основе свойств.	2	
	2. <u>Практическое занятие: Составление структурных формул алканов и их изомеров.</u>	2	
	3. <u>Электронное и пространственное строение молекулы метана.</u> Типы химических связей и тип гибридизации.	2	1,2

	<p>4. <b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение химических свойств и применение алканов.</u> Физические и химические свойства алканов. Реакции замещения, окисления. Термические превращения алканов. Крекинг, дегидрирование, изомеризация, конверсия метана.</p>	2	
	<p>5. <b>Практическое занятие:</b> <u>Составление уравнений химических реакций, характеризующих свойства алканов.</u> Химические свойства алканов: горение, реакции замещения, дегидрирование, изомеризация. Получение алканов и применение на основе свойств.</p>	2	
	<p>6. <u>Циклоалканы.</u> Гомологический ряд и общая формула. Номенклатура. Изомерия. Строение молекул. Гибридизация, связь. Физические свойства циклоалканов. Циклоалканы в природе. Химические свойства циклоалканов.</p>	2	1
<p><b>Тема 1.3.</b> Этиленовые и диеновые углеводороды.</p>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	1,2
	<p>1. <u>Алкены.</u> Гомологический ряд и общая формула, строение изомерия, номенклатура.</p>	2	
	<p>2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Составление структурных формул алкенов и их изомеров.</u> Номенклатура, изомерия алкенов.</p>	2	
	<p>3. <u>Свойства и получение алкенов.</u> Физические свойства. Химические свойства. Применение на основе свойств. Получение.</p>	2	1
	<p>4. <b>Практическое занятие:</b> <u>Составление уравнений химических реакций, характеризующих свойства алканов.</u> Химические свойства алкенов. Применение на основе свойств. Получение.</p>	2	
	<p>5. <u>Алкадиены.</u> Строение молекул. Номенклатура и изомерия. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды, полимеризация в каучуки. Натуральные и синтетические каучуки. Резина.</p>	2	1,2
	<p>6. <b>Практическое занятие:</b> <u>Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена.</u> Натуральные и синтетические каучуки. Резина.</p>	2	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

Ацетиленовые углеводороды	1. <u>Алкины. Номенклатура и свойства. Ацетилен. Строение молекулы ацетилена. Номенклатура и изомерия алкинов. Химические свойства. Применение ацетилена на основе свойств.</u>	2	1,2
	2. <b>Практическое занятие:</b> Составление структурных формул алкинов и их изомеров. Ацетилен. Строение молекулы ацетилена. Номенклатура и изомерия алкинов. Химические свойства. Применение ацетилена на основе свойств.	2	
<b>Тема 1.5.</b> Ароматические углеводороды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1,2
	1. <u>Ароматические углеводороды.</u> Бензол. Строение его молекулы. Физические свойства и способы получения бензола. Химические свойства бензола: реакции замещения и реакции присоединения. Генетическая связь между углеводородами.	2	
	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на вывод формул углеводородов.</u>	2	
<b>Тема 1.6.</b> Природные источники углеводородов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. <u>Семинар: природные источники углеводородов</u> Фракционная перегонка, или ректификация. Ректификационные газы, газолиновая фракция, лигроиновая фракция, керосиновая фракция. Коксохимическое производство. Природный и попутный нефтяные газы.	2	1
	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Ознакомление с коллекцией образцов нефти продуктами её переработки.</u>	2	
	3. <b>Практическое занятие:</b> <u>Проверочная работа по теме: «Углеводороды»</u>	2	
<b>Тема 1.7.</b> Гидроксильные соединения.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	1,2
	1. <u>Предельные одноатомные спирты.</u> Состав: гидроксильная группа как функциональная. Классификация спиртов. Гомологический ряд и номенклатура спиртов.	2	
	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение химических свойств предельных одноатомных спиртов.</u> Реакции окисления, дегидратации, этерификации. Качественная реакция на спирты	2	
	3. <b>Лабораторная работа:</b> Свойства спиртов.	2	
	4. <b>Практическое занятие:</b> <u>Получение и применение одноатомных спиртов</u> Гидратация алкенов, гидролиз галогеналканов.	2	
	5. <u>Многоатомные спирты.</u> Состав и строение. Химические свойства, применение.	2	1

	6. <u>Виртуальная лаборатория. Фенолы.</u> Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола. Применение фенола.	2	1,2
<b>Тема 1.8.</b> Альдегиды и кетоны	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1
	1. <u>Альдегиды и кетоны.</u> Альдегидная группа как функциональная. Гомологический ряд. Классификация, изомерия, номенклатура. Физические и химические свойства: окисление в соответствующие кислоты. Восстановление в соответствующие спирты.	2	
	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Распознавание раствора ацетона и формалина.</u> Физические и химические свойства альдегидов и кетонов.	2	
<b>Тема 1.9.</b> Карбоновые кислоты и их производные.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	1,2
	1. <u>Карбоновые кислоты и их свойства.</u> Получение и применение карбоновых кислот. Карбоксыльная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства	2	
	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Рассмотрение связи между углеводородами, спиртами, альдегидами и кислотами.</u>	2	
	3. <u>Сложные эфиры и жиры. Свойства жиров.</u> Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Гидролиз сложных эфиров. Применение сложных эфиров на основе свойств. Жиры как сложные эфиры.	2	1,2
	4. <b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение химических свойств жиров.</u>	2	
	5. <b>Лабораторная работа:</b> <u>Изучение свойств уксусной кислоты, общих со свойствами минеральных кислот. Предельные одноосновные карбоновые кислоты. Свойства карбоновых кислот.</u>	2	
	6. <u>Мыла и синтетические моющие средства.</u> Состав и свойства мыла. Синтетические моющие средства.	2	1
	7. <u>Защита презентаций по теме: «Кислородсодержащие органические соединения»</u>	2	
<b>Индивидуальный учебный проект</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Выбор тем индивидуального проекта	16	

	Разработка основополагающего вопроса и проблемных вопросов учебной темы Поиск информации по теме проекта		
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т.ч.</b>	<b>96</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>40</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>36</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
	<b>Индивидуальный учебный проект</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 1.10.</b> Углеводы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	1,2
	1. <u>Углеводы, их классификация и значение.</u> Моносахариды, дисахариды и полисахариды. Химические свойства, строение. Применение глюкозы на основе свойств. Химические свойства, строение. Применение сахарозы, целлюлозы и крахмала на основе их свойств.	2	
	2. <b>Практическое занятие:</b> Изучение свойств углеводов.	2	
	3. <u>Химия пищи.</u> Изменения углеводов, белков и жиров в процессе приготовления пищи.	2	
	4. <b>Практическое занятие:</b> Изучение процесса набухания различных видов зёрен.	2	
<b>Тема 1.11.</b> Амины, аминокислоты, белки.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	1,2
	1. <u>Амины. Классификация, свойства, применение.</u> Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Применение анилина на основе свойств.	2	
	2. <u>Аминокислоты. Белки.</u> Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков. Аминокислоты. Состав и строение молекул. Химические свойства аминокислот. Реакция поликонденсации. Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств.	2	1,2

	3. <b>Практическое занятие:</b> <u>Рассмотрение денатурации раствора белка куриного яйца.</u> Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции.	2	
	4. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на вывод формул органических веществ по продуктам сгорания</u>	2	
<b>Тема 1.12.</b> Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. <u>Нуклеиновые кислоты.</u> Нуклеотиды, их строение, примеры. Понятие ДНК и РНК. Биосинтез белка в живой клетке.	2	1,2
	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Определение последовательности нуклеотидов на комплементарном участке второй цепи.</u>	2	
<b>Тема 1.13.</b> Биологически активные соединения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. <u>Витамины. Гормоны. Лекарства.</u> Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Понятия о гормонах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Понятия о витаминах. Водорастворимые и жирорастворимые. Авитаминоз.	2	1,2
	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Анализ лекарственных препаратов.</u>	2	
	3. <u>Ферменты.</u> Понятия о ферментах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии.	2	1,2
	4. <b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение действия ферментов на различные вещества</u>	2	
	5. Подготовка к контрольной работе	2	
	6. <b>Контрольная работа по разделу «Органическая химия»</b>	2	2
<b>Тема 2. Общая и неорганическая химия</b>		<b>196</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Основные понятия и законы химии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. <u>Химические элементы.</u> Способы существования химических элементов. Вещества постоянного и переменного состава. Масса атомов и молекул. Агрегатные состояния веществ.	2	1
	2. <u>Массовая и объёмная доли компонентов смеси.</u>	2	

	Вещества постоянного и переменного состава. Масса атомов и молекул. Агрегатные состояния веществ. Массовая и объёмная доли компонентов смеси.		
	3. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на основные понятия и законы химии.</u> Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро.	2	
	4. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по уравнениям химических реакций.</u>	2	
	5. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на вычисление массы продукта реакции по известной массе реагента, если в нём содержится примеси.</u>	2	
<b>Тема 2.2.</b> Строение атома.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. <u>Строение атома.</u> Атом – сложная частица. Ядро, электронная оболочка. Корпускулярно-волновая двойственность электрона. Состояние электрона в атоме. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов Периодический закон в свете теории строения атома. Значение периодического закона Д.И.Менделеева	2	1,2
	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на строение атома.</u> Электронная оболочка атома, электронный слой. Орбитали, электронные облака, порядок заполнения электронами энергетических уровней и подуровней.	2	
	3. <b>Практическое занятие</b> <u>Написание электронных и электронно-графических формул.</u>	2	
	4. <u>Валентность и валентные возможности атомов.</u> Валентность. Валентные возможности атомов. Периодические изменения валентности и размеров атомов.	2	1
<b>Тема 2.3.</b> Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. <u>Периодический закон Д.И. Менделеева.</u> Периодический закон Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д.И.Менделеева. Периодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона.	2	1,2



	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по периодическому закону.</u> Закономерности изменения свойств атомов периодах и группах.	2	
	3. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на избыток и недостаток</u>	2	
	4. <b>Практическое занятие:</b> <u>Проверочная работа по теме: «Строение атома и Периодический закон Д.И.Менделеева»</u>	2	
<b>Тема 2.4.</b> Строение вещества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	1. <u>Защита презентаций: Агрегатные состояния веществ.</u> Агрегатные состояния: жидкие, твердые газообразные.	2	1
	2. <u>Типы химических связей.</u> Ионная химическая связь. Катионы, их образование из атомов в результате процесса окисления. Анионы, их образование из атомов в результате процесса восстановления. Классификация ионов. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решетки. Ковалентная связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность	2	1
	3. <u>Типы кристаллических решеток.</u> Молекулярные и атомные кристаллические решетки. Металлическая кристаллическая решетка и металлическая химическая связь. Водородная связь. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решетки.	2	1,2
	4. <b>Практическое занятие :</b> <u>Определение типа кристаллической решетки вещества и описание его свойств.</u>	2	
	5. <u>Причины многообразия веществ.</u> Изотопия, аллотропия, изомерия. Химический синтез и гомологи.	2	1
	6. <u>Чистые вещества и смеси.</u> Чистые вещества и смеси. Гомогенные и гетерогенные смеси. Состав смесей: объёмная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей.	2	1
	7. <b>Лабораторная работа:</b> <u>Разделение смесей разными способами.</u>	2	
	8. <u>Решение задач на определение количественного состава смеси.</u>	2	
	9. <b>Практическое занятие:</b> <u>Проверочная работа по теме: Строение вещества</u>	2	
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>

Полимеры	Неорганические и органические полимеры. Неорганические и органические полимеры. Минералы и горные породы. Структуры полимеров. Классификация по различным признакам.	2		
	<b>Лабораторная работа:</b> <u>Ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и волокон.</u> Виды пластмасс и каучуков. Способы их получения. Применение пластмасс и каучуков.	2		
Тема 2.6. Дисперсные системы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1	
	1. <u>Дисперсные системы, их классификация.</u> Классификация дисперсных систем. Грубодисперсные и тонкодисперсные системы. Коагуляция в коллоидных растворах. Значение дисперсных систем.	2		
Тема 2.7. Химические реакции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	1	
	1. <u>Классификация химических реакций.</u> Классификация химических реакций. Тепловой эффект химических реакций	2		
	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по термохимическим уравнениям.</u> Экзотермические и эндотермические реакции.	2		
	3. <u>Первый закон термодинамики.</u> Первый закон термодинамики. Энтальпия.	2		1,2
	4. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по первому закону термодинамики</u>	2		
	5. <u>Второй закон термодинамики.</u> Второй закон термодинамики. Энтропия.	2		1,2
	6. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по второму закону термодинамики</u>	2		
	7. <u>Скорость химических реакций.</u> Классификация химических реакций. Тепловой эффект химических реакций. Скорость химических реакций.	2		1,2
	8. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на скорость химических реакций.</u>	2		
9. <u>Обратимость химических реакций.</u> Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.	2	1,2		

	10. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на обратимость химических процессов.</u>	2	
	11. <b>Практическое занятие:</b> Проверочная работа по теме: «Химические реакции»	2	
<b>Тема 2.8.</b> Растворы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	
	1. <u>Растворы.</u> Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы.	2	1,2
	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на вычисление массовой доли растворенного вещества.</u>	2	
	3. <u>Коллоидные растворы.</u> Свойства коллоидных растворов. Эффект Тиндаля. Коллоидные растворы в пищевой промышленности.	2	1,2
	4. <u>Гидролиз.</u> Гидролиз солей. Гидролиз по аниону, гидролиз по катиону. Гидролиз органических соединений.	2	1,2
	5. <b>Практическое занятие:</b> <u>Рассмотрение гидролиза солей различного типа.</u> Гидролиз солей. Гидролиз по аниону, гидролиз по катиону. Гидролиз органических соединений.	4	
	6. <u>Теория электролитической диссоциации.</u> Электролиты и не электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Характер диссоциации различных гидроксидов.	2	1,2
	7. <u>Реакции ионного обмена.</u> Реакции ионного обмена. Условия протекания реакций ионного обмена. Молекулярное и ионное уравнение.	4	1,2
	8. <b>Практическое занятие:</b> <u>Составление реакций ионного обмена.</u>	4	
9. <b>Практическое занятие:</b> Проверочная работа по теме: «Растворы»	2		
<b>Индивидуальный проект</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Поиск информации по теме проекта Обработка и систематизация информации Формулирование выводов Написание доклада Составление презентации Представление результатов	<b>22</b>	
	<b>2 семестр, в т.ч.</b>	<b>150</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>64</b>	

<b>ИТОГО</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>60</b>		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>		
	<b>Индивидуальный учебный проект</b>	<b>22</b>		
<b>Тема 2.9.</b> Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>		
	1. <u>Окислительно-восстановительные реакции.</u> Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление.	2		2
	2. <u>Электролиз.</u> Химические источники тока.	2		1,2
	3. <b>Практическое занятие:</b> <u>Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций.</u> Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление.	4		
	4. <b>Лабораторная работа:</b> <u>Изучение окислительных свойств перманганата калия.</u>	2		
	5. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на вычисление эквивалента окислителя и восстановителя.</u>	2		
	6. <b>Практическое занятие:</b> <u>Проверочная работа по теме: «Окислительно-восстановительные реакции»</u>	2		
<b>Тема 2.10.</b> Классификация веществ. Простые вещества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>		
	1. <u>Металлы.</u> Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам.	2		1,2
	2. <u>Свойства металлов.</u> Физические и химические свойства металлов.	2		1,2
	3. <b>Практическое занятие:</b> <u>Ознакомление со структурами серого и белого чугуна.</u>	2		
	4. <b>Практическое занятие:</b> <u>Распознавание руд железа.</u>	2		
	5. <b>Практическое занятие</b> <u>Изучение производства чугуна и стали.</u>			
	6. <u>Коррозия металлов.</u> Определение и сущность процесса коррозии. Классификация коррозии. Методы борьбы с коррозией.	2		1
	7. <u>Неметаллы.</u> Особенности строения атомов. Неметаллы – простые вещества. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности.	2		1,2
8. <u>Свойства неметаллов.</u> Физические и химические свойства неметаллов.	2	1		

	9. <b>Лабораторная работа:</b> <u>Решение экспериментальных задач по теме: «Неметаллы»</u>	2	
	10. <b>Практическое занятие:</b> <u>Защита презентаций по теме: «Простые вещества»</u>		
	11. <b>Практическое занятие:</b> <u>Проверочная работа по теме: «Простые вещества»</u>	2	
<b>Тема 2.11.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>32</b>	
Основные классы неорганических и органических соединений	1. <u>Основные классы неорганических и органических соединений.</u> Классификация неорганических соединений: оксиды, основания, кислоты, соли. Номенклатура различных классов.	2	1,2
	2. <u>Оксиды и их свойства.</u> Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Химические свойства оксидов. Получение оксидов.	2	1
	3. <b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение химических свойств оксидов.</u> Взаимодействие с водой, кислотами и щелочами.	2	
	4. <u>Основания и их свойства.</u> Основания как электролиты. Классификация оснований. Химические свойства оснований. Способы получения оснований.	2	1,2
	5. <b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение химических свойств оснований.</u> Взаимодействие с водой, кислотами и щелочами.	2	
	6. <u>Амфотерные гидроксиды.</u> Химические свойства амфотерных гидроксидов.	2	1,2
	7. <u>Кислоты и их свойства.</u> Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Основания и их свойства. Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации.	2	1,2
	8. <b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение химических свойств кислот.</u> Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации.	2	
	9. <u>Соли и их свойства.</u> Соли как электролиты. Классификация солей. Химические свойства солей. Способы получения солей.	2	1,2

	10. <b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение химических свойств солей.</u> Химические свойства солей. Способы получения солей.	2	
	11. <u>Комплексные соли.</u> Номенклатура комплексных солей.	2	1,2
	12. <b>Практическое занятие:</b> Написание формул комплексных солей.	2	
	13. <b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение химических свойств комплексных соединений.</u>	2	
	14. <u>Генетическая связь между классами неорганических соединений.</u>	2	1,2
	15. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на генетическую связь между классами неорганических соединений.</u>	2	
	16. <b>Практическое занятие:</b> <u>Проверочная работа по теме: Основные классы неорганических и органических соединений.</u>	2	
<b>Тема 2.12.</b> Химия элементов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	1. <u>Водород.</u> Положение в периодической таблице. Строение и свойства. Применение в повседневной жизни.	2	1
	2. <u>Элементы IA и IIA группы.</u> Положение в периодической таблице. Строение и свойства. Применение в повседневной жизни.	2	1
	3. <u>Углерод и кремний. Халькогены.</u> Положение в периодической таблице. Строение и свойства. Применение в повседневной жизни.	2	1
	4. <u>Ртуть и её соединения.</u> Соединения ртути. Амальгама. Меры борьбы с загрязнением ртути.	2	1
	5. <u>Общая характеристика d- элементов.</u> Положение в периодической таблице. Строение и свойства. Применение в повседневной жизни.	2	1
	6. <u>Кислородные соединения некоторых металлов и неметаллов.</u> Свойства оксидов металлов и неметаллов и их применение.	2	1
	7. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по закону Авогадро.</u>	2	
	8. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на распознавание веществ.</u>	4	
<b>Тема 2.13.</b> Химия в жизни общества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1. <u>Химическая промышленность и химические технологии.</u> Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Химия в сельском хозяйстве.	2	1

	2. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на вычисление объема воздуха, необходимого для сгорания веществ.</u>	2	
	3. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на выход продукта реакции.</u> Практический и теоретический выход продукта реакции.	2	
	4. <u>Химия в повседневной жизни человека.</u> Домашняя аптечка. Моющие и чистящие средства.	2	1
	5. <u>Охрана атмосферы, гидросферы и почвы.</u>	2	1
	6. <b>Практическое занятие:</b> <u>Решение химико-экологических задач.</u>	2	
	7. Подготовка к контрольной работе	2	
	8. <b><u>Контрольная работа</u></b> по теме: « <u>Общая и неорганическая химия</u> »	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр, в т.ч.</b>	<b>108</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>50</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>46</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
<b>Консультации</b>		<b>8</b>	
1. Предмет органической химии. Теория строения органических веществ.		2	
2. Классы органических соединений и их свойства.		2	
3. Периодический закон. Строение атома.		2	
4. Основные классы неорганических соединений и их свойства.		2	
<b>Промежуточная аттестация экзамен</b>		<b>18</b>	
<b>Итого</b>		<b>372</b>	

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

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- вытяжной шкаф;
- реактивы;
- весы лабораторные «технические»;
- шкаф сушильный;
- плитка электрическая лабораторная;
- термометры лабораторные;
- химические реактивы и посуда, необходимые для проведения лабораторных работ;
- наглядные пособия: раздаточный материал, таблицы, плакаты, коллекция минералов, коллекция нефти и нефтепродуктов, коллекция волокна, дидактический материал;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

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

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

##### **3.2.1 Печатные издания**

Для студентов

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия: учебник для 10 кл. - М.; Просвещение, 2020.
2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия: учебник для 11 кл. - М.; Просвещение, 2020.
3. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020
4. Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2020
5. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2018

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического



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

4.Сладков и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение). – М.,2017

### 3.2.2 Электронные издания:

1. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
3. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
4. [www.auditorium.ru/](http://www.auditorium.ru/) библиотека института «Открытое общество»/
5. [www.bellerbys.com](http://www.bellerbys.com)-сайт учителей биологии и химии
6. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффектные опыты, химические новости
7. <http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
8. <http://chemistry-chemists.com/> – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Артёменко А.И. Удивительный мир органической химии. - М.: Дрофа, 2019.
2. Габриелян О.С., Пономарёв С.Ю., Карцова А.А. Органическая химия: задачи и упражнения. – М.: Просвещение, 2019.
3. Ерёмин В.В., Кузьменко Н.Е., Лунин В.В. и др. Химия. 11 класс.

## 3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

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

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

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

В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Колледж сервиса и туризма <https://kst.edupage.org>
- Интернет-учебник по химии [hemi.nsu.ru](http://hemi.nsu.ru)
- Интерактивная базу химических реакций, игры для изучения химии “Таблица Менделеева” <https://xumuk.ru>
- Библиотека видеоуроков <https://interneturok.ru/>
- Электронная библиотека по химии <http://www.chem.msu.su/>
- Виртуальная лаборатория <http://www.virtulab.net/>
- Уроки в виртуальной реальности <https://melscience.com/RU-ru/chemistry/>

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

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

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

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

	<p>Основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических веществ.</p> <p>-важнейшие вещества и материалы: вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, карбонат и гидрокарбонат натрия, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал и целлюлоза, анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>называть: изученные вещества по тривиальной и международной номенклатуре;</p> <p>определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических веществ.</p> <p>характеризовать: элементы по их положению в Периодической системе Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений</p> <p>объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;</p> <p>выполнять химический эксперимент;</p> <p>проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах;</p> <p>связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью.</p>	
<p><b>Общая и неорганическая химия</b></p>	<p>Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ.</p> <p>Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева.</p> <p>Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.</p> <p>Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа) и их соединений.</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений.</p> <p>Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.</p> <p>Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.</p> <p>Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.</p> <p>Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.</p> <p>Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.</p> <p>Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций.</p>	
--	--	--

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

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
БИОЛОГИЯ  
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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

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

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

Рекомендована ПЦК математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Ключанова Т.В.

## 17. СОДЕРЖАНИЕ

18.		стр.
• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА		4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА		9
19.		
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА		19
20.		
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА		23
21.		



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## Биология

### 1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессиям СПО естественнонаучного профиля.

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

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

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

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

**Результаты освоения учебного предмета**

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки;
  - представления о целостной естественнонаучной картине мира;
  - понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
  - способность использовать знания о современной естественно - научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества;
  - готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
  - обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
  - способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании);
  - правил поведения в природной среде; готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- метапредметных:
- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру;
  - сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий; способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем,

вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

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

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

— способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно - научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

— способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение); предметных:

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

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

— владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции;

— уверенное пользование биологической терминологией и символикой; владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

— сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

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

— основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И. Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику;

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

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения;
- вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов;
- отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека;
- влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека;
- взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов;
- нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания);
- описывать особенности видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании);
- правил поведения в природной среде;
- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы предмета:**

Объем образовательной программы 126 часов, в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 108 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

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

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Введение. Многообразие живых организмов. Сущность жизни и свойства живого. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Предмет изучения обобщающего курса «Биология», цели и задачи курса.	<b>2</b>	1
<b>Раздел 1. Учение о клетке.</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Химическая организация клетки. Неорганические вещества клетки.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Химическая организация клетки. Неорганические вещества клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов	<b>2</b>	1
<b>Тема 1.2.</b> Химическая организация клетки. Органические вещества клетки.	<b>Содержание учебного материала Практическое занятие</b> 1.Химическая организация клетки. Органические вещества клетки.	<b>2</b>	1
<b>Тема 1.3.</b> Строение и функции клетки. Эукариотическая клетка.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Строение и функции клетки. Эукариотическая клетка. Органоиды клетки.	<b>2</b>	2
<b>Тема 1.4.</b> Строение и функции клетки. Прокариотическая клетка.	<b>Содержание учебного материала Практическое занятие</b> 1.Строение и функции клетки. Прокариотическая клетка. Органоиды клетки.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5.</b> Наблюдения клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах.	<b>Практические занятия</b> 1. Наблюдения клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах.	2	2
<b>Тема 1.6.</b> Наблюдения клеток грибов и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах.	<b>Практические занятия</b> 1.Наблюдения клеток грибов и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах.	2	2

<b>Тема 1.7.</b> Виды обмена веществ. Пластический обмен.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
	Виды обмена веществ. Пластический обмен. Наследственная информация и реализация её в клетке. Биосинтез белков.		
<b>Тема 1.8.</b> Виды обмена веществ. Энергетический обмен.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
	1.Виды обмена веществ. Энергетический обмен. Фотосинтез.		
<b>Тема 1.9.</b> Сравнение строения клеток растений, животных, грибов и бактерий	<b>Практические занятия</b>	2	2
	1.Сравнение строения клеток растений, животных, грибов и бактерий. Защита презентаций		
<b>Тема 1.10.</b> Процессы фотосинтеза в зелёных растениях.	<b>Практические занятия</b>	2	2
	1.Процессы фотосинтеза в зелёных растениях.		
<b>Тема 1.11.</b> Вирусы как неклеточная форма жизни.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
	1. Вирусы как неклеточная форма жизни. «Составление анамнеза болезни, анализируя особенности биологии вирусов».		
<b>Самостоятельная работа по разделу 1:</b> 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Создание презентаций по темам: Химический состав клетки, структура и функции клетки, обеспечение клеток энергией, наследственная информация и реализация ее в клетке. 3.Примерные темы для рефератов: Органические и неорганические вещества растительной клетки, доказательства их наличия в растении. Структурное и функциональное различие растительной и животной клеток Химический состав клетки. Структура и функции клетки.			
<b>Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Размножение организмов. Митоз.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Размножение организмов. Многообразие организмов. Деление клетки. Митоз. Бесполое и половое размножение.		
<b>Тема 2.2.</b> Размножение организмов. Мейоз.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.		
<b>Тема 2.3.</b> Сравнение процессов митоза и мейоза.	<b>Практические занятия</b>	2	2



	1. Сравнение процессов митоза и мейоза		
<b>Тема 2.4.</b> Сравнение процессов оплодотворения у цветковых растений и позвоночных животных.	<b>Практические занятия</b>	2	2
	1. Сравнение процессов оплодотворения у цветковых растений и позвоночных животных		
<b>Тема 2.5.</b> Индивидуальное развитие организмов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1. Индивидуальное развитие организмов. Зародышевое и постэмбриональное развитие организмов		
<b>Тема 2.6.</b> Изучение сходства зародышей разных видов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства: Изучение сходства зародышей разных видов.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка доклада	1	
<b>Тема 2.7.</b> Изучение влияния наркотических веществ, табака, алкоголя на развитие эмбриона.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Изучение влияния наркотических веществ, табака, алкоголя на развитие эмбриона. Семинар		
<b>Самостоятельная работа по разделу 2:</b>			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Создание презентаций по теме.			
Размножение организмов, индивидуальное развитие организмов.			
3. Темы для рефератов:			
Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов.			
Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.			
<b>Раздел 3. Основы генетики и селекции.</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 3.1</b> Основные закономерности явлений наследственности. Моногибридное скрещивание.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Основные закономерности явлений наследственности. Моногибридное скрещивание.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>Тема 3.2</b> Основные закономерности явлений наследственности. Дигибридное скрещивание.	1.Основные закономерности явлений наследственности. Дигибридное скрещивание. Анализирующее скрещивание. Наследственные заболевания человека.		2
<b>Тема 3.3</b> Хромосомная теория наследственности.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Хромосомная теория наследственности. Сцепленное наследование генов.		
<b>ИТОГО</b>	<b>1 семестр, в т. ч.</b>	<b>44</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>22</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>	
<b>2 семестр</b>			
<b>Тема 3.4</b> Генетика пола.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. Генетика пола. Наследование признаков, сцепленных с полом.		
<b>Тема 3.5</b> Составление простейших схем скрещивания.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Составление простейших схем скрещивания.		
<b>Тема 3.6</b> Решение задач на моногибридное скрещивание.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Решение задач на моногибридное скрещивание.		
<b>Тема 3.7</b> Решение задач на дигибридное скрещивание.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Решение задач на дигибридное скрещивание.		
<b>Тема 3.8.</b> Решение задач на наследование признаков, сцепленных с полом.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Решение задач на наследование признаков, сцепленных с полом.		
<b>Тема 3.9.</b> Закономерности изменчивости. Виды изменчивости: модификационная и наследственная.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Закономерности изменчивости. Виды изменчивости: модификационная и наследственная.		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2

<b>Тема 3.10.</b> Закономерности изменчивости.	1.Закономерности изменчивости. Наследственные заболевания человека.		
<b>Тема 3.11.</b> Анализ фенотипической изменчивости.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1.Анализ фенотипической изменчивости.		
<b>Тема 3.12</b> Генетика и селекция.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1.Генетика и селекция. Одомашнивание. Принципы селекции. Труды Вавилова. Методы селекции. Биотехнология.	1	1
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	1.Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм. Дискуссия.		
<b>Самостоятельная работа по разделу 3:</b>			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Создание презентаций по теме.			
Основные закономерности явлений наследственности, закономерности изменчивости. Основные понятия генетики и селекции.			
Темы для рефератов:			
Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение.			
Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.			
Центры многообразия и происхождения культурных растений.			
Центры многообразия и происхождения домашних животных.			
<b>Раздел 4. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Эволюционное учение.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	1.Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни.		
<b>Тема 4.2.</b> Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	1.Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира		
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		

<b>Тема 4.3.</b> Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.	<u>1.Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Публичная защита презентаций</u>		
<b>Тема 4.4.</b> История развития эволюционных идей. Развитие эволюционных идей. Доказательства эволюции.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. <u>История развития эволюционных идей.</u> Развитие эволюционных идей. Доказательства эволюции. Эволюционные теории Ж.Б.Ламарка, Ч.Дарвина.	2	2
<b>Тема 4.5.</b> Движущие силы эволюции. Виды естественного отбора.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Движущие силы эволюции. Виды естественного отбора. Доказательства эволюции. Вид. Популяция. Изменчивость, борьба за существование, адаптации.	2	
<b>Тема 4.6.</b> Выявление приспособлений организмов к среде обитания.	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практические занятия</b> 1.Выявление приспособлений организмов к среде обитания. Семинар	2	
<b>Тема 4.7.</b> Микроэволюция и макроэволюция.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции.	2	2
<b>Тема 4.8.</b> Описание особей одного вида по морфологическому критерию.	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практические работы</b> 1.Описание особей одного вида по морфологическому критерию.	2	
<b>Тема 4.9.</b> Описание особей разных видов одного рода по морфологическому критерию.	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практические работы</b> 1. Практические работы: Описание особей разных видов одного рода по морфологическому критерию.	2	2
<b>Самостоятельная работа по разделу 4:</b> 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Создание презентаций по заданной теме: Развитие эволюционных идей, доказательства эволюции, механизмы эволюционного процесса. Темы для рефератов: Предпосылки возникновения эволюционной теории Ч. Дарвина. Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.			
<b>Раздел 5. Происхождение человека.</b>		<b>6</b>	

<b>Тема 5.1.</b> Происхождение человека.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. <u>Происхождение человека.</u> Доказательства родства человека с млекопитающими Животными. Антропогенез. Эволюция приматов.		2
<b>Тема 5.2</b> Факторы эволюции человека	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. <u>Факторы эволюции человека.</u> Этапы эволюции человека. Человеческие расы.		2
<b>Тема 5.3</b> Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека. Семинар		
<b>Самостоятельная работа по разделу 5:</b>			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Создание презентаций по темам.			
Теории возникновения жизни на Земле. Развитие жизни на Земле. Происхождение человека.			
Темы для рефератов:			
Принципы и закономерности развития жизни на Земле.			
Ранние этапы развития жизни на Земле.			
Причины и возможная история выхода на сушу растений и животных.			
<b>Раздел 6. Основы экологии.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Экология — наука о взаимоотношениях организмов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. <u>Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой.</u> Экология как наука. Экосистема, ее свойства. Виды экосистем. Смена экосистем. Агроценозы. Цепи питания.		2
<b>Тема 6.2.</b> Составление цепей питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b> Составление цепей питания. Дискуссия		2
<b>Тема 6.3.</b> Сравнительное описание двух экосистем.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Сравнительное описание двух экосистем.		
<b>Тема 6.4.</b> Биосфера и человек.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. <u>Биосфера — глобальная экосистема.</u> Биосфера и человек. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде.		2
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		

<b>Тема 6.5.</b> Описание и практическое создание искусственной экосистемы.	1.Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Семинар		
<b>Тема 6.6.</b> Решение экологических задач.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1.Решение экологических задач.		
<b>Самостоятельная работа по разделу 6:</b>			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Создание презентаций по темам: Экосистема, ее структура и свойства; понятие биосферы, охрана биосферы. Темы для рефератов: Опасность глобальных нарушений в биосфере. Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение. Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения.			
<b>Раздел 7. Бионика.</b>			
<b>Тема 7.1.</b> Бионика. Основные понятия бионики.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. <u>Бионика. Основные понятия бионики.</u>	2	2
<b>Самостоятельная работа по разделу 7:</b>			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Создание презентаций (рефератов) по темам: Основные понятия бионики. Цели и задачи данного направления в науке. Трубчатые структуры в живой природе и технике.  Аэродинамические и гидродинамические устройства в живом мире и технике.			
<b>ИТОГО</b>	<b>2 семестр, в т. ч.</b>	<b>82</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>28</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>28</b>	
<b>Консультации</b>		<b>8</b>	
1. Учение о клетке. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.		2	
2. Основы генетики и селекции		2	
3. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Эволюционное учение. Происхождение человека.		2	
4. Основы экологии. Бионика. Основные понятия бионики.		2	

<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>	
<b>Всего</b>	<b>126</b>	

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

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Биология».

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

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

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

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

## **23. 3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Каменский, А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В. "Биология, Общая биология 10-11класс- М, Из.центр "Академия", 2018 г.

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

3. Константинов В.М. и др. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2018

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

#### **Дополнительные источники:**

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

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



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

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

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

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

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

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

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

#### **Интернет-ресурсы:**

[www.sbio.info](http://www.sbio.info) (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

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

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

[www.biology.ru](http://www.biology.ru) (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).

[www.informika.ru](http://www.informika.ru) (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).

[www.nrc.edu.ru](http://www.nrc.edu.ru) (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанный в Московском государственном открытом университете).

[www.nature.ok.ru](http://www.nature.ok.ru) (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М.В.Ломоносова).

[www.kozlenkoa.narod.ru](http://www.kozlenkoa.narod.ru) (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).

[www.schoolcity.by](http://www.schoolcity.by) (Биология в вопросах и ответах).

[www.bril2002.narod.ru](http://www.bril2002.narod.ru) (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

### **3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлены на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: викторины, семинары (вебинары), публичная защита презентаций, диспуты, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане УД, в планах уроков.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

24.

25. **Контроль и оценка** результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно - научной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Химическая организация клетки	Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Строение и функции клетки	Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК	Экспертная оценка результатов: тестирование; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в

		рамках текущего контроля на практических занятиях.
Жизненный цикл клетки	Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;
Размножение организмов	Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Индивидуальное развитие организма	Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов. Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;
Индивидуальное развитие человека	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека	Экспертная оценка результатов: тестирование; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;
Закономерности изменчивости	Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и	Экспертная оценка результатов: тестирования;

	<p>ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины.</p> <p>Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм</p>	<p>оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p>
<p>Основы селекции растений, животных и микроорганизмов</p>	<p>Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н. И. Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p>
<p>Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле</p>	<p>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции. Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p>
<p>История развития эволюционных идей</p>	<p>Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К.</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ;</p>

	<p>Линней, Ж. Б. Ламарка Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественно- научной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение</p>	<p>работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p>
<p>Микроэволюция и макроэволюция</p>	<p>Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс. Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p>
<p>Антропогенез</p>	<p>Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека. Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство. Выявление этапов эволюции человека</p>	<p>Экспертная оценка результатов: выполнения домашних заданий; тестирование; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p>
<p>Человеческие расы</p>	<p>Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях</p>	<p>Экспертная оценка результатов: выполнения домашних заданий; тестирование; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p>

<p>Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой</p>	<p>Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом. Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p>
<p>Биосфера — глобальная экосистема</p>	<p>Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p>
<p>Биосфера и человек</p>	<p>Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде. Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач. Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; -оценка контрольных работ; -устный опрос; -письменный опрос; -оценка защиты выполненных самостоятельных работ; -оценка защиты выполненных работ; -экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>



	<p>собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране</p>	
<p>Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики</p>	<p>Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфо- функциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами.</p> <p>Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике.</p> <p>Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве</p>	<p>Экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> <li>-оценка контрольных работ;</li> <li>-устный опрос;</li> <li>-письменный опрос;</li> <li>-оценка защиты выполненных самостоятельных работ;</li> <li>-оценка защиты выполненных работ;</li> <li>-экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</li> </ul>

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПО-  
ЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБ-  
РАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

Организация - разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Аржанцева А.И., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

19. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
20. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
21. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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 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.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
--------	--

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент 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>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>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</p>
знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 294

Из них на освоение МДК.01.01 - 36

МДК.01.02 - 96

на практики - учебную 36, производственную 108  
самостоятельная работа – 14 часов.

**Промежуточная аттестация по МДК.01.02 - экзамен**

**Промежуточная аттестация по профессиональному модулю - экзамен по модулю**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетен-ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоя-тельная ра-бота
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производ-ственная		
лабораторных и практиче-ских занятий, часов								
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09, 11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>36</b>	<b>32</b>	18пр	-	-	4	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07,09,10,11	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полу-фабрикатов из него	<b>78</b>	<b>68</b>	30 18пр./12лаб.	-	-	10	
	<b>Промежуточная аттестация по МДК.01.02 - экзамен</b>	<b>18</b>						
ПК 1.1.-1.4	Учебная и производственная практика	<b>144</b>			36	108		
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональ-ному модулю</b>	18						
	<b>Всего:</b>	<b>294</b>	<b>100</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>14</b>	



## 1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b>		
Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>36</b>
<b>МДК. 01.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2
	2. 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.	2
	3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на сырье.		2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	2

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1.	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 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.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.		2
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		2
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1.	<u>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.</u> 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.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		2
	<b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.		2
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 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	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		2
	<b>Практическое занятие 7.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы		2
	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.		2
	<b>Практическое занятие 9.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера		2
<b>Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1:</b>			4
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.			

8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Дифференцированный зачет по МДК.01.01</b>		<b>2</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>3 семестр</b>	<b>36</b>
	<b>Теоретическое занятие</b>	14
	<b>Практическое занятие</b>	18
	<b>Самостоятельная работа</b>	4
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>96</b>
<b>МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>96</b>
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Презентация. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	2

	2	Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предхранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	2
	3.	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Органолептическая оценка качества и безопасности овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов.		2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Органолептическая оценка качества и безопасности грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных грибов.		2
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Урок - выставка. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.		2
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).		2
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	2	Презентация. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	2
	3	Презентация. 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.	2
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>

Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2
	2.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>10</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Работа с технологическими картами и сборниками рецептур по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.		2
	<b>Практическое занятие 4.</b> Работа с технологическими картами и сборниками рецептур по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.		2
	<b>Практическое занятие 5.</b> Работа с технологическими картами и сборниками рецептур по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.		2
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		2
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Урок - выставка. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Обработка нерыбного водного сырья.		2
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2
	2.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	2
<b>Практическое занятие 3.</b> Составление схем и таблиц по обработке и подготовке мяса и мясных продуктов.		2	

<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	2.	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.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 6.</b> Работа с технологическими картами по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.		2
	<b>Практическое занятие 7.</b> Работа с технологическими картами по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.		2
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1	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.	2
	<b>Практическое занятие 8.</b> Составление схем и заполнение таблиц по обработке домашней птицы, дичи, кролика.		2
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2
	2. 3	Конкурс-презентация. 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.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 9.</b> Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		2

	<b>Лабораторная работа 5.</b> Урок - выставка. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	2
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
<b>Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		<b>10</b>
<b>Консультации по МДК.01.02</b>		<b>8</b>
	1. Подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
	2. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	2
	3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	2



4.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	2
<b>ИТОГО</b>	<b>Всего по МДК.01.02</b>	<b>96</b>
	<b>Теоретическое занятие</b>	<b>30</b>
	<b>Практическое занятие</b>	<b>18</b>
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>12</b>
	<b>стоятельная работа</b>	<b>10</b>
	<b>ультации по МДК.01.02</b>	<b>8</b>
	<b>ежуточная аттестация по МДК.01.02</b>	<b>18</b>
<b>Учебная практика ПМ.01</b>	<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>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;</li> </ol>	<b>36</b>

<p>полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> <li>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика ПМ.01</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> </ol>	<p><b>108</b></p>

<p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.</p>	
<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>294</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный блендер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1

		Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)

Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см

Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMPLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemplux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож

		Регулировка степени помолота: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"
--	--	--

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная оберточная пленка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;



- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
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 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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, 2016.- 544с.
10. 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, 2016.- 808с.
11. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. 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.: Академия, 2016. – 416 с
14. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник . - М.: Академия. 101119421 2018
15. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд.) учебник. - М.: Академия. 101119462 2019
16. 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.

17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 160 с.
18. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник М.: Издательский центр «Академия», 102119239 2018
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2016. – 416 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с
21. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (2-е изд., стер.) учебник 102119240 2018
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
23. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
24. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
25. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 22.
- 25.Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017.
- 26.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

#### **Основные источники:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2020. – 256 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (3-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 192 с.

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

7. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

### **3.3. Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, презентации.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage.

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

### **3.5 Организация практики**

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы
<p><b>1</b></p> <p>отавлять рабочее место, ование, сырье, исходные алы для обработки сырья, овления полуфабрикатов в ствии с инструкциями и ентами</p>	<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"> <li>– 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);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий</b></p> <p>экспертное оценка в пр ния:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практиче</li> <li>ных заняти</li> <li>- заданий п</li> <li>изводствен</li> <li>- заданий п</li> <li>ной работе</li> </ul> <p><b>Промежут</b> <b>ция:</b></p> <p>экспертное оценка вып</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практиче</li> <li>дифференц</li> <li>чете по МД</li> <li>- выполнен</li> <li>мена по мо</li> <li>- экспертна</li> <li>отчетов по</li> <li>изводствен</li> </ul>
<p><b>2</b></p> <p>дествлять обработку, подго- овощей, грибов, рыбы, нерыб- одного сырья, мяса, домаш- цы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> </ul>	
<p><b>3</b></p> <p>одить приготовление и под- у к реализации полуфабрика- знообразного ассортимента юд, кулинарных изделий из и нерыбного водного сырья.</p>		

<p>4. одить приготовление и под- у к реализации полуфабрика- знообразного ассортимента юд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кро-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p>ть способы решения задач иональной деятельности, нительно к различным контек-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий</b> экспертное оценка в пр ния: - заданий ских/ лабо тий; - заданий п изводствен - заданий д ной работы</p>
<p>гвлять поиск, анализ и интер- ю информации, необходимой полнения задач профессио- деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежу</b> <b>ция:</b> экспертное оценка в пр ния: - практиче дифферен чете по МД</p>



<p>овывать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий</li> <li>дулю;</li> <li>- экспертные отчеты по изводствен</li> </ul>
<p>в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>5 влять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>6. влять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции.</li> <li>– общечеловеческие ценности.</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	
<p>7 вствовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p>8 вствовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>9 владеть профессиональной доктриной на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p>10 владеть знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– финансовую грамотность.</li> <li>– планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> </ul>	

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕА-  
ЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства  
НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

Организация - разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Гавриленко Т.Ю., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>35</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>46</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>2. выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>3. упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>4. оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ol> <p>в ведении расчётов с потребителями.</p>
Умения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>2. оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>3. своевременно оформлять заявку на склад;</li> <li>4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>5. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>6. оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ol>
Знания	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> </ol>

	<p>2. видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>5. правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 912 ч.

Из них на освоение МДК – 390 ч.

на практики: учебную - 144 ч. и производственную – 360 ч.

Промежуточная аттестация по МДК.02.02 -18 часов

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю  
– 18 часов

## 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 2.1.-2.8 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>36</b>	<b>32</b>	16 (16 пр.)	-	-	4
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК1-7, 9,10,11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	<b>34</b>	<b>34</b>	18 (10пр./ 8 лаб.)	-	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10,11	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>46</b>	<b>46</b>	28 (16 пр. / 12 лаб.)	-	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10,11	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>76</b>	<b>68</b>	28 (20пр. / 8 лаб.)	-	-	8



ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК1-7, 9,10,11	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента	<b>58</b>	<b>52</b>	26 (18пр. / 8 лаб.)	-	-	6
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10,11	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента	<b>58</b>	<b>54</b>	30 (18пр. / 12 лаб.)	-	-	4
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 О ОК 1-7, 9,10,11	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различного ассортимента	<b>56</b>	<b>56</b>	34 (18пр./16 лаб.)	-	-	-
	<b>Консультации по МДК.02.02</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация по МДК.02.02</b>	<b>18</b>			-	-	-
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	<b>504</b>			144	360	-
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю (ДЭ КОД 1.5)</b>	<b>18</b>					
	<b>Всего:</b>	<b>912</b>	<b>350</b>	<b>116/64</b>	<b>144</b>	<b>360</b>	<b>22</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>36</b>
<b>3 курс, 5 семестр</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. «Технологии бережливого производства»: - Принципы бережливого производства; - Программы бережливого производства (по отраслям); - Эффективное рабочее место; - Условия успешного внедрения технологии бережливого производства на предприятии (по отраслям).	2
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	2

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.  Виды, назначение, техника безопасности технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Виды, назначение 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>	2
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	<b>6</b>
	<p><b>Практическое занятие № 1</b>  Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.  (заполнение таблицы «подготовка сырья для производства супов»)</p>	2
	<p><b>Практическое занятие № 2</b>  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие № 3</b>  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.</p>	2
<p><b>Тема 1.3.</b>  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение техника безопасности технологического оборудования при приготовлении соусов. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. 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>	4
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p>	<b>4</b>
	<p><b>Практическое занятие № 4</b>  Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие № 5</b>  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, для соусов различных групп.</p>	2
<p><b>Тема 1.4.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>4</b>

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. 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.	2
	2. 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.	2
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 6</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запечённом и тушённом виде.	2
	<b>Практическое занятие №7</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
<b>Практическое занятие №8</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
<b>Дифференцированный зачёт по МДК.02.01</b>	<b>2</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>5 семестр, в т.ч.:</b>	<b>36</b>

	<b>Теоретические занятия</b>	<b>16</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>
	<b>Самостоятельной работы</b>	<b>4</b>
	<b>3 курс (5 семестр)</b>	<b>-</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>390</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>34</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>Содержание</b> 1. 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 учётом 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.	<b>2</b>
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b> 1. 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. (Решение проблемных вопросов)	<b>8</b>
	2. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству условия и сроки хранения щей, борщей.	<b>2</b>
	3. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству условия и сроки хранения рассольников, солянок.	<b>2</b>
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями; супов без картофеля.	<b>2</b>

	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие 1</b> Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению заправочных супов.	2
	<b>Практическое занятие 2</b> Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению заправочных супов.	2
	<b>Практическое занятие 3</b> Работа со сборниками рецептур, технологическими картами по приготовлению заправочных супов.	2
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	<b>4</b>
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Диетические супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. (Презентация)	2
	2. Молочные, сладкие, 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.	2
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	2

Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	<p>1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. 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.</p> <p>(Решение проблемных вопросов)</p>	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятие 4</b> Работа со сборниками рецептов, технологическими картами по приготовлению супов-пюре.	2
	<b>Практическое занятие 5</b> Работа со сборниками рецептов, технологическими картами по приготовлению супов молочных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	2
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких, диетических разнообразного ассортимента.	<b>4</b>
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам по приготовлению заправочных супов.</li> <li>9. Составление технологических карт и схем: - суп картофельный с фрикадельками,</li> </ol>		-

<p>-суп молочный с крупой,  -суп-пюре из разных овощей,  -суп-пюре из птицы,  -суп из свежих плодов,  -суп из смеси сухофруктов.</p>		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>46</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>-</b>
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание</b> 1. 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. 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.	<b>2</b>
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b> 1. 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. (Презентация) 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. (Схема приготовления соуса красного основного)	<b>4</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 1</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции.	<b>2</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>5 семестр, в т.ч.:</b>	<b>40</b>
	<b>Теории</b>	<b>20</b>
	<b>Практических занятий</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Самостоятельной работы</b>	<b>-</b>
	<b>6- й семестр</b>	<b>108</b>
	<b>Содержание</b>	<b>10</b>



	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного на мясном бульоне и его производных	2
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных	2
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного и их производных.	2
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса сметанного и его производных.	2
	7. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приёмы оформления тарелки соусами.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>
	<b>Практическое занятие 2</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции.	2
	<b>Практическое занятие 3</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции.	2
	<b>Практическое занятие 4</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции.	2
	<b>Практическое занятие 5</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих соусов на муке различной консистенции.	2
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск горячих красных соусов. Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	4
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск горячих белых соусов, сметанных, молочных, грибных.	4
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	2

соусов, соусов на сливках	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 6</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих яично - масляных соусов.	2
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов для паст.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Практическое занятие 7</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих яично - масляных соусов. (Решение проблемных вопросов)	2
	<b>Практическое занятие 8</b> Расчёт количества сырья для приготовления соусов сладких.	2
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих яично-масляных, соусов на основе масла сливочного, сливок, фруктово-ягодных отварах, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов яично-масляных, соусов на сливках, соусов сладких.	4
<b>Тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		-

<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>76</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>-</b>
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	1. 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	2
	2. 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, тушение, блаширование	2
	3. Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), сотирование овощей, жарка на гриле и плоской поверхности (на горячем камне). Пассерование овощей и муки. Методы приготовления овощей: жарка во фритюре, жаренье овощей в воке; фарширование овощей, формовка, порционирование (Решение проблемных вопросов)	2
	4. Методы приготовления овощей: запекание, паровая конвекция и СВЧ-варка. Приготовление соусов. Методы приготовления грибов. Термостатирование блюд из овощей и грибов	2
	5. Приготовление блюд и гарниров из овощей отварных, припущенных, сваренных на пару: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
	6. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, жаренных (основным способом; на гриле; сотирование овощей): ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
	7. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, жареных во фритюре: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 1</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептур.	2

<b>Практическое занятие 2</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов.	2
<b>Содержание</b>	<b>14</b>
1. Приготовление блюд и гарниров из овощных масс: (жареных основным способом). Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
2. Приготовление блюд и гарниров из овощных масс: (жареных во фритюре). Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
3. Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
4. Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
5. Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов а. <b>(Решение проблемных вопросов)</b>	2
6. 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. <b>(Презентация)</b>	2
7. Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
<b>Практические занятия 3</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов	2
<b>Практические занятия 4</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов <b>(Решение ситуационных задач)</b>	2
<b>Практические занятия 5</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов	2
<b>Практические занятия 6</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов.	2

	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушёных овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощной массы. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запечённых овощей и грибов	4
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 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	2
	2. Правила варки каш. Расчёт количества крупы 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. <b>(Решение проблемных вопросов)</b>	2
	3. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	2
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Расчёт количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.	2
	5. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление спагетти. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. <b>(Решение проблемных вопросов)</b>	2
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
<b>Практическое занятие 7</b>	<b>2</b>	

	Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов <b>(Решение ситуационных задач)</b>	
	<b>Практическое занятие 8</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов	2
	<b>Практическое занятие 9</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов <b>(Решение ситуационных задач)</b>	2
	<b>Практическое занятие 10</b> Расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Работа с технологическими картами и сборниками рецептов	2
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	8
<b>ИТОГО</b>	<b>6 семестр, в т.ч.:</b>	<b>116</b>
	<b>Теории</b>	<b>54</b>
	<b>Практических занятий</b>	<b>34</b>
	<b>Лабораторных работ</b>	<b>20</b>
	<b>Самостоятельной работы</b>	<b>8</b>
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>58</b>
<b>МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>-</b>
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц, творога, сыра	2
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчёта 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	2
	3. 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 (Решение проблемных вопросов)	2
	4. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	5. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	6. 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	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие 1</b> Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов (Решение ситуационных задач)	2
	<b>Практическое занятие 2</b> Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов	2
	<b>Практическое занятие 3</b> Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов	2
<b>Практическое занятие 4</b> Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов (Решение ситуационных задач)	2	
<b>Практическое занятие 5</b>	2	

	Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учётом взаимозаменяемости продуктов	
	<b>Лабораторная работа № 1 (Конкурс - презентация блюд)</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц (яйца Бенидикт с голландским соусом, яйца су-вид с рукколой), творога, сыра	<b>4</b>
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд и кулинарных изделий из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ	2
	2. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Подготовка основного и дополнительного сырья для замеса теста	2
	3. Приготовление дрожжевого теста. Разделка, формовка и выпечка изделий (Презентация) (Решение проблемных вопросов)	2
	4. Приготовление кулинарных изделий из дрожжевого теста. Приготовление фаршей (Решение проблемных вопросов)	2
	5. Приготовление горячих блюд из дрожжевого теста: блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки (Презентация)	2
	6. Приготовление пресного теста для блинчиков, пельменей, вареников, чебуреков, лапши домашней и блюд из него. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки (Решение проблемных вопросов)	2
	7. 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	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Практические занятия 6</b> Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки (Решение ситуационных задач)	2
	<b>Практические занятия 7</b> Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки	2
	<b>Практические занятия 8</b>	2



	Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки	
	<b>Практические занятия 9</b> Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий из муки	2
	<b>Лабораторная работа № 2 (Конкурс - презентация блюд)</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из пресного теста. Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий из дрожжевого теста (Профитроли с сыром).	4
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		6
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		58
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		-
<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа</li> <li>2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья</li> </ol>	2
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и	<b>Содержание</b>	22
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) (Презентация)</li> </ol>	2

нерыбного водного сырья	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом, на пару). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: припущенных (в прямом отваре). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2
	4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных основным способом. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2
	5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных во фритюре. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2
	6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных (в гриле, на барбекю, открытом огне, вертеле). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2
	7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: запечённых (классическое запекание). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания (Презентация)	2
	8. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: запечённых (открытым способом и закрытым). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	2
	9. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, запечённых в съедобных и несъедобных оболочках. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме (Дискуссия с презентацией)	2
	10. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: тушёных и припущенных (на пару) из рубленой массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом	2

	сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	
	11. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных из рубленой рыбной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания (Решение проблемных вопросов)	2
	12. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учётом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2
	13. 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	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>30</b>
	<b>Практическое занятие 1</b> Работа с СРБ, ТК (технологическими картами) по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (Решение ситуационных задач)	2
	<b>Практическое занятие 2</b> Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	<b>Практическое занятие 3</b> Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	<b>Практическое занятие 4</b> Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рубленой рыбной массы и нерыбного водного сырья	2
	<b>Практическое занятие 5</b> Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья <b>(Решение проблемных вопросов)</b>	2
	<b>Практическое занятие 6</b> Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья <b>(Решение ситуационных задач)</b>	2

	<p><b>Практическое занятие 7</b> Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	2
	<p><b>Практическое занятие 8</b> Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья <b>(Решение проблемных вопросов)</b></p>	2
	<p><b>Практическое занятие 9</b> Работа со сборником рецептов, технологическими картами по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	2
	<p><b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой рыбной массы на пару (Рыба су-вид с грибами и орехами, с соусом сливочно-зелёным. Судак с картофельными кнелями под соусом польским. Сибас с луком порей и соусом «Гунаги». Мусс из филе рыбы на пюре из брокколи. Суфле из судака с овощным жульеном и сырными чипсами. Филе белой рыбы с сальсой, кориандром и зелёным гарниром. Дуэт рыбы с морепродуктами с лимонно-шафрановым соусом и хлебным чипсом).</p>	4
	<p><b>Лабораторная работа № 2 (Презентация блюд)</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы жареной (Филе камбалы с розовым картофельным пюре и зелёным соусом из петрушки. Треска с мисо-соусом и банановым пюре. Лосось с соусом «Шампань» и пюре из зелёного горошка. Дорадо со шпинатом и соусом Верж).</p>	4
	<p><b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой рыбной массы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы запечённой и нерыбного водного сырья (Рыба «сюрприз», жульен из овощей, пюре из брокколи, соус сливочно – мятный. Тельное из судака, овощи карамелизованные, пюре из сельдерея, соус голландез. Лосось, запечённый в соево-имбирной карамели. Сибас, запечённый с соусом песто. Тигровые креветки с манго и соусом из лайма).</p>	4
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> </ol>	4

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>ИТОГО</b>	<b>7 семестр, в т.ч.:</b>	<b>116</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>50</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>36</b>
	<b>Лабораторных работ</b>	<b>20</b>
	<b>Самостоятельной работы</b>	<b>10</b>
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>56</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>-</b>
<b>Тема 7.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b> 1. 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	<b>2</b>  2
<b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b> 1. 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) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания (Решение проблемных вопросов) 3. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных крупными и мелкими кусками (основным способом, во фритюре, на гриле, соттированных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	<b>14</b>  2  2

4. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных порционными кусками (основным способом, во фритюре, на гриле, соттированных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме (Решение проблемных вопросов)	2
5. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: тушёных (с гарниром, соусом и без) Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме	2
6. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: запечённых (с гарниром, соусом и без); из рубленой массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме (Презентация)	2
7. Приготовление жареных блюд из рубленой массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	
8. 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	2
9. 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	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>26</b>
<b>Практические занятия 1</b> Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами (Решение проблемных вопросов)	2
<b>Практические занятия 2</b> Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами	2
<b>Практические занятия 3</b> Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами	2
<b>Практические занятия 4</b> Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами	2
<b>Практические занятия 5</b> Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами (Решение ситуационных задач)	2
<b>Практические занятия 6</b>	2

	Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами (Решение ситуационных задач)	
	<b>Практические занятия 7</b> Расчёт сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. Работа с СРБ и технологическими картами (Решение ситуационных задач)	2
	<b>Лабораторное занятие № 1</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде (Мясо су-вид с ароматными травами и овощным гарниром. Говядина в соусе кьянти с запечённым картофелем. Говядина по-строгановски с клюквенным соусом и кнелями. Медальоны из свинины с клюквенным соусом на яблочном карпаччо. Стейк из говядины с шоколадным соусом и овощами вок. Свиная корейка и рататуй с фенхелем. Эскалоп с грибами, помидорами, соусом томатным на картофельном дранике, булгур с цуккини и морковью).	4
	<b>Лабораторное занятие № 2</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушёном и запечённом (с соусом и без) виде (Презентацией блюд) (Телятина с вишнёвым ризотто и сливочным соусом. Рулетики из говядины с черносливом, пюре из шпината. Мясо, запечённое с мёдом, с карамелизованной тыквой в мешочке из филло).	4
	<b>Лабораторное занятие № 3</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясной рубленой массы (с соусом и без) (Бифштекс рубленый, гратен «а-ля дофинуаз», пюре морковное, соус пряный. Зразы «Surprise», овощи гриль, пюре из фасоли с грибами, с соусом клубнично-малиновым и сырным чипсом. Рулетики из свинины с беконом и сыром на ложке из шпината с хлопьями миндаля, соус ягодный).	4
<b>Тема 7.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1. 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)	2
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных), тушёных, запечённых. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2
	3. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: жареных (основным способом, во фритюре, на гриле), из котлетной массы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учётом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания (Решение проблемных вопросов)	2

	<p>4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учётом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учётом 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>	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>8</b></p>
	<p><b>Практические занятия 8</b> Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>2</p>
	<p><b>Практические занятия 9</b> Работа с технологическими картами и сборниками рецептов по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>2</p>
	<p><b>Лабораторная работа № 4 (Презентация блюд)</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика (Курица фарштер с полентой, соус сливочно – грибной. Филе куриное су-вид, овощи припущенные, соус клюквенный. Куриное филе, фаршированное шпинатом и козьим сыром. Куриный рулет с грибами на пюре из зелёного горошка. Куриный шницель на ореховом креме с пёстрым салатом. Кролик с корнем сельдерея и лисичками. Котлеты из птицы, фаршированные орехами и черносливом, яблоки карамелизованные, овощи жареные гриль, соус из чернослива. Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами, картофель «дюшес», овощи карамелизованные, соус брусничный. Куриные грудки с грушей в красном вине с корицей, морковное пюре, жульен грибной в сырной корзиночке, соус брусничный).</p>	<p><b>4</b></p>
	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> </ol>	<p>-</p>



7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>ИТОГО</b>	<b>8 семестр, в т.ч.:</b>	<b>82</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>22</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>
	<b>Лабораторных работ</b>	<b>16</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
	<b>Консультации по МДК.02.02</b>	<b>8</b>
	1. Рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы 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 разнообразного ассортимента.	2
	2. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	2
	3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	2
	4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	2
<b>Промежуточная аттестация по МДК.02.02</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>		<b>144</b>
<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ol>		

<p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<p><b>324</b></p>

<p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<b>Консультации</b>	<b>12</b>

<p>5. Рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	2
<p>6. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	2
<p>7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	2
<p>8. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	2
<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>912</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт

Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Benetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)

Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см

		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux"" Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"



Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гасстроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
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 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. 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.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с.

13. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018

14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2016. – 416 с.

15. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018

16. 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», 2018. – 320 с.

17. 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.

18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.

19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

20. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
22. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

**Основные источники:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 256 с.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103116551 2020
3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник 104116431 2020
4. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 192 с.
6. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (4-е изд.) учеб. пособие 104119374 2020
7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119375 2019
8. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.
9. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4-е изд.) учеб. пособие 104119370 2019
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учеб. пособие 103119373 2018
13. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учеб. пособие 104119376 2019

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.
2. Сайт: гастроним/ <https://www.gastronom.-govjadiny-s-gratenom-iz-korneplodov-i-mussom-iz-funduka>;
3. Сайт: еда. Ру/ <https://eda.ru>;
4. Сайт: ГОСТ/ <http://docs.cntd.ru/gost>.

## **3.3 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;

- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: презентации, дискуссии, тренинги, проблемные лекции, решение проблемных вопросов.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

### **3.5 Организация практики**

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию работы повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, требованиями системы ХАССП, требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование производственного инвентаря, инструментов, посуды, выполняемых работ (виду и способу механической и тепловой обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям системы ХАССП, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине) организации хранения кухонной посуды и производственных инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима соседства в холодильном оборудовании, правильное замораживание для хранения, упаковки на вынос, складирование);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации производственного оборудования, производственного инвентаря, измерительных приборов требованиям инструкций и регламентам в области безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная организация работы;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах в цехах, фабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим требованиям</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих напитков, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и методов приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование процессов приготовления, творческого оформления</li> </ul>



<p>горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий в соответствии с инструкциями, регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к подаче требованиям чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности       <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота в перчатках при выполнении конкретных операций, чистота в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) гигиена в процессе приготовления, чистота на рабочем месте (на фартуке);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям приготовления</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении количества кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:       <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции, эстетичное визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции и каждого ингредиента современным требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций и формулирование их в текстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендации по изменению плана</li> </ul>

<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска; набора источников, необходимого для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной терминологии</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих профессиональных тем на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии;</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>– общечеловеческие ценности;</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональных задач;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных на известные профессиональные темы;</li> <li>– адекватность применения нормативной документации профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои мысли и планируемые;</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые профессиональные темы</li> </ul>
<p><b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знать финансовую грамотность;</li> <li>– грамотно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</li> </ul>

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
---	--

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕА-  
ЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУ-  
СОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>27</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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

### 1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
<b>Умения</b>	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
<b>Знания</b>	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 552

Из них на освоение МДК 174

на практики учебную 114 и производственную 216

самостоятельная работа – 14 часа

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.03.02



Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 18 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе		Учебная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1.-3.6 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	32	10	-	-	4
ПК 3.1., 3.2	<b>Раздел модуля 2</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	120	102/8	54 (30пр./24пр.)	-	-	10
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК.03.02</b>	18					
ПК 3.1.-3.6	ая и производственная практика	144/216			144	216	-
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	18					
	<b>Всего:</b>	<b>552</b>	<b>142</b>	<b>64</b>	<b>144</b>	<b>216</b>	<b>14</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> 1. Виртуальные экскурсии. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	<b>6</b> 2 2 2
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b> 1. 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. <b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. 2. Публичная защита презентаций. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. <b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. <b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. 4. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготовляемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	<b>24</b> 2 2 2 2 2 2

	<b>Практическое занятие 4.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2
	5. 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.	2
	<b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	2
	6. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2
	7. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4
<b>Дифференцированный зачет</b>		2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		138
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		122
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	8
Приготовление, подготовка к реализации	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	2

холодных соусов, салатных заправок	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.)	2
	Публичная защита презентаций Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2
	<b>В том числе практических занятий</b>	-
	<b>Практическое занятие 1</b> Расчет количества сырья, выхода соусов, заправок.	2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>32</b>
	5.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2
	Публичная защита презентаций Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из сырых овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Практическое занятие 2</b> Расчет количества сырья, выхода салатов из сырых овощей	2
	<b>Практическое занятие 3</b> Расчет количества сырья, выхода салатов из рыбы и морепродуктов	2
	<b>Практическое занятие 4</b> Расчет количества сырья, выхода салатов из мяса и птицы	2
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Практикум. Приготовление, оформление, отпуск салатов из сырых овощей и фруктов	4
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Практикум. Приготовление, оформление, отпуск салатов (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов, пинчос закусок, салат мильфей, салатов с дегидрированными продуктами, с использованием технологий су-вид).	4
	<b>Содержание</b>	-

	Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2
	<b>Практическое занятие 5</b> Расчет количества сырья, выхода салатов из вареных овощей.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 6</b> Расчет количества сырья, выхода салатов региональных кухонь мира, салаты – коктейли	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей	<b>4</b>
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Содержание</b>	<b>34</b>
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2
	<b>Практическое занятие 1</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	<b>2</b>
	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 <b>Cook&amp;Serve</b> .	2
	<b>Практическое занятие 2</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	<b>2</b>
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска салатов – коктейлей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b> .	2
	<b>Практическое занятие 3</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	<b>2</b>
	Технология приготовления, оформления, отпуска <b>холодных закусок из овощей и грибов</b> . Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практическое занятие 4</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из овощей и грибов.	<b>2</b>
	Публичная защита презентаций. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практическое занятие 5</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из рыбы.	<b>2</b>

	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практическое занятие 6</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из мяса и птицы.	2
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Конкурсы. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>28</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2
	<b>Практическое занятие 1</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из рыбы.	2
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2
	<b>Практическое занятие 2</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных закусок из мяса и птицы.	2
	Уроки-выставка. Закуски сложного приготовления.	2

	<p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие 3</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания</p>	2
	<p><b>Лабораторная работа 5</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы (приготовление ростбифа, муссов из ветчины, галантинов из мяса птицы, фромаж, куриные маффины, тар – тар из мяса с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов). Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>	4
	<p><b>Лабораторная работа 6</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (терринов, рыбные муссы; рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов). Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>	4
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p> <p>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		10
<p><b>Консультации по МДК.03.02</b></p>		8



1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление и непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	2
2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	2
4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	2
<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК.03.02</b>	<b>18</b>
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	<b>144</b>
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке</li> </ol>	<b>216</b>

<p>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</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. 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.</p>	
<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>552</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный блендер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт

Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5

		л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.

Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроёмкости;

- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

#### Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

#### Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

#### Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической

подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные емкости и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
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 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.



8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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.
10. 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.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019
4. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018
5. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2019
6. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (3-е изд.) учебник 103119184 2020
7. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (4-е изд.) учеб. пособие 104119368 2019
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119369 2019
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019

11. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018.

12. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник 104119377 2019

13. 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.

14. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. — М., Юрайт, 2020. — 203 с.

15. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум — М., Юрайт, 2020. — 268 с

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

7. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»».

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

### **3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки:**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: конкурсы, публичная защита презентаций, тренинги.

### **3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

### **3.5 Организация практики**

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **1.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p><b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию работ в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами (ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, ответственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемого способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места поваром;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине) посуды, хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов, оборудования регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильнике, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на предприятии);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительного оборудования инструкциям и регламентам по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах и сырье;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, трудовых затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления требованиям безопасности заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации требованиям охраны труда и техники безопасности:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul> </li> </ul>

<p>бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических продуктов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении грязных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильное мытье посуды, дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инструментов, посуды;       <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям, указанным в особенностях заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода готовой продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий при упаковке (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в соответствии с требованиями гурмана к гурманскому блюду, соответствия гурманского блюда современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда требованиям рецептуры</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для пуска на вынос</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<p><b>ОК.01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своей деятельности, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого спектра источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения ключевых аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с требованиями информационного поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное обучение</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>

профессиональное и личностное развитие	
<b>ОК.04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК.05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<b>ОК.06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> <li>– сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>– общечеловеческие ценности;</li> <li>– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>
<b>ОК.07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при выполнении профессиональных обязанностей;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<b>ОК.09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информации для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК.10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных профессиональных терминов (на знакомые профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (на знакомые профессиональные темы);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или профессиональные темы</li> </ul>
<b>ОК.11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знание финансовых понятий;</li> <li>– способность принимать эффективные решения различных финансовых задач, направленные на рост финансового благополучия личности и семьи;</li> <li>– планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</li> </ul>

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕ-  
АЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕР-  
ТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград



Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

Организация - разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Макеева И.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>30</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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

### 1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

#### **Требования WSR:**

##### **Специалист должен знать и понимать:**

- Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
- Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
- Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
- Сезонность и колебание цен на ингредиенты;
- Важность экономии при приготовлении блюд.

##### **Специалист должен уметь:**

- Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
- Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
- Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
- Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
- Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
- Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;

- Самостоятельно определять цели и достигать их;
- Подбирать продукты для фирменных блюд;
- Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов –570

Из них на освоение МДК –156

на практики учебную 72 и производственную – 324

самостоятельная работа – 14 часов

**Промежуточная аттестация по МДК.04.02 -экзамен**

**Промежуточная аттестация по ПМ - экзамен по модулю**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная часов		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	<b>МДК.04.01</b> <b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	32	8 пр.	-	-	4	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	<b>МДК.04.02</b> <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	48	48	<u>24</u> 8 пр. /16 лаб.	-	-	-	
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	<b>МДК.04.02</b> <b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	46	36	<u>20</u> 12 пр. /8 лаб.	-	-	10	
-	<b>Консультации по МДК.04.02</b>	8						
-	<b>Промежуточная аттестация по МДК.04.02 -экзамен</b>	18						
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	396		-	72	324		
-	<b>Промежуточная аттестация - экзамен по модулю</b>	18			-	-	-	

	<b>Всего:</b>	<b>570</b>	<b>116</b>	<b>52</b>	<b>72</b>	<b>324</b>	<b>14</b>
--	---------------	------------	------------	-----------	-----------	------------	-----------



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>  1. Виртуальная экскурсия. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.  2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.  3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<b>6</b>  2  2  2
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>  1. Публичная защита презентаций Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	<b>24</b>  2  2  2

	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	5. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2
	6. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
	7. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2
	8. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков.	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятие 1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	2
	<b>Практическое занятие 2</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
	<b>Практическое занятие 3</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2
	<b>Практическое занятие 4</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2
<b>Промежуточная аттестация по МДК.04.01 - дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		<b>4</b>

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>ИТОГО</b>	<b>5 семестр, в т.ч.</b>	<b>36</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>24</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>48</b>
<b>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>120</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2
	2.Публичная защита презентаций Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2
	4.Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.	2

	5.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2
	6.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6/4</b>
	<b>Практические занятия 1</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на фруктовые салаты. Сокращение потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	<b>Практические занятия 2</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт фруктово-ягодных десертов, фаршированных фруктов, ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса)	2
	<b>Практические занятия 3</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели.	2
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2
	2. Публичная защита презентаций Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	2

	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.).	2
	4. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2
	<b>Практическое занятие 1</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
<b>ИТОГО</b>	<b>5 семестр, в т. ч.</b>	<b>32</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>20</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>4</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	<b>4</b>
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2
	6. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4/8</b>
	<b>Практическое занятие 2</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	<b>Практическое занятие 3</b> Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Практикум	<b>4</b>

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>46</b>
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>-</b>
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	2
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет	2
	5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практические занятия 1</b> Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	<b>2</b>
	<b>Практические занятия 2</b> Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Практикум Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	<b>4</b>

<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.  Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	2. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.  Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2
	3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4/4</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 4</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Практикум Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	<b>4</b>
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.</b>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		<b>10</b>

<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>ИТОГО</b>	<b>6 семестр, в т. ч.</b>	<b>88</b>
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>20</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>20</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
	<b>Консультации по МДК.04.02</b>	<b>8</b>
	1. Рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	2
	2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	2
	3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	2
	4. 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.	2
<b>Промежуточная аттестация – экзамен по МДК.04.02</b>		<b>18</b>
<b>Учебная практика по ПМ.04</b>		<b>72</b>
<b>Виды работ:</b>		
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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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 перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

7. 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.

8. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

10. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

11. 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).

12. 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 и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04**

**324**

<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков 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.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol>	
<p><b>Промежуточная аттестация – экзамен по профессиональному модулю</b></p>	<p><b>18</b></p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>570</b></p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.**

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка

		измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Benetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)

Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до -18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л

Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.

Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux"" Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70. Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик. Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые

- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы:**

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.



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 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 128 с.
13. 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.
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. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
16. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018.
17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- 2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.
18. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
19. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019
22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.

**Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», (2-е изд.) 102119451 2021– 320 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
4. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
5. 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.

6. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2020.-695

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

7. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

## **3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки:**

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;

- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: тренинги, семинары, публичная защита презентаций.

### **3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

### **3.5 Организация практики**

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д.,</li> </ul>	

<p>подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи;</li> <li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования,</li> </ul>	
--	---	--

	<p>оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<i>зачете/экзамене по МДК;</i> <i>- заданий экзамена по модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</li> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности,	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знание финансовых понятий;</li> </ul>	

планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– способность принимать эффективные решения в различных финансовых контекстах, направленные на рост финансового благополучия личности и семьи	
---	---	--

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник УМО  
ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ И.В. Евсеева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕА-  
ЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕ-  
ЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Экспертные организации:

Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства

НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

Организация - разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Аржанцева А.И., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>20</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>29</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 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 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.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<b>Знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

### Требования WSR

Студент должен

- Уметь** Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи.
- Знать** Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 708

Из них на освоение МДК.05.01-36

МДК.05.02-150

на практики учебную 144 и производственную 360

самостоятельная работа 10 часов

**Промежуточная аттестация экзамен по МДК- 18 часов**

**Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю - 18 час.**



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	32	10	-	-	4
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18	16	(6 пр)	-	-	2
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	26	24	14 (6 пр./8лаб.)	-	-	2
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	31	30	16 (8пр./8лаб.)	-	-	1
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	49	48	26 (18пр./8лаб.)	-	-	1
	<b>Консультации по МДК.05.02</b>	8					
	<b>Промежуточная аттестация по МДК.05.02</b>	18					
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	362			-	-	-
	<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	18			-	-	-

	<b>Всего:</b>	<b>708</b>	<b>150</b>	<b>48/24</b>	<b>144</b>	<b>360</b>	<b>10</b>
--	---------------	------------	------------	--------------	------------	------------	-----------

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. МДК 05.01.</b> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>36</b>
<b>4й курс 7 семестр</b>		
<b>МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций.	2
	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Требования к организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Виртуальные экскурсии. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>

	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b> Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 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.	8
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	4

<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>4й курс 7 семестр</b>		<b>-</b>
<b>Раздел модуля 2. МДК 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b> Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочный п/ф.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие</b> Произвести расчет на приготовление карамели. Составить технологическую карту.	<b>2</b>
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие</b> Произвести расчет на приготовление глазури. Составить технологическую карту.	<b>2</b>
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b> Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. Составление схем приготовления карамели, желе. Составление технологических карт.	<b>2</b>

<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b> Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b> Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
<b>Раздел модуля 3. МДК 05.02. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		26
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание</b>	

Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	2
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	
	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления фаршей и начинок.	2
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	2
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	
	Урок-викторина. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Составление технологических схем приготовления.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Мастер – класс. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	4

<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		2
<b>ИТОГО</b>		<b>7 семестр, в т. ч:</b> <b>44</b>
		<b>Теоретическое занятие</b> <b>20</b>
		<b>Практическое занятие</b> <b>12</b>
		<b>Лабораторное занятие</b> <b>8</b>
		<b>Самостоятельная работа</b> <b>4</b>
<b>4й курс 8 семестр.</b>		
<b>Раздел модуля 4. МДК.05.02. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>31</b>
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация и ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	2
	<b>Практические занятия</b> Составление схем ассортимента и классификации м.к.и. Составление презентации м.к.и.	2
	Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>	
Приготовление и оформление и подготовка к	Урок-публичная защита презентаций. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного теста.	2
	<b>Практические занятия</b>	2

реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента	Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного теста разнообразного ассортимента	
	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного теста. Урок-конкурс	4
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе пряничного, песочного, воздушного теста.	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного, воздушного теста разнообразного ассортимента	2
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе бисквитного, миндального и заварного теста.	2
	Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2
	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из разного теста. Урок-конкурс	4
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		1



<b>Раздел модуля 5. МДК 05.02. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>49</b>
<b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание</b>	
	Урок-публичная защита презентаций. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Эффектная презентация пирожных и десертов в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур.	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления пирожных	<b>2</b>
	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	<b>2</b>
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	<b>2</b>
	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления пирожных	<b>2</b>
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	<b>2</b>

	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления пирожных	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления пирожных	2
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов Урок-викторина	<b>Содержание</b> Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Эффектная презентация тортов, пирожных и десертов в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи. Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур.	2
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления тортов	2
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2

	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления тортов	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления тортов	2
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, составление технологических схем по приготовлению тортов, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления тортов	2
	<b>Практические занятия</b> Работа с технологическими картами, составление технологических схем по приготовлению тортов, сборниками рецептур, расчет количества сырья для приготовления фирменных тортов	2
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации фирменных тортов. <b>Урок-выставка.</b> Бракераж готовых изделий.	4
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5:</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1
	<b>Консультации по ПМ.05</b>	8

1. Рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2
3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	2
4. 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.	2
<b>ИТОГО семестр, в т.ч:</b>	<b>106</b>
<b>Теоретическое занятие</b>	<b>36</b>
<b>Практическое занятие</b>	<b>26</b>
<b>Лабораторное занятие</b>	<b>16</b>
<b>Консультации по ПМ.05</b>	<b>8</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация экзамен по МДК.05.02</b>	<b>18</b>
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> 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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<b>144</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>18. 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.</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> </ol>	<b>360</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ol>	
<b>Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>	<b>708</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### Кондитерский цех.

Оборудование кондитерского цеха:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	ол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
1	Пароконвектомат	шт.	1
2	Расстоечный шкаф	шт.	1
3	Взбивальная машина	шт.	3
4	Плита электрическая	шт.	1
5	Морозильная камера	шт.	1
6	Холодильник	шт.	1
7	Блендер	шт.	10
8	Плита индукционная	шт.	1
9	Шкаф жарочный	шт.	1
10	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы электронные	шт.	10
2	Термометр контактный	шт.	10
Дополнительные средства:			
1	Емкость металлическая	шт.	20
2	Сковородка	шт.	10
3	Скалка	шт.	13
4	Доска разделочная	шт.	8
5	Сотейник с толстым дном	шт.	12
6	Кастрюля	шт.	5
7	Нож-пилка	шт.	6
8	Нож поварской	шт.	10
9	Ложка	шт.	20
10	Вилка	шт.	10
11	Венчик	шт.	10
12	Противень	шт.	20
13	Лопатка деревянная	шт.	10
14	Лопатка силиконовая	шт.	2

15	Кисточка силиконовая	шт.	1
16	Скребок	шт.	5
17	Шпатель	шт.	5
18	Вырубка металлическая для печенья фигурная	шт.	20
19	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	4
20	Мешок кулинарный с насадками	шт.	2
21	Ацетатный материал	шт.	10*1м
22	Форма силиконовая для кексов	шт.	20
23	Сито пластиковое	шт.	5
24	Блюдо для подачи	шт.	20
25	Терка	шт.	3
26	Лопатка металлическая	шт.	5
27	Ножницы	шт.	1
28	Половник	шт.	3
29	Овощечистка	шт.	5
30	Емкости металлические	шт.	30
31	Стакан мерный	шт.	4
32	Формы металлические для кексов	шт.	11
33	Формы металлические для тарталеток	шт.	40
34	Формы металлические для корзинок	шт.	40
35	Формы металлические для тартов	шт.	15
36	Формы силиконовые для пудингов	шт.	6
37	Форма металлическая для трубочек	шт.	11
38	Вырубка для печенья круглая	шт.	6
39	Толкушка	шт.	5

#### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический,
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «кц»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора,
- скалки деревянные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- кондитерские листы,



- противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
- круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пилка (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,
- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,
- инструменты для упаковки,
- корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная,
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые),
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Место для презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической

подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: электрическая плита, протирочная машина, олендер, слаисер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные емкости и др.). В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цех, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
3. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

11. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
13. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
17. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
19. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Основные источники:**

1. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103119526 2020

3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник 103119206 2018

4. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 344 с

5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с

6. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.) 105119379 2020

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

7. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

### **3.3 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки**

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: конкурсы, викторины, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций, мастер – класс.

### **3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)**

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной

группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

### **3.5 Организация практики**

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

### **3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствующих выполняемым работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, упаковки готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительными приборами;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине) требованиям организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных материалов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни человека (соблюдение температурного режима, товарного состояния, срока годности, правильного хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов охраны труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная погрузка и вынос инвентаря;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах и материалах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим документам.</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точность дозирования, отсутствие недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормативным документам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, трудовых затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления требованиям рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами и оборудованием кондитерским инвентарем;</li> </ul>

<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование процессов приготовления, творческого оформления и подготовки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствующим инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации требованиям чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, выполнение конкретных операций, хранение ножей в чистоте, правильная (обязательная) дегустация в процессе работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выходных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствующей требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных изделий требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции; соответствие ингредиента современным требованиям, требованиям отсутствия вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента рецептуре;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата его реализации, предложение критериев оценки и рекомендации по реализации плана</li> </ul>
<p><b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из различных источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выявления главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с требованиями метрами поиска;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной терминологии</li> </ul>
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей на профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при выполнении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенной речи на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые профессиональные темы</li> </ul>
<p><b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– использовать знания по финансовой грамотности,</li> <li>– планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li> </ul>

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_  
должность и наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

подпись

ФИО

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.03**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА  
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): III (5)

г. Калининград, 2022г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 Поварское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Солдатов С.П.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06. 2022 г..
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03 Производственная практика по ПМ.03**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики **ПП.03 Производственная практика по ПМ.03** является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих

### **профессиональных компетенций (ПК):**

- 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

### **общих компетенций (ОК):**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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

### **1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», ООО «Пармезан», РК «Планета», ООО «Буше», ООО «Балттрейд», р-н «Мушкино».

**Целью** производственной практики является овладение видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

и приобретение практического опыта:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с профессией 43.01.09 Повар, кондитер.
3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.
4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Объем часов **216**.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### **1.4 Планирование и организация практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

#### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

1. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

2. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

3. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	216
<b>Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками</b>	2
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li><li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li><li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li></ul>	4
<b>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка), ответственного за направление работы:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– построение организационной структуры цеха (участка);</li><li>– ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха (участка);</li></ul> ознакомление с перечнем документов, которые ведет о цех (участок), с используемыми средствами и методами выполнения работ	6



<p><b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>2. 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</li> <li>3. 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.</li> <li>4. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>5. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>8. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>9. 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.</li> </ol>	192
<p><b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b></p>	6
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	6

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	2
		Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	4
Производство холодных блюд и закусок	2	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Приготовление и оформление бутербродов в ассортименте.	6
	3	Использование различных технологий приготовления салатных заправок, соусов на растительном масле, соусов на уксусе с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Приготовление и оформление соуса майонез и его производных, соуса винегрет, горчицы столовой	6
	4	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей.	6
	5	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Приготовление и оформление салатов из вареных овощей.	6
	6	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,	6

Производство закусок		взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Приготовление и оформление гастрономических товаров и консервы (порциями)	
	7	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. Приготовление и оформление салатов из рыбы и морепродуктов.	6
	8	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. Приготовление и оформление салатов из мяса и мясопродуктов.	6
	9	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. Приготовление и оформление салатов из птицы и дичи	6
	10	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. Приготовление и оформление теплых салатов из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы.	6
	11	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Приготовление и оформление салатов –коктейлей, закусочных салатов, десертных салатов.	6
	12	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Приготовление и оформление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок	6

	13	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. Приготовление и оформление закусок из сыра, приготовление паштетов.	6
	14	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. Приготовление и оформление закусок из овощей и грибов, закуски из яиц.	6
Производство блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы и дичи	15	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. Приготовление и оформление закусок из сельди.	6
	16	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из отварной рыбы и морепродуктов	6
	17	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из фаршированной рыбы	6
	18	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из сельди	6
	19	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из жареного мяса и мясных гастрономических продуктов	6
	20	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из фаршированного мяса	6
	21	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из птицы и дичи	6
Закуски сложного приготовления	22	Закуски сложного приготовления: канапе, фингер фуд, амис буш, правила подачи.	6
	23	Закуски сложного приготовления: корзиночки, волованы с различными наполнителями.	6
	24	Салаты сложного приготовления, веррины, холодные закуски из рыбы и мяса сложного приготовления.	6
	25	Приготовление и оформление фаршированных и заливных блюд из рыбы, отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления.	6

	26	Приготовление и оформление отварных, фаршированных и заливных блюд из рыбы сложного приготовления.	6
	27	Приготовление и оформление отварных, фаршированных и заливных блюд из морепродуктов сложного приготовления.	6
	28	Приготовление и оформление фаршированных, отварных и заливных холодных блюд из мяса сложного приготовления.	6
	29	Приготовление и оформление фаршированных, отварных и заливных холодных блюд из птицы сложного приготовления.	6
	30	Приготовление и оформление закусочных изделий из теста мини пирожков, профитролей	6
	31	Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления.	6
	32	Приготовление и оформление сложных горячих закусок	6
	33	Приготовление диетических холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты и закуски лечебного питания	6
	34	Оформление и подача холодных блюд и закусок. Оформление посуды. Правила подачи и сервировки холодных блюд и закусок	6
	35	Украшение сложных холодных блюд и закусок.	6
Дифференцированный зачет.	36	Приготовление фирменных холодных блюд и закусок предприятий общественного питания г. Калининграда. Требования к подаче.	5
<b>Подведение итогов практики</b>		Выставление оценок	1

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», , АО «ПП «Русский хлеб»».

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### **3.2.1 Печатные издания**

##### **Учебники и учебные пособия**

13. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
14. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
15. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
16. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
17. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
18. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
19. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
20. 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.
21. 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.

22. 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.
23. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
24. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
25. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018
26. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд. стер.,- М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.
27. 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.
28. 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: учеб. для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/Т.А. Качурина. М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.
29. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
30. 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.
31. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
32. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
33. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

34. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
35. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
36. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2018.
37. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева.- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 240с.
38. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017.
39. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
40. 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
41. 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.
42. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт,2020.-695 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**



1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].  
—
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

#### **Профессиональные стандарты**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

#### **ГОСТ (если имеются)**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III,

10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: 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 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи различного ассортимента

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

1. Титульный лист
2. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

1. Назначение организации, виды деятельности.
2. Схема управления организацией (структура).

3. Функциональные обязанности работников ...
4. Порядок выполнения работ и требования к ним
5. Документальное сопровождение работы
6. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

**К отчету прикладываются:**

1. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
2. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

**ОТЧЕТ**

**ПП.03 Производственная практика по ПМ.03**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА  
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗ-  
ДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Профессия**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Калининград, 20 \_\_\_\_

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

## ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.03.01. Производственная практика по ПМ.03
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_

### Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			



16.			
17.			
18.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

## ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

## по производственной практике ПП.03.01

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Студент(ка) \_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики \_\_\_ час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

## Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
<p><b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b></p>	<p>2. 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</p> <p>3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и</p>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>4. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>5. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>8. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>9. 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.</p>	
---	--	--

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

**«хорошо»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

**«удовлетворительно»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент не выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%.

**Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)**

<b>Гибкие навыки</b>	<b>Общие компетенции</b>	<b>Уровень сформированности<sup>1</sup></b>
<b>Универсальные</b>		
<b>1. Персональная эффективность</b>		
1.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
1.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
1.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
1.4 Креативное мышление		
1.5 Системное мышление		
1.6 Решение проблем и принятие решений		
1.7 Целеполагание		
1.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
1.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
1.10 Способность быстро обучаться		
<b>2. Взаимодействие с людьми</b>		
2.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
2.2 Клиентоориентированность		
2.3 Ненасильственное общение	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	
2.4 Работа в команде		

<sup>1</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

	особенностей социального и культурного контекста	
2.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
1. Наставничество		
2. Управление проектами и командами		
3. Постановка и оценка задач		
4. Лидерство		

### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

### Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>2</sup>: \_\_\_\_\_

Заключение: Отметка по производственной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

<sup>2</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_  
должность и наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
подпись / ФИО

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.01**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): 1 (2)

г. Калининград, 2022г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Аржанцева А. И.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП.01 Производственная практика по ПМ.01

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.01. Производственная практика по ПМ.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих

#### **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

#### **общих компетенций (ОК):**



- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом 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

### **1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба».

**Целью** производственной практики является овладение видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и приобретение практического опыта:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, 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.

### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с профессией 43.01.09 Повар, кондитер.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Объем часов **108**.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

### **1.4 Планирование и организация практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой профессии.

#### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

5. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

6. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

7. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

8. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	108
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	4
<b>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка), ответственного при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– построение организационной структуры цеха (участка);</li> <li>– ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха (участка);</li> <li>– ознакомление с перечнем документов, которые ведет цех (участок), с используемыми средствами и методами выполнения работ</li> </ul>	6
<b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов;</li> <li>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>3. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины;</li> </ol>	12 24 24

4. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи, кролика.	24
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	6
<b>Дифференцированный зачет</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов	
1	2		3	
Введение	<b>Практические работы</b>		2	
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.		
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	<b>Практические работы</b>		4	
	2	Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>		
Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	<b>Практические работы</b>		6	
	3	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами и стандартами организации. Организация хранения готовых полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		
		2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов;		
		3. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов;	6	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Практические работы</b>		6	
	4	1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос;		
		2. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных, рубленых из рыбы ;		6
		3. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных, рубленых из рыбы ;		6
		4. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.		6

Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины	<b>Практические работы</b>		
	5	1. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса говядины;	6
		2. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса свинины;	6
		3. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса баранины.	6
		4. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса баранины.	6
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<b>Практические работы</b>		
	6	1. Приготовление полуфабрикатов целых тушек, порционных, мелкокусковых и рубленых из домашней птицы;	6
		2. Приготовление полуфабрикатов целых тушек, порционных, мелкокусковых и рубленых из домашней птицы;	6
		3. Приготовление полуфабрикатов из дичи;	6
		4. Приготовление полуфабрикатов из мяса кролика.	6
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	<b>Практические работы</b>		
	11	1. Систематизация документов и фотографий с практики 2. Оформление дневника по практике 3. Составление и оформление отчета по практике 4. Подписание дневника и отчета	6
<b>Подведение итогов практики</b>	<b>Практические работы</b>		6
	12	Защита отчетов по практике. Выставление оценок.	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба».

#### **3.3 информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### **3.3.1 Печатные издания**

##### **Учебники и учебные пособия**

24. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
25. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Смородова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
26. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. для учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
28. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
30. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018



31. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
32. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
33. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
34. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
35. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
36. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
10. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **Профессиональные стандарты**

2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
- стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

### **ГОСТ (если имеются)**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
- 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
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 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

#### **3.2.4Дополнительные источники:**

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -14-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2016.-776 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ПК 1.3.-Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

3. Титульный лист
4. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

7. Назначение организации, виды деятельности.
8. Схема управления организацией (структура).
9. Функциональные обязанности работников ...
10. Порядок выполнения работ и требования к ним
11. Документальное сопровождение работы
12. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

**К отчету прикладываются:**

3. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

4. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

## ОТЧЕТ

### ПП.01 Производственная практика по ПМ.01

### ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)  
Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)  
Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

Калининград, 20 \_\_\_\_

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

## ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_



### Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.	Строк столько, сколько дней практика		

33.			
-----	--	--	--

Дневник заполнил:  
обучающийся

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил:  
руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):  
наставник

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

## ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

## по производственной практике ПП.01

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Студент(ка) \_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики \_\_\_ час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

## Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 1.1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентам	<p>Организация и чистота рабочего места</p> <p>Соблюдение персональной гигиены</p> <p>Подбор, оценка качества и безопасности основного сырья и дополнительных ингредиентов</p> <p>Упаковка и складирование неиспользованных ингредиентов</p> <p>Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Проверка работоспособности оборудования и приборов</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием, приборами и инструментами</p> <p>Чтение технологических карт</p>	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<p>Приготовление и подготовка и использованию полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика из ассортимента предприятия.</p>	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного</p>	

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;	
ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

**«хорошо»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

**«удовлетворительно»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

**«неудовлетворительно»** - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

#### Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности <sup>3</sup>
<b>Универсальные</b>		
<b>3. Персональная эффективность</b>		
3.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

<sup>3</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

3.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
3.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
3.4 Креативное мышление		
3.5 Системное мышление		
3.6 Решение проблем и принятие решений		
3.7 Целеполагание		
3.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
3.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
3.10 Способность быстро обучаться		
<b>4. Взаимодействие с людьми</b>		
4.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
4.2 Клиентоориентированность		
4.3 Ненасильственное общение		
4.4 Работа в команде		
4.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
5. Наставничество		
6. Управление проектами и командами		
7. Постановка и оценка задач		
8. Лидерство		

#### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	

### Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>4</sup>: \_\_\_\_\_

Заключение: Отметка по производственной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

---

<sup>4</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
должность и наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
подпись ФИО  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.  
М.П.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.  
М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПМ.02**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА  
К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень  
Форма  
Курс (семестр): IY (7,8)

подготовки:  
обучения:

базовый  
очная

Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ <u>Гавриленко Т.Ю.</u>
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____



# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики ПП.02 Производственная практика по ПМ.02 по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих

### **профессиональных компетенций (ПК):**

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, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

### **общих компетенций (ОК):**

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом 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

### **1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба».

**Целью** производственной практики является овладение видом деятельности: Приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и приобретение практического опыта:

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований безопасности готовой продукции;
- в ведении расчётов с потребителями.

### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с профессией 43.01.09 Повар, кондитер.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Объем часов **360**

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

### **1.4 Планирование и организация практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой профессии.

#### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

9. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

10. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

11. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

12. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	<b>360</b>
<b>Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками</b>	2
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	4
<b>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка) ответственной за направление работы:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– построение организационной структуры цеха;</li> <li>– ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха;</li> <li>– ознакомление с перечнем документов, которые ведутся в цеху, с используемыми средствами и методами выполнения работ.</li> </ul>	6
<b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>6. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>7. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> </ol>	336

<p>8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>9. 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.</p> <p>10. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>11. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>13. 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>14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<b>Сбор и систематизация материалов для отчёта по практике</b>	6
<b>Дифференцированный зачёт</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	<b>Практические работы</b>		2
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	<b>Практические работы</b>		4
	2	Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	
Приготовление и подготовка к реализации (презентации) сервировки и творческого оформления горячих готовых супов и горячих соусов разнообразного ассортимента, с учётом требований по безопасности готовой продукции.	<b>Практические работы</b>		-
	3	1. Инструктаж по технике безопасности. 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. Приготовление мяса – косного бульона; мясного бульона. Приготовление отваров: овощного, грибного.	6
		2. Приготовление борщей: борщ украинский, борщ сибирский, борщ московский.	6
		3. Приготовление щей: щи из квашеной капусты, щи зелёные, щи по – уральски.	6
		16. Приготовление рассольников: рассольник ленинградский, рассольник домашний. Приготовление солянок: солянка сборная мясная, солянка рыбная, солянка грибная.	6
		5. Приготовление супов картофельных: суп картофельный, суп картофельный с фрикадельками, суп картофельный с рыбой.	6
		6. Приготовление супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями: суп картофельный с макаронными изделиями, суп картофельный с крупой, суп картофельный с фасолью.	6
		7. Приготовление супов молочных: суп молочный с лапшой домашней, суп молочный с рисом, суп молочный с овощами.	6
		8. Приготовление супов-пюре из овощей, круп, мясных продуктов, грибов.	6
		9. Приготовление холодных супов: окрошка мясная, окрошка овощная, борщ холодный. Приготовление супов сладких: суп из свежих плодов (или ягод); суп из смеси сухофруктов.	6
10. Приготовление горячего соуса красного основного и его производных. 16. Приготовление горячего соуса белого основного и его производных на мясном бульоне.		6 6	

		Приготовление горячего соуса белого основного и его производных на рыбном бульоне.	
		16. Приготовление горячего соуса сметанного основного и его производных. Приготовление горячего соуса молочного основного и его производных. Приготовление соуса грибного.	6
		13. Приготовление горячих соусов масляных: соус польский, соус голландский, соус сухарный.	6
Приготовление и подготовка к реализации (презентации) сервировки и творческого оформления горячих блюд и гарниров из каш, макаронных, бобовых изделий; блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента, с учётом требований по безопасности готовой продукции.	4	<b>Практические работы</b>	
		14. Инструктаж по технике безопасности. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп: каша рассыпчатая с маслом, каша вязкая с маслом. Приготовление и отпуск блюд из вязких каш: котлеты, биточки, запеканки, крупеник гречневый.	6
		15. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных и бобовых изделий: макароны отварные с овощами, макароны с мясом, фасоль в соусе, пюре гороховое.	6
		16. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: пюре картофельное, пюре из моркови, пюре из шпината, пюре из тыквы, картофель отварной с луком и грибами.	6
		17. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный основным способом; картофель, жаренный во фритюре; цветная капуста, жаренная в тесте; лук «фри»; зелень петрушки «фри». Оформление и отпуск.	6
		18. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Подготовку пряностей и приправ. Приготовление жареных блюд из картофельной массы: картофельные оладьи с сыром; зразы картофельные, котлеты картофельные, крокеты картофельные, драники. Оформление и отпуск.	6
		19. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Подготовку пряностей и приправ. Приготовление блюд и гарниров из тушёных овощей: рагу из овощей, капуста тушёная, грибы тушёные в сметане. Оформление и отпуск.	6
		20. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Подготовку пряностей и приправ. Приготовление блюд из запечённых овощей: запеканка картофельная с овощами, запеканка капустная, соус сметанный, рулет картофельный с овощами и грибами; морковная запеканка с творогом. Оформление и отпуск готовых блюд.	6
		21. Производить первичную обработку, нарезку овощей. Подготовку пряностей и приправ. Приготовление блюд из овощей фаршированных для запекания: голубцы овощные, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные, помидоры фаршированные, грибы фаршированные. Приготовление соуса. Оформление и отпуск готовых блюд.	6



	22. Инструктаж по охране труда, технике безопасности и по пожарной безопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки. 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. Приготовление и отпуск блюд из яиц: яйца всмятку; яйца «пашот», (варка яиц в скорлупе и без скорлупы); омлет запечённый; омлет фаршированный (жареный).	6
Приготовление и подготовка к реализации (презентации) сервировки и творческого оформления горячих готовых блюд и кулинарных изделий из яиц, творога, сыра и муки разнообразного ассортимента, с учётом требований по безопасности готовой продукции.	23. Приготовление и отпуск блюд из творога: запеканка из творога, пудинг из творога, сырники.	6
	24. Производить подготовку продуктов: жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления кулинарных изделий. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожки печеные с различными фаршами, хачапури с сыром. Сроки реализации готовых изделий. Приготовление фаршей.	6
	25. Приготовление дрожжевого теста для блинов и оладий: блины со сметаной, блины с «припёком». Приготовление блюд: оладьи с яблоками, с изюмом; оладьи с вареньем.	6
	26. Приготовление пресного теста и изделий из него: лапша домашняя, пельмени с мясом, вареники с творогом.	6
	27. Приготовление блинчиков с мясом, творогом, сладкими начинками (приготовление теста для блинчиков; выпечка блинчиков; фарширование блинчиков).	6
	28. Инструктаж по охране труда, технике безопасности и по пожарной безопасности при приготовлении горячих рыбных блюд. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление горячих блюд из рыбы отварной: рыба отварная, соус польский, картофель отварной; рыба (целиком с головой) отварная, соус томатный. Оформление и правила отпуска.	6
	29. Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы на пару: котлеты любительские. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	30. Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом: рыба жареная с гарниром; рыба жареная по-ленинградски; рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом; поджарка из рыбы. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	31. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре – рыба кольбер, сложный гарнир. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	32. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре – котлеты рыбные с грибами по-русски, сложный гарнир. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
33. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре: рыба в тесте жареная, соус майонез с корнишонами; рыба, жаренная во фритюре, сложный гарнир, соус томатный. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовых блюд.	6	

		34. Приготовление блюд из рыбы жареной во фритюре: зразы донские, сложный гарнир, соус томатный; рыба жареная с зелёным маслом, соус томатный, сложный гарнир. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
		35. Приготовление блюд из рыбной массы жареных во фритюре: каштаны рыбные, сложный гарнир; тельное из рыбы, сложный гарнир, соус томатный с овощами. Приготовление гарнира. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
		36. Приготовление блюд из рыбной натуральной массы: шницель рыбный натуральный, картофель, жаренный из сырого. Правила оформления и отпуск.	6
		37. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, картофель отварной, соус сметанный с луком; биточки, овощи отварные с жиром, соус томатный.	6
Приготовление и подготовка к реализации (презентации) сервировки и творческого оформления горячих готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учётом требований по безопасности готовой продукции.		38. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: зразы рыбные рубленые, овощи отварные с жиром, соус томатный; тефтели рыбные, картофельное пюре, соус томатный. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
		39. Приготовление блюд из рыбы запечённой: рыба, запечённая с картофелем по-русски; рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски, рыба, запечённая в сметанном соусе, каша рассыпчатая. Правила оформления и отпуска готовой продукции	6
		40. Приготовление рыбы тушённой: рыба, тушённая с овощами; рыба, тушённая в томатном соусе. Оформление и правила отпуска. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: креветки, запечённые под соусом; морской гребешок в томатном соусе; жаркое из мидий. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
		41. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: котлеты из кальмаров с гарниром; кальмары, жареные в сухарях; кальмары, тушёные в сметанном соусе с рисом; кальмары фаршированные, соус, сметанный с томатом. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	<b>Четвёртый курс</b>		<b>8 семестр</b>
			<b>108</b>
Приготовление и подготовка к реализации (презентации) сервировки и	5	1. Инструктаж по охране труда, технике безопасности и по пожарной безопасности при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, кролика. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление мяса отварного с гарниром. Приготовление ростбифа с гарниром. Правила отпуска.	6

творческого оформления горячих готовых блюд из мяса, птицы, кролика разнообразного ассортимента, с учётом требований по безопасности готовой продукции.	2. Приготовление блюд: бифштекс с зелёным маслом, с гарниром; бифштекс с яйцом, сложный гарнир; филе с соусом, сложный гарнир. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	3. Приготовление блюд: лангет, сложный гарнир; лангет с помидорами, сложный гарнир; антрекот с луком, сложный гарнир. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	4. Приготовление блюд: ромштекс с гарниром, эскалоп с помидорами, сложный гарнир, шницель с гарниром. Правила оформления и отпуска.	6
	5. Приготовление блюд: бефстроганов с гарниром, поджарка из свинины или говядины с гарниром. Правила оформления и отпуска.	6
	6. Приготовление блюд: жаркое по – домашнему, говядина в кисло – сладком соусе, мясо духовое. Оформление и правила отпуска.	6
	7. Приготовление блюд: гуляш с гарниром, рагу из свинины, плов. Правила оформления и отпуска. Приготовление блюд: азу, зразы отбивные с гарниром. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	8. Приготовление блюд: бифштекс рубленый; бифштекс рубленый с яйцом; бифштекс рубленый с луком, лангет натуральный рубленый с гарниром и соусом Приготовление гарнира. Оформление и правила отпуска.	6
	9. Приготовление блюд: шницель натуральный рубленый с гарниром; котлеты натуральные рубленые с гарниром; люля – кебаб с гарниром из овощей. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	10. Приготовление блюд: котлеты, биточки, шницель, зразы рубленые с гарниром и соусом. Приготовление гарнира, соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	11. Приготовление блюд: рулет с луком и яйцом; рулет с макаронами; запеканка картофельная с мясом, рулет картофельный с мясом соус томатный. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	12. Приготовление блюд: кабачки, фаршированные мясом и рисом; баклажаны, фаршированные мясом и рисом; перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы с мясом и рисом. Приготовление соуса. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	13. Приготовление блюд: птица отварная с гарниром и соусом, птица тушёная в соусе с гарниром; чахохбили. Приготовление соуса, гарнира. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6
	14. Приготовление блюд: птица жареная с гарниром; цыплята – табака с соусом; птица жареная с соусом томатным с грибами. Приготовление гарнира. Правила оформления и отпуска.	6
	15. Приготовление блюд: котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, сложный гарнир; котлеты по – киевски, сложный гарнир; котлеты из филе птицы панированные жареные с гарниром. Приготовление гарнира, соуса. Правила оформление и отпуска готовой продукции.	6
	16. Приготовление блюд: котлеты из филе птицы, фаршированные печенью, сложный гарнир; филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом, сложный гарнир. Приготовление гарнира. Правила оформления и отпуска готовой продукции.	6

<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	<b>Практические работы</b>		6
		5. Систематизация документов и фотографий с практики 6. Оформление дневника по практике 7. Составление и оформление отчета по практике 8. Подписание дневника и отчета	
<b>Подведение итогов практики</b>	<b>Практические работы</b>		6
	8	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	
<b>ВСЕГО</b>			<b>360</b>

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

### **3.4 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

#### **3.4.1 Печатные издания**

##### **Учебники и учебные пособия**

1. 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, 2018.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Де Ли плюс, 2018.- 808с.
- 3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2008. Сборник технологических нормативов.
- 4.Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
- 5.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1982
- 6.Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988

#### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.
2. Сайт: гастроним/ <https://www.gastronom.-govjadiny-s-gratenom-iz-korneplodov-i-mussom-iz-funduka>;
3. Сайт: еда. Ру/ <https://eda.ru>;
4. Сайт: ГОСТ/ <http://docs.cntd.ru/gost>.

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389
3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки»
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

1. 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.

#### **ГОСТ (если имеются)**

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров различного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов различного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет</p>



Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

5. Титульный лист

6. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

13. Назначение организации, виды деятельности.

14. Схема управления организацией (структура).

15. Функциональные обязанности работников ...

16. Порядок выполнения работ и требования к ним

17. Документальное сопровождение работы

18. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

**К отчету прикладываются:**

5. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

6. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**ОТЧЕТ**

**ПП.02 Производственная практика ПМ.02**

**ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИ-  
ЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНО-  
ОБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Профессия**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

Калининград, 20 \_\_\_\_

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

## ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	очная
Специальность / профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_

## Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
34.			
35.			
36.			
37.			
38.			
39.			
40.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

## ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

## по производственной практике ПП.02

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

*ФИО*

\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по специальности/профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики \_\_\_ час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
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	Содержание рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	
	Выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки)	
	Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара	
	Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием	
	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)	
	Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	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	Приготовление, творческое оформление и подготовка 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	Приготовление, творческое оформление и подготовка 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	Приготовление, творческое оформление и подготовка 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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	

птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
---	--	--

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«**отлично**» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«**хорошо**» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«**удовлетворительно**» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«**неудовлетворительно**» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

#### Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности <sup>5</sup>
Универсальные		
<b>5. Персональная эффективность</b>		
5.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
5.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
5.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
5.4 Креативное мышление		
5.5 Системное мышление		
5.6 Решение проблем и принятие решений		

<sup>5</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует



5.7 Целеполагание		
5.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
5.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
5.10 Способность быстро обучаться		
<b>6. Взаимодействие с людьми</b>		
6.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
6.2 Клиентоориентированность		
6.3 Ненасильственное общение		
6.4 Работа в команде		
6.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
9. Наставничество		
10. Управление проектами и командами		
11. Постановка и оценка задач		
12. Лидерство		

#### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

#### Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>6</sup>: \_\_\_\_\_

<sup>6</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

Заключение: Отметка по учебной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
должность и наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / ФИО  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
М.П.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.04**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА  
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ  
БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АС-  
СОРТИМЕНТА**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень подготовки: базовый  
Форма обучения: очная  
Курс (семестр): III (6)

г. Калининград, 2022г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции Повар
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Макеева И.В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики ПП.04 Производственная практика по ПМ.04 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих

### **профессиональных компетенций (ПК):**

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

### **общих компетенций (ОК):**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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

## **1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», ООО «Пармезан», РК «Планета», ООО «Буше», ООО «Балттрейд», р-н «Мушкино».

**Целью** производственной практики является овладение видом деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и приобретение практического опыта:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с профессией 43.01.09 Повар, кондитер.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Объем часов **324**.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК. МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

#### **1.4 Планирование и организация практики**

##### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если



профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

#### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

13. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

14. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

15. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

16. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	<b>324</b>
<b>Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками</b>	2
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	4
<b>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка), ответственного за направление работы:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– построение организационной структуры отдела;</li> <li>– ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела;</li> <li>– ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ</li> </ul>	6
<b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b> <b>Виды работ:</b> 10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 12. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации	300

<p>питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>14. 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.</p> <p>15. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	6
<b>Дифференцированный зачет</b>	6

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	2
Введение		Изучение документов: общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; подразделения организации, производственная и организационная структура организации; функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	4
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	Инструктаж по охране труда Техника безопасности и противопожарные мероприятия при приготовлении сладких блюд и напитков. Выполнить организацию рабочих мест, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Оценка качества сырья и продуктов. Подготовка свежих плодов и ягод.	6
	3	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Приготовление холодных десертных салатов.	12
	4	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Приготовление желированных холодных десертов: киселей в ассортименте	6
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Приготовление и отпуск желе в ассортименте.	12

	6	Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Приготовление и отпуск сладких желированных холодных десертов: муссов в ассортименте	6
	7	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Приготовление и отпуск самбука. Оформление и отпуск.	6
	8	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Приготовление и отпуск крема десертные.	12
	9	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Приготовление и отпуск желированных холодных десертов: панна-котты, террины в ассортименте. Правила подачи.	12
	10	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Приготовление и отпуск желированных холодных десертов: холодное суфле в ассортименте. Правила подачи.	6
	11	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Приготовление и отпуск: крема нежелированные. Оформление и подача.	6
	12	Приготовление и отпуск замороженных десертов: мороженое, сорбет, граниты в ассортименте. Правила подачи.	12
	13	Приготовление и отпуск комбинированных холодных десертов: корзиночки с различными наполнителями, тирамису, сложных десертов.	12
	14	Приготовление сладких соусов в ассортименте, оформление десертов.	12

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	15	Приготовление горячих десертов: жареные (обжаренные) десерты-теплые салаты, жареное и запеченное мороженое. Требования к качеству, правила отпуска.	12
	16	Приготовление вареных десертов в различных жидкостях и на пару. Правила подачи.	12
	17	Приготовление горячих десертов: суфле в ассортименте. Требования к отпуску.	12
	18	Приготовление горячих десертов: фондан, кексы ягодные и овощные. Требования к подаче.	12
	19	Приготовление комбинированных горячих десертов: фондю в ассортименте, фламбе, десерты с «обжигом».	12
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков в ассортименте	20	Приготовление холодных напитков: компота из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компота из консервированных плодов и ягод, компота из быстрозамороженных плодов и ягод. Оформление и отпуск, требования к качеству.	12
	21	Приготовление холодных напитков: фруктово-ягодные напитки. Оформление и отпуск, требования к качеству.	12
	22	Приготовление холодных напитков: морсов, лимонады, фреши, смузи. Оформление и отпуск, требования к качеству.	12
	23	Приготовление холодных напитков: квас, молочные коктейли, коктейли на основе соков, коктейли с добавлением яиц. Оформление и отпуск, требования к качеству.	12
	24	Приготовление холодных напитков: слоистые коктейли, напитки на основе чая и кофе. Оформление и отпуск, требования к качеству.	12
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков в ассортименте	25	Приготовление горячих напитков: чая, кофе в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.	12
		Приготовление горячих напитков: какао, горячего шоколада, горячий пунш, глинтвейн безалкогольный. Оформление и отпуск, требования к качеству.	12
Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	26	Организация технологического процесса приготовления десерта «Чизкейк» в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.	12
	27	Приготовление десертов с различными выпеченными полуфабрикатами. 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	12

	28	Приготовление десертов из яблок. 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.).	12
	29	Приготовление десертов с различными современными отделочными полуфабрикатами: желе, из декоративной глазури, нугатин, чипсы из плодов и ягод, декоративные посыпки, декоративные украшения из шоколада. Выполнить консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	12
Дифференцированный зачет.	30	Приготовление фирменных сладких блюд и напитков предприятий общественного питания г. Калининграда. Требования к подаче.	5
<b>Подведение итогов практики</b>		Выставление оценок	1
<b>ВСЕГО</b>			<b>324</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб»».

#### **3.5 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### **3.5.1 Печатные издания**

###### **Учебники и учебные пособия**

37. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
38. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
39. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
40. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд. стер., -М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
41. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.



42. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
43. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
44. 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.
45. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
46. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
47. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
48. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
49. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
50. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
51. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
52. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
53. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
54. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

55. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2020.-695 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

15. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

#### **Профессиональные стандарты**

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

#### **ГОСТ (если имеются)**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

#### **3.2.4Дополнительные источники:**

4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
6. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

<b>Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
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	Наблюдение Собеседование с обучающимся наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Дифференцированный зачет

--	--

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

7. Титульный лист

8. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

– теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

– практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

19. Назначение организации, виды деятельности.
20. Схема управления организацией (структура).
21. Функциональные обязанности работников ...
22. Порядок выполнения работ и требования к ним
23. Документальное сопровождение работы
24. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

**К отчету прикладываются:**

7. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
8. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

## ОТЧЕТ

**ПП.04 Производственная практика по ПМ.04  
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕА-  
ЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)  
Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)  
Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

Калининград, 20 \_\_\_\_



**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

## ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_

### Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
41.			
42.			
43.			
44.			
45.			
46.			
47.			
48.			
49.			
50.			
51.			
52.			
53.			
54.			

Дневник заполнил:  
обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил:  
руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):  
наставник

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике ПП.04

**ПМ.04** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Студент(ка) \_\_\_\_\_

*ФИО*

\_\_\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики \_\_\_\_\_ час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и</li> </ul>	

	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков 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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие температуры подачи;</li> <li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
--	--	--

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

**«хорошо»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

**«удовлетворительно»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

**«неудовлетворительно»** - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

**Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)**

<b>Гибкие навыки</b>	<b>Общие компетенции</b>	<b>Уровень сформированности<sup>7</sup></b>
<b>Универсальные</b>		
<b>7. Персональная эффективность</b>		
7.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

<sup>7</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

7.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
7.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
7.4 Креативное мышление		
7.5 Системное мышление		
7.6 Решение проблем и принятие решений		
7.7 Целеполагание		
7.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
7.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
7.10 Способность быстро обучаться		
<b>8. Взаимодействие с людьми</b>		
8.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
8.2 Клиентоориентированность		
8.3 Ненасильственное общение	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
8.4 Работа в команде		
8.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
13. Наставничество		
14. Управление проектами и командами		
15. Постановка и оценка задач		
16. Лидерство		

### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

### Характеристика



Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>8</sup>: \_\_\_\_\_

Заключение: Отметка по производственной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

---

<sup>8</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует



Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 32 Кондитерское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Валиева Н. В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.05 Производственная практика по ПМ.05 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих

### профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### общих компетенций (ОК):

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать 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.
--------	---

## **1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб»».

**Целью** производственной практики является овладение видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и приобретение практического опыта:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
  - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
  - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
  - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
  - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
  - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

### **Задачи производственной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с профессией.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Объем часов 360.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### **1.4 Планирование и организация практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

#### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

17. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

18. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

19. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

20. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем производственной практики**

<b>Вид практической подготовки</b>	<b>Объем часов</b>
Производственная практика всего, в т.ч.	360
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none"><li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li><li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li><li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li></ul>	4

<p><b>Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка), ответственного при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– построение организационной структуры цеха (участка);</li> <li>– ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха (участка);</li> <li>– ознакомление с перечнем документов, которые ведет цех (участок), с используемыми средствами и методами выполнения работ</li> </ul>	6
<p><b>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>15. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>16. Приготовление песочного теста и изделий из него</p> <p>17. Приготовление бисквитного, заварного теста и изделий из него</p> <p>18. Приготовление бисквитных пирожных</p> <p>19. Приготовление слоеных, песочных пирожных.</p> <p>20. Приготовление пирожных воздушных, миндальных, крошковых</p> <p>21. Приготовление бисквитных тортов</p> <p>22. Приготовление тортов песочных</p> <p>23. Приготовление тортов слоёных, воздушных</p>	<p>60</p> <p>18</p> <p>18</p> <p>30</p> <p>36</p> <p>42</p> <p>60</p> <p>42</p> <p>30</p>
<p><b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b></p>	6
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	6



## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		2
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
<b>Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации</b>	<b>Практические работы</b>		4
	2	Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;</li> <li>– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;</li> <li>– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.</li> </ul>	
<b>Приготовление дрожжевого теста и изделий из него</b>	<b>Практические работы</b>		6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
	3	4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами и стандартами организации. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	
		5. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	
		6. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	
		7. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.	
		8. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.	
		9. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	
		10. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	
		11. Приготовление сдобного теста и изделий из него.	
		12. Приготовление сдобного теста и изделий из него.	
		13. Приготовление сдобного теста и изделий из него .	

<b>Приготовление песочного теста и изделий из него</b>	<b>Практические работы</b>		6 6 6
	4	5. 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.	
		6. Приготовление песочного теста и изделий из него 7. Приготовление песочного теста и изделий из него	
<b>Приготовление бисквитного, заварного теста и изделий из него</b>	<b>Практические работы</b>		6 6 6
	5	5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него 6. Приготовление заварного теста и изделий из него 7. Приготовление заварного теста и изделий из него	
<b>Приготовление бисквитных пирожных</b>	<b>Практические работы</b>		6 6 6 6 6
	6	1. Приготовление бисквитных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	
		2. Приготовление бисквитных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	
		3. Приготовление бисквитных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	
		4. Приготовление бисквитных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	
5. Приготовление бисквитных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.			
<b>Приготовление слоеных, песочных пирожных.</b>	<b>Практические работы</b>		6 6 6
	7	1. Приготовление слоеных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	
		2. Приготовление слоеных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	
3. Приготовление слоеных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.			

		4. Приготовление песочных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		5. Приготовление песочных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		6. Приготовление песочных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
<b>Приготовление пирожных воздушных, миндальных, крошковых</b>	<b>Практические работы</b>		
	<b>8</b>	1. Приготовление воздушных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		2. Приготовление воздушных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		3. Приготовление миндальных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		4. Приготовление миндальных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		5. Приготовление миндальных пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		6. Приготовление крошковых пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		7. Приготовление крошковых пирожных из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
<b>Приготовление бисквитных тортов</b>	<b>Практические работы</b>		
	<b>8</b>	1. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		2. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		3. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		4. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6

		<p>5. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>6. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>7. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>8. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>9. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p> <p>10. Приготовление бисквитных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
Приготовление тортов песочных	<b>Практические работы</b>		
	9	1. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		2. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		3. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		4. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		5. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		6. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		7. Приготовление песочных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
	<b>Практические работы</b>		

<b>Приготовление тортов слоёных, воздушных</b>	<b>10</b>	<b>1.</b> Приготовление слоеных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		<b>2.</b> Приготовление слоеных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		<b>3.</b> Приготовление воздушных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		<b>4.</b> Приготовление воздушных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
		<b>5.</b> Приготовление воздушно-миндальных тортов из ассортимента предприятия, на котором проходит практика.	6
<b>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</b>	<b>Практические работы</b>		6
	11	9. Систематизация документов и фотографий с практики 10. Оформление дневника по практике 11. Составление и оформление отчета по практике 12. Подписание дневника и отчета	
<b>Подведение итогов практики</b>	<b>Практические работы</b>		6
	12	Защита отчетов по практике. Выставление оценок.	
<b>ВСЕГО</b>			<b>360</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

#### **3.6 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### **3.6.1 Печатные издания**

##### **Учебники и учебные пособия**

56. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

57. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

58. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

59. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

60. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

61. 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.

62. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

63. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.

64. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

65. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

66. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

67. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

68. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

69. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

70. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

16. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

19. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

20. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **Профессиональные стандарты**

4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

### **ГОСТ (если имеются)**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие



технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

#### **3.2.4 Дополнительные источники:**

7. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

8. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

<b>Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
---	---

<p>ПК 5.1. – подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 5.2. – осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ПК 5.3. – осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 5.4. - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>ПК 5.5. - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
---	--

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

9. Титульный лист

10. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

– теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

– практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

25. Назначение организации, виды деятельности.
26. Схема управления организацией (структура).
27. Функциональные обязанности работников ...
28. Порядок выполнения работ и требования к ним
29. Документальное сопровождение работы
30. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

**К отчету прикладываются:**

9. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

10. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента

Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)

## ОТЧЕТ

ПП.05 Производственная практика по ПМ.05

### ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Выполнил студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)  
Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)  
Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

Калининград, 20 \_\_\_\_

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

## ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.05.01 Производственная практика по ПМ.05
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 \_\_\_\_

### Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
55.			
56.			
57.			
58.			
59.			
60.			
61.			
62.			
63.			
64.			
65.			
66.			
67.			
68.			
69.			

Дневник заполнил:  
обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(дата)

Дневник проверил:  
руководитель практики от Колледжа

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):  
наставник

\_\_\_\_\_

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(дата)



ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике ПП.05.01

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

*ФИО*

\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики \_\_\_ час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 5.1. – подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентам	Организация и чистота рабочего места Соблюдение персональной гигиены Подбор, оценка качества и безопасности основного сырья и дополнительных ингредиентов Упаковка и складирование неиспользованных ингредиентов Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Проверка работоспособности оборудования и приборов Соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием, приборами и инструментами Чтение технологических карт	
ПК 5.2. – осуществление приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление и подготовка и использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из ассортимента предприятия.	
ПК 5.3. – осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	

изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Приготовление сдобного теста и изделий из него	
--	--	--

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

**«хорошо»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

**«удовлетворительно»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

**«неудовлетворительно»** - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

#### Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности <sup>9</sup>
<b>Универсальные</b>		
<b>9. Персональная эффективность</b>		
9.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
9.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
9.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
9.4 Креативное мышление		
9.5 Системное мышление		

<sup>9</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

9.6	Решение проблем и принятие решений		
9.7	Целеполагание		
9.8	Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
9.9	Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
9.10	Способность быстро обучаться		
<b>10.</b>	<b>Взаимодействие с людьми</b>		
10.1	Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
10.2	Клиентоориентированность		
10.3	Ненасильственное общение		
10.4	Работа в команде		
10.5	Эмоциональный интеллект		
	<b>Управленческие навыки</b>		
17.	Наставничество		
18.	Управление проектами и командами		
19.	Постановка и оценка задач		
20.	Лидерство		

### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

### Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>10</sup>: \_\_\_\_\_

<sup>10</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

Заключение: Отметка по производственной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №2**

**по производственной практике ПП05.01**

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Студент(ка) \_\_\_\_\_

*ФИО*

\_\_\_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Объем практики \_\_\_\_\_ час. Период проведения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Виды и качество выполнения работ**

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Виды работ, выполненные обучающимся во время практики</b>	<b>Оценка</b>
-------------------------------------	--	---------------

<p>ПК 5.1. – подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентам</p>	<p>Организация и чистота рабочего места</p> <p>Соблюдение персональной гигиены</p> <p>Подбор, оценка качества и безопасности основного сырья и дополнительных ингредиентов</p> <p>Упаковка и складирование неиспользованных ингредиентов</p> <p>Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Проверка работоспособности оборудования и приборов</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием, приборами и инструментами</p> <p>Чтение технологических карт</p>	
<p>ПК 5.2. – осуществление приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из ассортимента предприятия.</p>	
<p>ПК 5.4. - осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление песочного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление бисквитного теста и изделий из него</p> <p>Приготовление заварного теста и изделий из него</p>	
<p>ПК5.5.-осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление бисквитных пирожных и тортов</p> <p>Приготовление слоеных пирожных и тортов</p> <p>Приготовление песочных пирожных и тортов</p> <p>Приготовление воздушных пирожных и тортов</p> <p>Приготовление миндальных пирожных и тортов</p> <p>Приготовление крошковых пирожных</p>	

*Примечание:* Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

**«отлично»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

**«хорошо»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика с **небольшими замечаниями**.

**«удовлетворительно»** - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием с **ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

**«неудовлетворительно»** - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

#### Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности <sup>11</sup>
<b>Универсальные</b>		
<b>11. Персональная эффективность</b>		
11.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
11.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
11.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
11.4 Креативное мышление		
11.5 Системное мышление		
11.6 Решение проблем и принятие решений		
11.7 Целеполагание		
11.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
11.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
11.10 Способность быстро обучаться		
<b>12. Взаимодействие с людьми</b>		

<sup>11</sup> Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

12.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
12.2 Клиентоориентированность		
12.3 Ненасильственное общение		
12.4 Работа в команде		
12.5 Эмоциональный интеллект		
<b>Управленческие навыки</b>		
21. Наставничество		
22. Управление проектами и командами		
23. Постановка и оценка задач		
24. Лидерство		

#### Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности <sup>1</sup>
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

#### Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике<sup>12</sup>: \_\_\_\_\_

Заключение: Отметка по производственной практике<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

<sup>12</sup> Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональной образовательной организации  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
должность и наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / ФИО

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ А. С. Алукриева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.01 Учебная практика по ПМ.01**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): 1 (2)

г. Калининград, 2022 г.



Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 Поварское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Аржанцева А.И.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.01 Учебная практика по ПМ.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

### 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

#### 1. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- 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;

#### 2. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом 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

Перечень профессиональных компетенций:

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

#### **Задачи учебной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

#### **1.3. Количество часов на освоение программы практики:**

Объем часов - **36**.

#### **1.4 Планирование и организация учебной практики**

##### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

**2. Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

**3. Этап подведения итогов** учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

#### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем учебной практики**

<b>Вид практической подготовки</b>	<b>Объем часов</b>
Учебная практика всего, в т.ч.	36
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий,	2

<b>требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</b>	
<b>Выполнение практических работ</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>2. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>3. Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>4. Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> </ol>	34

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>		36
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		6
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	2	Задание №1 подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Задание №2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	6
Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	3	Задание №3 Обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов. Подготовка овощей, грибов к фаршированию.	6
		Задание №4 Обработки различными методами, подготовка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление из обработанной рыбы натуральные, панированные и рубленые полуфабрикаты. Задание №5 Обработки различными методами, подготовка мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых.	6
Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	4	Задание №6 Приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	4

<b>Подведение итогов практики</b>	7	Дифференцированный зачет. Выставление оценок	2
-----------------------------------	---	--	---

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объм чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный блендер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный



		Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.

Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.

Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;

- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Перечень оборудования и инструментов лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
<b>Группа 1 Приборы и оборудование назначения</b>			
1	Плита электрическая	шт.	1
2	Холодильник	шт.	1
3	Блендер	шт.	1
4	Стол производственный с металлическим покрытием	шт.	20
<b>Набор измерительных инструментов и приспособлений</b>			
1	Весы электронные	шт.	20
2	Приспособления для нарезки варёных овощей, яиц	шт.	5
<b>Дополнительные средства:</b>			
1	Емкость металлическая	шт.	20
2	Сковородка	шт.	10
3	Миски металлические	шт.	20
4	Доска разделочная широкая	шт.	20
5	Сотейник с толстым дном	шт.	12
6	Кастрюля	шт.	10
7	Ножи поварские	шт.	20
8	Овощечистка	шт.	10
9	Ложка поварская	шт.	20
10	Вилка поварская	шт.	10

11	Лопатка деревянная	шт.	10
12	Мешок кулинарный с насадками	шт.	5
13	Сито пластиковое	шт.	5
14	Терка	шт.	5
15	Лопатка металлическая	шт.	10
16	Ножницы кулинарные	шт.	5
17	Емкости металлические - лотки	шт.	20
18	Половник	шт.	2
19	Стакан мерный	шт.	4
20	Ножеточилка	шт.	2

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

#### **3.6.2 Печатные издания**

##### **Учебники и учебные пособия**

71. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

72. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П Самородова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

73. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018

74. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с

75. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018

76. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.для учреждений начального.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

77. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

78. 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.

79. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

80. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.

81. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

82. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

83. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

84. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.

85. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

86. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

87. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

21. 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.

22. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

24. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

25. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **Профессиональные стандарты**

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

#### **ГОСТ (если имеются)**

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

### **3.2.4Дополнительные источники:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -14-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2016.-776 с.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:	
Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выполнение практических и лабораторных работ в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.  Дифференцированный зачёт
Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов 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;	
Порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности	
Ведении расчетов с потребителями.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

#### Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.



**Оценка практических работ** осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
5	Студенты правильно подготовили рабочее место. Студенты без ошибок составили ТК приготовления полуфабрикатов. Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Студенты приготовили изделие согласно ТК с соблюдением всех санитарных норм и ТБ. Студенты произвели формовку и подачу приготовленных полуфабрикатов. Студенты правильно произвели заключительные работы по уборке рабочего места и хранении неиспользованных продуктов в соответствии с санитарными нормами и ТБ.
4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в процессе приготовления изделий
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе организации рабочего места, приготовления полуфабрикатов и составления документов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональной образовательной организации  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
должность и наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / ФИО

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ А. С. Алукриева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.03 Учебная практика по ПМ.03**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГО-  
ТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИ-  
НАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II, III (4,5)

г. Калининград, 2022г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 Поварское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Солдатова С.П.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.03 Учебная практика по ПМ.03

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.03 Учебная практика по ПМ.03 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения вида профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

#### 3. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 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

### **Задачи учебной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики:**

Объем часов - **144.**

### **1.4 Планирование и организация учебной практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

**2. Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

**3. Этап подведения итогов** учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем учебной практики**

<b>Вид практической подготовки</b>	<b>Объем часов</b>
Учебная практика всего, в т.ч.	<b>144</b>
<b>Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</b>	2
<b>Выполнение практических работ</b> <b>Виды работ:</b> 7. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям	142

к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.

8. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

9. 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.

10. 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.

11. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

12. 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.

### 3.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		6
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Составление нормативной документации по заданию преподавателя (ТК)	
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	2	Инструктаж по охране труда, техника безопасности и противопожарные мероприятия при приготовлении холодных блюд и закусок. Изучение рецептов, норм выхода, подбор посуды, оформление. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление холодных соусов, заправок на растительном масле, на уксусе для приготовления салатов разнообразного ассортимента	6
	3	Инструктаж по охране труда, техника безопасности и противопожарные мероприятия при приготовлении холодных блюд и закусок. Изучение рецептов, норм выхода, подбор посуды, оформление. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и оформление салатов из сырых овощей, салатов коктейлей	6
	4	Инструктаж по охране труда, техника безопасности и противопожарные мероприятия при приготовлении холодных блюд и закусок. Изучение рецептов, норм выхода, подбор посуды, оформление. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и оформление салатов из вареных овощей и винегреты	6
	5	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. Приготовление и оформление не перемешиваемые салаты, кобб салатов, слоеных салатов.	6



	6	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. Приготовление и оформление теплых салатов из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы.	6
	7	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Приготовление и оформление салатов из рыбы и морепродуктов, салатов из мяса и птицы	6
	8	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. Приготовление и оформление теплых салатов из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы.	6
Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	9	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. Приготовление и оформление закусочных бутербродов, закуски на шпажках.	6
	10	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. Приготовление и оформление закусок в корзинках(таралетках) и волованах.	6
	11	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. Приготовление и оформление закусок: тапас, фингер фуд, амис буш (в шотах)	
	12	Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых	6

		холодных блюд и закусок для подачи. Приготовление и оформление закусочных салатов, закуски из яиц, закусочные рулеты	
	13	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Приготовление и оформление тартар-закусочный, веррины.	6
	14	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Приготовление и оформление закусочных изделий из теста.(мини пирожки, профитроли закусочные, закусочные кексы)	6
	15	Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление и оформление закусок из овощей и грибов	6
	16	Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление закусок из рыбы, морепродуктов	6
	17	Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление закусок из сельди	6
	18	Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов	6
	19	Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Приготовление и оформление закусок, паштетов из мяса, паштетов из печени	6
	20	Приготовление фаршированные и заливные блюда из рыбы.	6
	21	Приготовление фаршированные и заливные блюда из мяса и птицы	6
	22	Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления	6
	23	Приготовление холодных блюд из птицы сложного приготовления	6
	24	Дифференцированный зачет. Приготовление и подача сложных горячих закусок.	5
<b>Подведение итогов практики</b>		Выставление оценок	1

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера

		Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.

Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.

Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;

- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

#### Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

#### Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

#### Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

### **3.7 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

#### **3.7.1 Печатные издания**

##### **Учебники и учебные пособия**

43. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
44. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
45. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
46. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
47. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

48. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
49. 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.
50. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
51. 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.
52. 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.
53. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
54. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

#### **Основные источники:**

16. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020
17. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019
19. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018
20. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2019
21. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (3-е изд.) учебник 103119184 2020
22. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных



категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.

23. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (4-е изд.) учеб. пособие 104119368 2019

24. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119369 2019

25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019

26. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018.

**27.** Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник 104119377 2019

**28.** 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.

29. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. — М., Юрайт, 2020. — 203 с.

30. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум — М., Юрайт, 2020. — 268 с

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

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].

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: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

13. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

14. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»».

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

26. 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.

27. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

28. 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

29. 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:

30. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

#### **Профессиональные стандарты**

2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости,

2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

**ГОСТ (если имеются)**

**8.** ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

**9.** ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

**10.** ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

**11.**ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

**12.**ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**13.**ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

**14.**ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

**3.2.4Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

<b>Требования к результатам обучения</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
<b>студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:</b>	

Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выполнение работ по заданию преподавателя
Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	
Готовить и оформлять салаты.	
Готовить и оформлять простые холодные закуски.	
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Ведении расчетов с потребителями.	Дифференцированный зачёт

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

### **Организация выполнения практических работ**

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

**Оценка практических работ** осуществляется в соответствии со следующими показателями:

<b>Отметка</b>	<b>Показатели</b>
<b>5</b>	правильно подготовлено рабочее место. блюда, приготовленные строго по рецептуре и по утвержденной технологии. Органолептические показатели должны полностью соответствовать требованиям нормативно-технической документации
<b>4</b>	блюда, приготовленные с соблюдением рецептуры, но с незначительными отклонениями от установленных органолептических требований
<b>3</b>	блюда с более значительными отклонениями от эталона, но годные для реализации

2	блюда с несвойственным им привкусом или запахом, пересоленные, резко кислые, недоваренные или недопеченные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию, неполновесные, масса которых не соответствует нормативу
---	--

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента



Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ <u>Гавриленко Т.Ю.</u>
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июля 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА по ПМ.02

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.02 Учебная практика по ПМ.02 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

### 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики

#### 4. Приобретение первоначального **практического опыта**:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля и по завершению производственной практики по профилю специальности должен:

\*иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований безопасности готовой продукции;
- в ведении расчётов с потребителями.

#### 5. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:



- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом 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

Перечень профессиональных компетенций:

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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

### **Задачи учебной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики:**

Объем часов - **144**

### **1.4 Планирование и организация учебной практики**

#### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, некоторые студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы, а также в виде экскурсий и уроков на производстве, где студенты знакомятся с приготовлением, оформлением и подготовкой к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если

профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### 3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

### 1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	<b>144</b>
<b>Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</b>	2
<b>Выполнение практических работ</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ol>	142

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учётом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлаждённых, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учётом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

## 5.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		2
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Подготовка рабочего места, сырья, исходных материалов для приготовления бульонов и отваров разнообразного ассортимента	2	Задание №1 - Инструктаж по технике безопасности. - Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 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. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов: мясного, куриного, рыбного разнообразного ассортимента.	4
		Задание №2 Приготовление, непродолжительное хранение отваров: овощного, грибного.	6
Приготовление и оформление горячих супов разнообразного ассортимента		Задание №3 Приготовление горячих супов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление борща обыкновенного с капустой и картофелем; борща украинского.	6
		Задание №4 Приготовление щей из свежей капусты, щей из свежей капусты с картофелем, щей из квашеной капусты.	6
		Задание №5 Приготовление рассольника обыкновенного, рассольника ленинградского, рассольника домашнего.	6
		Задание №6 Приготовление солянки сборной мясной, солянки домашней.	6
	3	Задание №7	6

Подготовка рабочего места, основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.		Инструктаж по технике безопасности. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов, приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. Приготовление горячего соуса красного основного и его производных.	
		Задание №8 Приготовление горячего соуса белого основного и его производных. Приготовление соуса сметанного и его производных. Приготовление холодных соусов: соуса майонез, маринада овощного с томатом.	6
Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, грибов всеми видами. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий; блюдо из вязких каш	4	Задание №9 Инструктаж по технике безопасности. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, грибов всеми видами. Приготовление блюд и гарниров из отварных и жареных овощей и грибов: пюре картофельное, котлеты картофельные, морковь в молочном соусе, котлеты морковные; котлеты капустные, шницель из капусты.	6
		Задание №10 Первичная обработка, нарезка овощей. Подготовка пряностей и приправ. Приготовление блюд и гарниров из тушёных, запечённых овощей и грибов: картофель тушёный с грибами и луком; рагу овощное, капуста тушёная, голубцы овощные, кабачки, запечённые под соусом, грибы в сметанном соусе.	6
		Задание №11 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны отварные с сыром; макароны с томатом. Приготовление и отпуск блюд из вязких каш: котлеты, биточки, запеканки.	6
Подготовка рабочего места, сырья, исходных материалов Приготовление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	5	Задание №12 Инструктаж по технике безопасности. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 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. Приготовление и отпуск блюд из яиц. Приготовление ячницы-глазуни. Приготовление омлетов жареных: натурального, смешанного, фаршированного. (Яйца Бенедикт с голландским соусом. Яйца су-вид с рукколой)	6

		<p>Задание №13</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из творога: сырники, вареники ленивые, запеканка из творога. Приготовление и отпуск изделий из теста: блинов, оладий, вареников с творогом, блинчиков фаршированных.</p>	6
<p>Подготовка рабочего места, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	6	<p>Задание №14</p> <p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение рецептур, норм выхода, подбор посуды, гарнира, соуса.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы отварной: рыба отварная, соус польский.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы припущенной: рыба припущенная, соус томатный. Приготовление гарнира, оформление блюд. Требования к качеству, сроки хранения. (Рыба су-вид с грибами и орехами, с соусом сливочно-зелёным. Судак с картофельными кнелями под соусом польским. Сибас с луком порей и соусом «Гунаги». Мусс из филе рыбы на пюре из брокколи. Суфле из судака с овощным жульеном и сырными чипсами. Филе белой рыбы с сальсой, кориандром и зелёным гарниром. Дуэт рыбы с морепродуктами с лимонно-шафрановым соусом и хлебным чипсом)</p>	6
		<p>Задание №15</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре: рыба жареная с гарниром, рыба жареная с луком по – ленинградски; рыба в тесте жареная, зразы донские. Приготовление гарнира, оформление блюд. Требования к качеству, сроки хранения. <b>(Филе камбалы с розовым картофельным пюре и зелёным соусом из петрушки. Треска с мисо-соусом и банановым пюре. Лосось с соусом «Шампань» и пюре из зелёного горошка. Дорадо со шпинатом и соусом Верж)</b></p>	6
		<p>Задание №16</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья: котлеты, биточки, тельное, зразы, тефтели; котлеты из кальмаров и рыбы. Приготовление гарнира, оформление блюд. Требования к качеству, сроки хранения. (Рыба «сюрприз», жульен из овощей, пюре из брокколи, соус сливочно – мятный. Тельное из судака, овощи карамелизованные, пюре из сельдерея, соус голландез. Тигровые креветки с манго и соусом из лайма)</p>	6
		<p>Задание №17</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из рыбы запечённой: рыба, запечённая с картофелем по – русски; рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами по - московски; рыба, запечённая с</p>	6

		капустой и луком (рыба «аппетитная»). Приготовление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья: кальмары, запечённые под сметанным соусом. Лосось, запечённый в соево-имбирной карамели. Сибас, запечённый с соусом песто.	
Подготовка рабочего места, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и птицы разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск блюд мяса и птицы	7	<p>Задание №18</p> <p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении блюд из мяса и птицы. Изучение рецептур, норм выхода, подбор посуды, гарнира, соуса.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и птицы разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из мяса отварного: грудинка отварная, соус сметанный с хреном; котлеты натуральные паровые. Приготовление гарнира. Оформление блюд.</p> <p>Требования к качеству, срок хранения. (Мясо су-вид с ароматными травами и овощным гарниром).</p>	6
		<p>Задание №19</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из мяса жареного порционными кусками: эскалоп с помидорами, эскалоп любительский, шницель из свинины, котлеты из свинины по - сарански. Приготовление гарнира, оформление блюда. Требования к качеству, сроки хранения. (Говядина в соусе кьянти с запечённым картофелем. Говядина по-строгановски с клюквенным соусом и кнелями. Медальоны из свинины с клюквенным соусом на яблочном карпаччо. Стейк из говядины с шоколадным соусом и овощами вок. Свиная корейка и рататуй с фенхелем).</p>	6
		<p>Задание №20</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой массы: бифштекс рубленый с яйцом, бифштекс рубленый с зелёным маслом, шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские. Выбор гарнира и его приготовление. Правила оформления. Требования к качеству, сроки хранения. (Бифштекс рубленый, гратен «а-ля дофинуаз», пюре морковное, соус пряный. Рулетики из свинины с беконом и сыром на ложке из шпината с хлопьями миндаля, соус ягодный)</p>	6
		<p>Задание №21</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы рубленые, рулет с яйцом или макаронами, тефтели (1-й вариант).</p> <p>Выбор и приготовление гарнира. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству, сроки хранения. (Зразы «Surprise», овощи гриль, пюре из фасоли с грибами, с соусом клубнично-малиновым и сырным чипсом).</p>	6



		<p>Задание №22</p> <p>Приготовление блюд из мяса тушёного: мясо духовое, жаркое по-домашнему, азу, гуляш. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству, сроки хранения. (Телятина с вишневым ризотто и сливочным соусом. Мясо с грибами, помидорами, соусом томатным на картофельном дранике, булгур с цуккини и морковью)</p>	6
		<p>Задание №23</p> <p>Приготовление блюд из мяса запечённого: говядина, в луковом соусе запечённая; запеканка картофельная с мясом. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству, сроки хранения. Приготовление блюд из домашней птицы: птица, тушенная в соусе с овощами; котлеты рубленые из птицы с гарниром; птица жареная с соусом томатным с грибами. Приготовление гарнира. Правила оформления и отпуска. Требования к качеству, сроки хранения. (Рулетки из говядины с черносливом, пюре из шпината. Мясо, запечённое с мёдом, с карамелизованной тыквой в мешочке из теста филло).</p>	6
<b>Подведение итогов практики</b>	8	Дифференцированный зачёт. Выставление оценок.	6

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный блендер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм

		Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт

Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.

Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объёма - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные ёмкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроёмкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей

- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

#### Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

#### Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

#### Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

#### **3.2.1 Печатные издания**

##### **Учебники и учебные пособия**

1. 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, 2018.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2008. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1982
6. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с.

8. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018
9. 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.: Академия, 2016. – 416 с.
10. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018
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», 2018. – 320 с.
12. 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.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
14. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
15. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
17. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

**Основные источники:**

14. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 256 с.
15. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103116551 2020
16. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник 104116431 2020

17. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020
18. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 192 с.
19. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (4-е изд.) учеб. пособие 104119374 2020
20. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119375 2019
21. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.
22. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018
23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4-е изд.) учеб. пособие 104119370 2019
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учеб. пособие 103119373 2018
26. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учеб. пособие 104119376 2019

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

4. 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.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=>



### **3.2.3.Дополнительные источники:**

5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.
6. Сайт: гастрonom/ <https://www.gastronom.-govjadiny-s-gratenom-iz-korneplodov-i-mussom-iz-funduka>;
7. Сайт: еда. Ру/ <https://eda.ru>;
8. Сайт: ГОСТ/ <http://docs.cntd.ru/gost>.

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389
3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки»
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

1. 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.

#### **ГОСТ**

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ, 2014.- III, 16 с.

7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
<p><b>студенты должны иметь первоначальный практический опыт:</b></p>	
<p><b>Знать:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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);</li> <li>2. виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>4. норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>5. правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ol>	<p>Выполнение практических и лабораторных работ в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.</p> <p>Дифференцированный зачёт.</p>
<p><b>Уметь:</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>2. оценивать наличие, проверять органолептическим</li> </ol>	

<p>способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей,  приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и  регламентами, стандартами чистоты;  3.своевременно оформлять заявку на склад;  4. осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  5. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  6. оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;</p>	
---	--

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

### **Организация выполнения практических работ**

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

**Оценка практических работ** осуществляется в соответствии со следующими показателями:

<b>Отметка</b>	<b>Показатели</b>
<b>5</b>	<p>Студенты правильно организовали рабочее место.  Студенты без ошибок составили технологические карты (ТК) для приготовления горячей кулинарной продукции.  Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов с соблюдением всех санитарных норм и Т/Б.  Студенты приготовили блюда согласно ТК соблюдая все санитарные нормы и Т/Б.  Студенты проявили творческий подход к оформлению и отпуску приготовленных блюд.  Студенты отработали приготовленные блюда в соответствии с ТК.</p>
<b>4</b>	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
<b>3</b>	То же, но есть грубые ошибки в составлении расчётов ТК, приготовлении оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

<b>2</b>	Студенты допускали грубые ошибки в процессе расчётов ТК, нарушили технику безопасности в процессе приготовления горячей кулинарной продукции, допустили грубые ошибки при проявлении и оформлении блюд.
----------	---

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональной образовательной организации  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
должность и наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / ФИО

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
М.П.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ А. С. Алукриева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.  
М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.04**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА  
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ  
БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АС-  
СОРТИМЕНТА**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень подготовки: базовый  
Форма обучения: очная  
Курс (семестр): III (5-6)

г. Калининград, 2022г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 34 Поварское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Макеева И.В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.04 Учебная практика по ПМ.04 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

### 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

#### 6. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

#### 7. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 4.1. 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

#### **Задачи учебной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности повар.

#### **1.3. Количество часов на освоение программы практики:**

Объем часов – 72.

#### **1.4 Планирование и организация учебной практики**

##### **1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.



Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи, кондитерском цеху.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **2. Этап подведения итогов учебной практики.**

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

### **1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем учебной практики**

<b>Вид практической подготовки</b>	<b>Объем часов</b>
Учебная практика всего, в т.ч.	<b>72</b>
<b>Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</b>	2
<b>Выполнение практических работ</b> <b>Виды работ:</b> 1. Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	72

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Приготовление холодных десертов: желе многослойное, желе с ягодами, мусс. Оформление и отпуск, требования к качеству.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Приготовление десертов: крема десертного, самбук. Оформление и отпуск, требования к качеству.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Приготовление десертов: тирамису, панакота с ягодным соусом. Оформление и отпуск, требования к качеству. Выполнить работу по хранению с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>5. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление пудинга в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.</li> <li>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление десерта суфле в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление холодных напитков: молочных коктейлей, холодных напитков. Правила подачи.</li> <li>9. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>10. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, груши в тесте, яблоки в слойке, яблоки, запечённые с творогом, яблоки, запечённые с орехами и черносливом, чернослив, фаршированный орехами со сливками.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Приготовление блинчики «Креп-Сюзетт», блинные</li> </ol>	
--	--

<p>мешочки, сладкие роллы из блинчиков. Приготовление горячих напитков. Правила подачи.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>12. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li><li>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление пирожные заварные с заварным кремом, корзиночки с карамельным кремом. Требования к отпуску.</li><li>14. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li><li>15. Приготовление ягод и фруктов в сиропе, приготовление сладких соусов. Требования к подачи.</li><li>16. Приготовление фирменных сладких блюд и напитков предприятий общественного питания г. Калининграда. Требования к подаче. Выполнить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</li></ol>	
--	--

## 7.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		6
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Составление нормативной документации по заданию преподавателя (ТК)	
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	6
	3	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Приготовление холодных десертов: желе многослойное, желе с ягодами, мусса в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	4	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Приготовление десертов: крема десертного, самбук в ассортименте. Приготовление сладких соусов. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Приготовление десертов: тирамису, чизкейка, пая, панакота с ягодным соусом. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	6	Приготовление пудинга в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление десерта суфле в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству. Приготовление ягод и фруктов в сиропе.	6

Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	7	Выполнить работу по хранению с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление холодных напитков: молочных коктейлей, холодных напитков. Правила подачи. Приготовление горячих напитков. Правила подачи. Приготовление авторских, брендовых напитков.	6
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	8	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, груши в тесте, яблоки в слойке, яблоки, запеченные с творогом, яблоки, запеченные с орехами и черносливом, чернослив, фаршированный орехами со сливками.	6
	9	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление блинчики «Креп-Сюзетт», блинные мешочки, сладкие роллы из блинчиков. Приготовление нетрадиционных напитков. Правила подачи.	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	10	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Приготовление пирожные заварные с заварным кремом с шоколадной глазурью, корзиночки с карамельным кремом. Требования к отпуску.	6
	11	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление тартов, капкейков. Приготовление фирменных сладких блюд и напитков предприятий общественного питания г. Калининграда. Требования к подаче.	6
	12	Выполнить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Приготовление фруктовых и овощных кексов. Дифференцированный зачет.	5
<b>Подведение итогов практики</b>		Выставление оценок	1



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебном кабинете колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера

		Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.



Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.

Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMPLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроёмкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;

- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

### **3.8 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

#### **3.8.1 Печатные издания**

23. 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.

24. 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.

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

26. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018.

27. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.
28. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
29. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
30. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019
31. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019
32. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.

**Основные источники:**

7. Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», (2-е изд.) 102119451 2021– 320 с.
8. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019
9. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
10. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
11. 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.
12. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2020.-695

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

15. 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].

16. 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].

17. 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.

18. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

20. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

21. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

31. 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.

32. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

33. 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

34. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

### **Профессиональные стандарты**

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012

4. Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 128 с

### **ГОСТ (если имеются)**

15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

18. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

**19.**ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**20.**ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

**21.**ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

### **3.2.4Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

<b>Требования к результатам обучения</b>	<b>Формы и методы контроля результатов обучения</b>
<b>студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:</b>	
Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выполнение работ по заданию преподавателя
Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	
Готовить простые горячие напитки.	
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Ведении расчетов с потребителями.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

### **Организация выполнения практических работ**

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

**Оценка практических работ** осуществляется в соответствии со следующими показателями:

<b>Отметка</b>	<b>Показатели</b>
отлично	блюда, приготовленные строго по рецептуре и по утвержденной технологии. Органолептические показатели должны полностью соответствовать требованиям нормативно-технической документации
хорошо	блюда, приготовленные с соблюдением рецептуры, но с незначительными отклонениями от установленных органолептических требований
удовлетворительно	блюда с более значительными отклонениями от эталона, но годные для реализации
неудовлетворительно	блюда с несвойственным им привкусом или запахом, пересоленные, резко кислые, недоваренные или недопеченные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию, неполновесные, масса которых не соответствует нормативу

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.



**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональной образовательной организации  
«Колледж сервиса и туризма»  
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
должность и наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / ФИО

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ А. С. Алукриева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

М.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.05 Учебная практика по ПМ.05**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА  
К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): IV (7)

г. Калининград, 2022 г.

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1569
	Стандарт WSR по компетенции № 32 Кондитерское дело
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Валиева Н. В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 14 июня 2022 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 14.06.2022 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05 Учебная практика по ПМ.05

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.05 Учебная практика по ПМ.05 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

### 8. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

### 9. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### Перечень профессиональных компетенций:

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности кондитер.

#### 1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов - **144.**

#### 1.4 Планирование и организация учебной практики

##### 1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Учебная практика проводится в учебном кабинете или учебной мастерской «Кондитерский цех».

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### 3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

### 1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	144
<b>Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</b>	2
<b>Выполнение практических работ</b> <b>Виды работ:</b> 1. Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 2. Подготовка отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	142

5. Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
---	--

## 9.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
<b>Введение</b>	<b>Практические работы</b>		2
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	Задание №1 Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места. Задание №2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	2 2
	3	Задание №3 Приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара и его производных. Творческое изготовление отделочных полуфабрикатов и декора из сиропов, карамели и изомальта. Задание №4. Темперирование шоколада. Приготовление зеркальной шоколадной глазури и велюрового покрытия. Творческое изготовление отделочных полуфабрикатов и декора из шоколада. Задание №5. Творческое изготовление отделочных полуфабрикатов и декора молекулярной кухни.	6 6 6
Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	4	Задание №6 Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделия из него.	6
		Задание №7 Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделия из него.	6
		Задание №8 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.	6
		Задание №9 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.	6
		Задание №10 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	6
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	5	Задание №9 Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении.	6
		Задание №10 Приготовление изделий из пряничного теста в творческом оформлении.	6
		Задание №11 Приготовление изделий из песочного теста и творческое оформление.	6
		Задание №12 Приготовление изделий из песочного теста и творческое оформление.	6

		Задание №13 Приготовление изделий из бисквитного теста и творческое оформление.	6
		Задание №14 Приготовление изделий из бисквитного теста и творческое оформление.	6
		Задание №15 Приготовление изделий из воздушного теста и творческое оформление.	6
Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	6	Задание №16 Приготовление бисквитных пирожных.	6
		Задание №17 Приготовление песочных пирожных.	6
		Задание №18 Приготовление песочных пирожных.	6
		Задание №19 Приготовление заварных пирожных.	6
		Задание №20 Приготовление бисквитных тортов.	6
		Задание №21 Приготовление песочных тортов.	6
		Задание №22 Приготовление воздушных тортов и пирожных.	6
		Задание №23 Приготовление миндальных тортов и пирожных.	6
		Задание №24 Приготовление тортов и пирожных пониженной калорийности.	4
<b>Подведение итогов практики</b>	7	Дифференцированный зачет. Выставление оценок	2



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в кондитерском цеху, учебных кабинетах колледжа.

Перечень оборудования и инструментов кондитерского цеха:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
1	Пароконвектомат	шт.	1
2	Расстоечный шкаф	шт.	1
3	Взбивальная машина	шт.	3
4	Плита электрическая	шт.	1
5	Морозильная камера	шт.	1
6	Холодильник	шт.	1
7	Блендер	шт.	10
8	Плита индукционная	шт.	1
9	Шкаф жарочный	шт.	1
10	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы электронные	шт.	10
2	Термометр контактный	шт.	10
Дополнительные средства:			
1	Емкость металлическая	шт.	20
2	Сковородка	шт.	10
3	Скалка	шт.	13
4	Доска разделочная	шт.	8
5	Сотейник с толстым дном	шт.	12
6	Кастрюля	шт.	5
7	Нож-пилка	шт.	6
8	Нож поварской	шт.	10
9	Ложка	шт.	20
10	Вилка	шт.	10
11	Венчик	шт.	10
12	Противень	шт.	20
13	Лопатка деревянная	шт.	10
14	Лопатка силиконовая	шт.	2
15	Кисточка силиконовая	шт.	1
16	Скребок	шт.	5
17	Шпатель	шт.	5
18	Вырубка металлическая для печенья фигурная	шт.	20
19	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	4
20	Мешок кулинарный с насадками	шт.	2
21	Ацетатный материал	шт.	10*1м
22	Форма силиконовая для кексов	шт.	20
23	Сито пластиковое	шт.	5
24	Блюдо для подачи	шт.	20
25	Терка	шт.	3

26	Лопатка металлическая	шт.	5
27	Ножницы	шт.	1
28	Половник	шт.	3
29	Овощечистка	шт.	5
30	Емкости металлические	шт.	30
31	Стакан мерный	шт.	4
32	Формы металлические для кексов	шт.	11
33	Формы металлические для тарталеток	шт.	40
34	Формы металлические для корзинок	шт.	40
35	Формы металлические для тартов	шт.	15
36	Формы силиконовые для пудингов	шт.	6
37	Форма металлическая для трубочек	шт.	11
38	Вырубка для печенья круглая	шт.	6
39	Толкушка	шт.	5

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический,
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «кц»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора,
- скалки деревянные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- кондитерские листы,
- противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пила (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,

- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,
- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,
- инструменты для упаковки,
- корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная,
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые),
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Место для презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

### **3.9 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

#### **3.9.1 Печатные издания**

##### **Учебники и учебные пособия**

88. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

89. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020

90. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

91. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

92. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

93. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019

94. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

95. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (4-е изд.) учебник 104119365 2019

96. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

97. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (4-е изд.) учебник 104119449 2020

98. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

99. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Основные источники:**

7. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.

8. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103119526 2020

9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник 103119206 2018

10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с

11. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.) 105119379 2020

12. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 344 с

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

13. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

### **3.2.3 Нормативно-правовые документы**

#### **Постановления Правительства РФ (если имеются)**

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

#### **Санитарные правила и нормы (если имеются)**

35. 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.

36. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

37. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

38. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

39. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

### **Профессиональные стандарты**

8. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

#### **ГОСТ (если имеются)**

22. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

23. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

24. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

25. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

26. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

27. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

28. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

#### 3.2.4 Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
<b>студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:</b>	
Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника

Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	Проверка и оценка отчета  Дифференцированный зачет.
Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	
Подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства	
Приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных	
Порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности	
Ведении расчетов с потребителями.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

### **Организация выполнения практических работ**

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

**Оценка практических работ** осуществляется в соответствии со следующими показателями:

<b>Отметка</b>	<b>Показатели</b>
<b>5</b>	Студенты правильно подготовили рабочее место. Студенты без ошибок составили ТК приготовления изделий. Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Студенты приготовили изделие согласно ТК с соблюдением всех санитарных норм и ТБ. Студенты произвели творческое оформление и подачу приготовленных изделий. Студенты правильно произвели заключительные работы по уборке рабочего места и хранении неиспользованных продуктов в соответствии с санитарными нормами и ТБ.
<b>4</b>	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
<b>3</b>	То же, но есть грубые ошибки в процессе приготовления изделий
<b>2</b>	Студенты допускали грубые ошибки в процессе организации рабочего места, приготовления изделий и составления документов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента