ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

РОСТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

**Программная документация по программе среднего профессионального образования**

**по профессии**

**43.01.09 Повар, Кондитер»**

Семибратово, 2020

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждено:

Директор ГПОАУ ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кудрявцева Т.Н.

«\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018

Рабочая программа учебной дисциплины

**«Русский язык»**

**(Естественно-научный профиль)**

**43.01.09 «Повар-кондитер»**

**2018**

Рабочая программа и планирование учебной дисциплины «Русский язык» составлены на основе:

* Государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобразования России от 5 марта 2004г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования)
* БУП – 2004 (приказМинистерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»)

Рабочая программа составлена и разработана преподавателем русского языка и литературы первой квалификационной категории ГПОУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий Галиной Леонидовной Голицыной

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК ОД

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК ОД \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Горожанина М. А.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

1. **Паспорт программы учебной дисциплины**
   1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» является частью программы среднего общего образования. Разработана на основе ФГОС СПО по профессиям ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер» (естественно – научный профиль) (утверждена приказом Минобразования и науки РФ№798 от 02.08.13г.), 23.01.08 «Слесарь по ремонту строительных машин» (технический профиль) (утверждена приказом Минобразования и науки РФ №699 от 02.08.13г); 43.01.02 «Парикмахер» (социально - экономический профиль) (утверждена приказом Минобразования и науки РФ №730 от 02.08.13), 150709 «Сварщик» (технический профиль) (утверждена приказом Минобразования и науки РФ от02.08.13г.)

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

При освоении профессий СПО технического, естественно - научного и социально-экономического профилей русский язык изучается как общеобразовательный предмет в учреждениях СПО – в объёме 114 часов **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения русского языка учащийся должен

**знать:**

* Основные функции языка;
* Смысл понятий речевая ситуация и её 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 обиходно-бытовой, социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сфер общения; нормы речевого этикета в разных сферах общения;

**Уметь:**

* Оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения соотнесённости содержания и языкового оформления; эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
* Анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности употребления;
* Объяснять взаимосвязь языка и истории, языка и культуры русского и других народов;
* Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
* Использовать разные виды чтения (ознакомительно-изучающие, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной установки и характера текста;
* Извлекать необходимую информацию их различных источников: учебно-научные тексты, справочная литература, средства массовой информации, в том числе представленные в электронном виде на различных информационных носителях (компакт-диски учебного назначения, ресурсы Интернета);
* Владеть основными приёмами информационной переработки устного и письменного текста;
* Создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания разных типов и жанров в социально-бытовой, учебно-научной (на материалах различных учебных дисциплин) и деловой сферах общения;
* Применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
* Соблюдать нормы речевого этикета в различных сферах общения

**2. Структура и содержание учебной дисциплины «Русский язык»**

**Объём учебной дисциплины «Русский язык» и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём часов |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 114 часа |
| Контрольные работы в форме изложений (в том числе) | 20 часов |
| В том числе |  |
| Подготовка к диктанту | 8 часов |
| Подготовка сообщений | 4 часа |
| Заучивание правил | 6 часов |
| Выполнение домашних письменных работ | 36 часов |
| Подготовка к экзаменам | 3 часа |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | 6 часов |

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  темы | Наименование темы | Содержание темы, самостоятельная работа | Кол-во час. аудит. | Степень усвоения |
| 1 | Введение | Цели и задачи предмета. Особенности курса русского языка. Требования к знаниям, умениям, деятельности учащихся и критерии их оценки. Язык и другие знаковые системы информации. История письма. Графический и символический способ передачи информации. Теле-, видео-, аудизнаки в современной коммуникации. | 1 | 1-2 |
|  |  |
| 2 | Место и назначение русского языка в современном мире | Русский язык в современном мире. Русский язык - государственный язык Российской Федерации. Русский язык в кругу языков народов России. | 1 | 1-2 |
| 3 | Входной контроль | Диктант | 1 |  |
| 4 | Понятие и виды речевого общения | Речевое общение как форма взаимодействия людей в процессе их познавательно-трудовой деятельности. Виды речевого общения: официальное и неофициальное, публичное и непубличное. Речевая ситуация и её компоненты. | 1 | 1-2 |
| 5 | Формы существования русского язы | Формы существования русского национального языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго). Литературный язык и язык художественной литературы. | 1 | 1-2 |
|  |  |
| 6 | Функциональные стили речи | Функциональные стили (научный, официально-деловой, публицистический). Разговорная речь и язык художественной литературы как разновидности современного русского литературного языка | 1 | 1-2 |
| 7-8 | Научный стиль речи | Научный стиль, сферы его использования, назначение. Признаки научного стиля. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение, аннотация, рецензия, реферат, тезисы, конспект. Совершенствование культуры учебно-научного общения в устной и письменной форме. | 2 | 2-3 |
|  |  |
| 9-10 | Официально-деловой стиль | Сферы использования стиля, назначение его. Признаки официально-делового стиля. Основные жанры стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме, деловые письма, объявление. Форма и структура делового документа. | 2 | 2-3 |
|  |  |
| 11 | Публицистический стиль | Сферы использования стиля, назначение. Признаки публицистического стиля. Средства выразительности публицистической речи. Основные жанры публицистического стиля. | 1 | 1-2 |
|  |  |
| 12 | Культура публичной речи | Понятие публичной речи. Публичное выступление: выбор темы, определение цели, поиск материала. Комбинация публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации и сферы общения. Использование вербальных и невербальных средств общения в публичной речи. | 1 | 1-2 |
| 13 | Разговорный стиль речи | Разговорная речь, сферы её использования, назначение. Признаки разговорной речи. Выразительность, образность, эмоциональность речи. Невербальные средства общения. Культура разговорной речи. Чистота языка. | 1 | 1-2 |
|  |  |
| 14 | Понятие о системе языка | Понятие о системе языка, его единицах и уровнях, взаимосвязях и отношениях единиц разных уровней языка. | 1 | 1-2 |
| 15-16 | Основные особенности устной и письменной речи | Понятие устной и письменной речи. Основные особенности письменной речи: грамотность (орфографическая и пунктуационная), структура, лексическое богатство, разнообразие синтаксических конструкций. Требования к оформлению письменной речи. Текст. Виды текстов. Основные особенности устной речи: выразительность, лаконичность, эмоциональность, доступность, сокращённость синтаксических конструкций и др. Монолог и диалог в разных сферах общения. Общее и отличие устной и письменной речи. | 2 | 1-2 |
| 17 | Аудирование | Понятие аудирования. Виды восприятия устной речи. Особенности и сложность восприятия устной речи. Роль вербальных и невербальных средств общения и восприятия устной речи. Фонетические, логические и семантические барьеры. | 1 | 1-2 |
| 18 | Текст и его место в системе языка и речи | Текст и его место в системе языка и речи. Основные признаки текста. Виды связи предложений в тексте. Типы речи: описание, повествование, рассуждение. | 1 | 1-2 |
|  |  |
| 19 | Работа с текстами разных типов, стилей, жанров. Виды чтения. | Тексты. Их типы, стили, жанры. Виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста: просмотровое, ознакомительное, изучающее, ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферактивное и т.д. | 1 | 1-2 |
|  |  |
| 21 -22 | Информационная переработка текстов | Информационная переработка текстов различных функциональных стилей и жанров. Сокращение текста, план, тезисы, выписки, конспект, реферат, аннотация | 3 | 1-2 |
|  |  |
| 23-24 | Язык художественной литературы | Язык художественной литературы и его отличия от других разновидностей современного русского языка. Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-выразительных средств, а также языковых средств других функциональных разновидностей языка | 2 | 1-2 |
|  |  |
| 25 | Изложение | Работа по заданному тексту | 1 | 2-3 |
| 26 | Анализ изложения | Анализ допущенных ошибок и недочётов | 1 | 1-2 |
| 27 | Культура речи | Понятие культуры речи. Понятие о коммуникативной целесообразности, уместности, точности, ясности, чистоте, логичности, последовательности, образности, выразительности речи. Основные аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный и этический. | 1 | 1-2 |
| 28 | Особенности речевого этикета в различных сферах общения | Понятие речевого этикета, цели, сферы использования. Особенности речевого этикета в официально-деловой, научной и публицистической сферах общения, в межличностном общении. | 1 | 1-2 |
|  |  |
| 29 | Диктант |  | 1 |  |
| 30 | Языковая норма и её основные особенности | Языковая норма и её основные особенности. Основные виды языковых норм: орфоэпические, лексические, стилистические и грамматические (морфологические и синтаксические) нормы русского литературного языка. Словари. Виды словарей. | 1 | 1-2 |
|  |  |
| 31 - 32 | Орфоэпические (произносительные и акцентологические) нормы | Орфоэпические нормы. Роль орфоэпии в устном общении. Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов, а также русских имён и отчеств. Нормы ударения в современном русском языке. Допустимые варианты произношения и ударения. Словари. Виды словарей. Фонетический разбор. | 2 | 1-2 |
|  |  |
| 33-34 | Лексические нормы | Лексические нормы. Употребление слова в строгом соответствии с его лексическим значением – важное условие речевого общения. Лексическое богатство русского языка. Использование синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Правильное употребление их в устной и письменной речи. Профессиональная лексика. Словари. Виды словарей. | 2 | 1-2 |
| 35-38 | Исконно русская и заимствованная лексика | Взаимосвязь языка и культуры. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта: историзмы, фольклорная лексика и фразеология; русские имена. Лексика, заимствованная русским народом из других языков, особенности её усвоения. Словари. Виды словарей. | 4 | 1-2 |
|  |  |
| 39-42 | Фольклорная лексика | Понятие фольклора. Русские пословицы и поговорки. Цели использования фольклорной лексики в современном языке. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. | 4 | 1-2 |
|  |  |
| 43-46 | Фразеологизм | Понятие фразеологизма. Происхождение, особенности и виды фразеологизмов. Значение фразеологизмов для культуры речи. Словари. Виды словарей. | 4 | 1-2 |
|  |  |
| 47-50 | Грамматические нормы | Грамматические нормы. Нормативные употребления форм слова. Нормативное построение словосочетания по типу согласования, управления. Правильное употребление предлогов в составе словосочетания. Правильное построение предложения. Нормативное согласование сказуемого с подлежащим. Правильное построение предложений с обособленными членами, придаточными частями. Синонимия грамматических форм и их стилистические и смысловые возможности. | 4 | 1-2 |
|  |  |
| 51-53 | Орфографические нормы | Орфографические нормы. Разделы русской орфографии и основные принципы написания | 3 | 1-2 |
|  |  |
| 54-56 | Правописание морфем | Правописание морфем. Морфемный разбор | 3 | 1-2 |
|  |  |
| 57-59 | Слитные, дефисные, раздельные написания | Слитные, дефисные и раздельные написания слов | 3 | 1-2 |
|  |  |
| 60-62 | Употребление и написание прописных и строчных букв | Употребление и написание прописных и строчных букв | 3 | 1-2 |
|  |  |
| 63-65 | Правила переноса слов | Правила переноса слов. Правила графического сокращения слов | 3 | 1-2 |
|  |  |
| 66-67 | Подготовка к диктанту | Повторение пройденного материала | 2 | 1-2 |
| 68 | Диктант | Диктант | 1 |  |
| 69 | Анализ диктанта | Работа над ошибками диктанта | 1 |  |
| 70-73 | Пунктуационные нормы | Пунктуационные нормы. Принципы русской пунктуации. Разделы русской пунктуации и система правил, включенных в каждый из них. Синтаксический разбор | 4 | 1-2 |
|  |  |
| 74-77 | Простое предложение. Типы простых предложений. Знаки препинания в конце предложения и внутри простого предложения | Простое предложение. Типы простых предложений. Знаки препинания в конце предложения и внутри простого предложения | 4 | 1-2 |
|  |  |
| 78-82 | Сложное предложение. Типы сложных предложений. Знаки препинания между частями сложного предложения | Сложное предложение. Типы сложных предложений. Знаки препинания между частями сложного предложения | 5 | 1-2 |
|  |  |
| 83-86 | Предложения с прямой речью | Предложения с прямой речью. Разнообразие конструкций, включающих собственную и чужую речь. Знаки препинания при передаче чужой речи. | 4 | 1-2 |
|  |  |
| 87-90 | Знаки препинания в связном тексте | Знаки препинания в связном тексте. Абзац как пунктуационный знак, передающий смысловое содержание текста | 4 | 1-2 |
|  |  |
| 91-92 | Подготовка к диктанту | Подготовка к диктанту | 2 | 1-2 |
| 93 | Диктант | Диктант | 1 |  |
| 94 | Анализ диктанта | Анализ диктанта | 1 |  |
| 95-96 | Нормативные словари и справочники русского языка | Нормативные словари современного русского языка и справочники: орфографический словарь, словарь грамматических трудностей, толковый словарь, орфоэпический словарь и справочники по русскому правописанию, специализированные словари. Виды словарей. Правила пользования словарём. Словарная статья. Использование нормативных словарей русского языка. | 2 | 1-2 |
|  |  |
| 97-98 | Комплексный анализ текста | Определение жанра, стиля, синтаксических особенностей, грамматических и орфографических особенностей | 2 | 2-3 |
|  |  |
| 99-100 | Подготовка к изложению | Подготовка к изложению | 2 | 2-3 |
|  |  |
| 101-102 | Изложение с творческим заданием | Изложение с творческим заданием | 2 | 2-3 |
| 103 | Анализ изложения | Анализ изложения | 1 | 1-2 |
| 104-105 | Лингвистический анализ прозаического произведения | Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка (определение жанра, темы, лексики, изобразительно-выразительных средств, особенностей синтаксиса, звуковая организация текста) | 2 | 1-2 |
|  |  |
| 106-107 | Лингвистический анализ поэтического текста | Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка (определение жанра, темы, лексики, ритма, рифмы, изобразительно-выразительных средств, особенностей синтаксиса, звуковая организация текста), | 2 | 2-3 |
|  |  |
| 108-109 | Творческая работа по созданию текста | Создание текста разного стиля и жанра. Их воспроизведение, оценивание | 2 | 1-2 |
| 110-111 | Подготовка к диктанту | Подготовка к диктанту | 2 | 1-2 |
| 112 | Диктант | Диктант | 1 |  |
| 113 | Анализ диктанта |  | 1 | 1-2 |
| 114 | Итоговое занятие | Подведение итогов | 1 |  |
|  | Итого |  | 114 |  |
|  | Экзамен | Экзамен | 6 |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины русский язык**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| Введение | **Содержание учебного материала** | **1** |  |
| Цели и задачи предмета. Особенности курса русского языка. Требования к знаниям, умениям, деятельности учащихся и критерии их оценки. Язык и другие знаковые системы информации. История письма. Графический и символический способ передачи информации. Теле-, видео-, аудизнаки в современной коммуникации. |  | 1.1 |
|  |
| Место и назначение русского языка в современном мире | **Содержание учебного материала** | **1** | 1.2 |
| Русский язык в современном мире. Русский язык - государственный язык Российской Федерации. Русский язык в кругу языков народов России. |  |  |
| Входной контроль | Диктант | 1 |  |
| Понятие и виды речевого общения | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Речевое общение как форма взаимодействия людей в процессе их познавательно-трудовой деятельности. Виды речевого общения: официальное и неофициальное, публичное и непубличное. Речевая ситуация и её компоненты. |  | 1.2 |
| Формы существования русского язы | **Содержание учебного материала** | **1** | 1.2 |
| Формы существования русского национального языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго). Литературный язык и язык художественной литературы |  |  |
| Функциональные стили речи | **Содержание учебного материала** | 1 | 1.2 |
| Функциональные стили (научный, официально-деловой, публицистический). Разговорная речь и язык художественной литературы как разновидности современного русского литературного языка |  |  |
| Научный стиль речи | **Содержание учебного материала** | **2** | 2.3 |
| Научный стиль, сферы его использования, назначение. Признаки научного стиля. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение, аннотация, рецензия, реферат, тезисы, конспект. Совершенствование культуры учебно-научного общения в устной и письменной форме. |  |  |
|  |
| Официально-деловой стиль | **Содержание учебного материала** | **2** | 2.3 |
| Сферы использования стиля, назначение его. Признаки официально-делового стиля. Основные жанры стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме, деловые письма, объявление. Форма и структура делового документа. |
|  |  |
| Публицистический стиль | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Сферы использования стиля, назначение. Признаки публицистического стиля. Средства выразительности публицистической речи. Основные жанры публицистического стиля. |  | 1.2 |
|  |
| Культура публичной речи | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Понятие публичной речи. Публичное выступление: выбор темы, определение цели, поиск материала. Комбинация публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации и сферы общения. Использование вербальных и невербальных средств общения в публичной речи. |  | 2.2 |
| Разговорный стиль речи | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Разговорная речь, сферы её использования, назначение. Признаки разговорной речи. Выразительность, образность, эмоциональность речи. Невербальные средства общения. Культура разговорной речи. Чистота языка. |  | 1.2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |  |
| Написать небольшую сцену для спектакля с использованием разговорного жанра |
| Понятие о системе языка | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
|  | Понятие о системе языка, его единицах и уровнях, взаимосвязях и отношениях единиц разных уровней языка. |  | 1.2 |
| Основные особенности устной и письменной речи | **Содержание учебного материала** | 2 |  |
| Понятие устной и письменной речи. Основные особенности письменной речи: грамотность (орфографическая и пунктуационная), структура, лексическое богатство, разнообразие синтаксических конструкций. Требования к оформлению письменной речи. Текст. Виды текстов. Основные особенности устной речи: выразительность, лаконичность, эмоциональность, доступность, сокращённость синтаксических конструкций и др. Монолог и диалог в разных сферах общения. Общее и отличие устной и письменной речи. |  | 1.2 |
| Аудирование | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Понятие аудирования. Виды восприятия устной речи. Особенности и сложность восприятия устной речи. Роль вербальных и невербальных средств общения и восприятия устной речи. Фонетические, логические и семантические барьеры. |  | 1.2 |
| Текст и его место в системе языка и речи | **Содержание учебного материала** | 1 | 1.2 |
| Текст и его место в системе языка и речи. Основные признаки текста. Виды связи предложений в тексте. Типы речи: описание, повествование, рассуждение. |  |
| Работа с текстами разных типов, стилей, жанров. Виды чтения | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Тексты. Их типы, стили, жанры. Виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста: просмотровое, ознакомительное, изучающее, ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферактивное и т.д. |  | 1.1 |
|  |
| Информационная переработка текстов | **Содержание учебного материала** | 3 | 2.2 |
| Информационная переработка текстов различных функциональных стилей и жанров. Сокращение текста, план, тезисы, выписки, конспект, реферат, аннотация |
| Язык художественной литературы | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Язык художественной литературы и его отличия от других разновидностей современного русского языка. Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-выразительных средств, а также языковых средств других функциональных разновидностей языка |
|  |  |
| Изложение | **Содержание учебного материала** | 1 | 2.3 |
| Работа по заданному тексту |
| Анализ изложения | **Содержание учебного материала** | 1 | 2.3 |
| Анализ допущенных ошибок и недочётов |
| Культура речи | **Содержание учебного материала** | 1 | 1.2 |
| Понятие культуры речи. Понятие о коммуникативной целесообразности, уместности, точности, ясности, чистоте, логичности, последовательности, образности, выразительности речи. Основные аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный и этический. |
| Особенности речевого этикета в различных сферах общения | **Содержание учебного материала** | 1 | 1.2 |
| Понятие речевого этикета, цели, сферы использования. Особенности речевого этикета в официально-деловой, научной и публицистической сферах общения, в межличностном общении. |
|  |  |
| Диктант | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Диктант |  |  |
| Языковая норма и её основные особенности | **Содержание учебного материала** | 1 | 1.2 |
| Языковая норма и её основные особенности. Основные виды языковых норм: орфоэпические, лексические, стилистические и грамматические (морфологические и синтаксические) нормы русского литературного языка. Словари. Виды словарей. |
|  |  |
| Орфоэпические (произносительные и акцентологические) нормы | **Содержание учебного материала** | 2 | 2.2 |
| Орфоэпические нормы. Роль орфоэпии в устном общении. Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов, а также русских имён и отчеств. Нормы ударения в современном русском языке. Допустимые варианты произношения и ударения. Словари. Виды словарей. Фонетический разбор |
|  |  |
| Лексические нормы | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Лексические нормы. Употребление слова в строгом соответствии с его лексическим значением – важное условие речевого общения. Лексическое богатство русского языка. Использование синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Правильное употребление их в устной и письменной речи. Профессиональная лексика. Словари. Виды словарей |
| Исконно русская и заимствованная лексика | **Содержание учебного материала** |  |  |
| Взаимосвязь языка и культуры. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта: историзмы, фольклорная лексика и фразеология; русские имена. Лексика, заимствованная русским народом из других языков, особенности её усвоения. Словари. Виды словарей. | 4 | 2.2  1.2 |
|  |  |
| Фольклорная лексика | **Содержание учебного материала** | 4 | 1.2  1.2 |
| Понятие фольклора. Русские пословицы и поговорки. Цели использования фольклорной лексики в современном языке. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. |
|  |  |
| Фразеологизм | **Содержание учебного материала** | 4 | 1.2  1.2 |
| Понятие фразеологизма. Происхождение, особенности и виды фразеологизмов. Значение фразеологизмов для культуры речи. Словари. Виды словарей.  . |
| 2 |  |
| Грамматические нормы | **Содержание учебного материала** | 4 | 1.2  1.2 |
| Грамматические нормы. Нормативные употребления форм слова. Нормативное построение словосочетания по типу согласования, управления. Правильное употребление предлогов в составе словосочетания. Правильное построение предложения. Нормативное согласование сказуемого с подлежащим. Правильное построение предложений с обособленными членами, придаточными частями. Синонимия грамматических форм и их стилистические и смысловые возможности |
|  |  |
| Орфографические нормы | **Содержание учебного материала**  Орфографические нормы. Разделы русской орфографии и основные принципы написания | 3 | 2.2  1.2 |
|  |  |
| Правописание морфем | **Содержание учебного материала**  Правописание морфем. Морфемный разбор | 3 | 1.2  1.2 |
|  |  |
| Слитные, дефисные, раздельные написания | **Содержание учебного материала**  Слитные, дефисные и раздельные написания слов | 3 | 1.2  1.2 |
|  |  |
| Употребление и написание прописных и строчных букв | **Содержание учебного материала** | 3 | 1.2 |
| Употребление и написание прописных и строчных букв |
|  |  |
| Правила переноса слов | **Содержание учебного материала**  Правила переноса слов. Правила графического сокращения слов | 3 | 1.2 |
|  |  |
| Подготовка к диктанту | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Повторение пройденного материала |
| Диктант | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Диктант |
| Анализ диктанта | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Работа над ошибками диктанта |
| Пунктуационные нормы | **Содержание учебного материала** | 4 | 2.2  1.2 |
| Пунктуационные нормы. Принципы русской пунктуации. Разделы русской пунктуации и система правил, включенных в каждый из них. Синтаксический разбор |
|  |  |
| Простое предложение. Типы простых предложений. Знаки препинания в конце предложения и внутри простого предложения | **Содержание учебного материала** | 4 | 2.2  2.2 |
| Простое предложение. Типы простых предложений. Знаки препинания в конце предложения и внутри простого предложения |
|  |  |
| Сложное предложение. Типы сложных предложений. Знаки препинания между частями сложного предложения | **Содержание учебного материала** | 5 | 2.2  2.2  1.2 |
| Сложное предложение. Типы сложных предложений. Знаки препинания между частями сложного предложения |
|  |  |
| Предложения с прямой речью | **Содержание учебного материала** | 4 | 2.2  1.2 |
| Предложения с прямой речью. Разнообразие конструкций, включающих собственную и чужую речь. Знаки препинания при передаче чужой речи. |
|  |  |
| Знаки препинания в связном тексте | **Содержание учебного материала** | 4 | 1.2  2.2 |
| Знаки препинания в связном тексте. Абзац как пунктуационный знак, передающий смысловое содержание текста |
| 3 |  |
| Подготовка к диктанту | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Подготовка к диктанту |
| Диктант | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Диктант |
| Анализ диктанта | **Содержание учебного материала** | 1 |  |
| Работа над ошибками диктанта |
| Нормативные словари и справочники русского языка | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2  1.2 |
| Нормативные словари современного русского языка и справочники: орфографический словарь, словарь грамматических трудностей, толковый словарь, орфоэпический словарь и справочники по русскому правописанию, специализированные словари. Виды словарей. Правила пользования словарём. Словарная статья. Использование нормативных словарей русского языка |
|  |  |
| Комплексный анализ текста | **Содержание учебного материала** | 2 | 2.1  2.2 |
| Определение жанра, стиля, синтаксических особенностей, грамматических и орфографических особенностей |
|  |  |
| Подготовка к изложению | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Подготовка к изложению |  |  |
| Изложение с творческим заданием | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Изложение с творческим заданием |
| Анализ изложения | **Содержание учебного материала** | 1 | 1.1 |
| Анализ изложения |
| Лингвистический анализ прозаического произведения | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2  2.1 |
| Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка (определение жанра, темы, лексики, изобразительно-выразительных средств, особенностей синтаксиса, звуковая организация текста) |
|  |  |
|  |  |  |
| Лингвистический анализ поэтического текста | **Содержание учебного материала** | 2 | 2.2  2.1 |
| Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка (определение жанра, темы, лексики, ритма, рифмы, изобразительно-выразительных средств, особенностей синтаксиса, звуковая организация текста), |
| 2 |  |
| Творческая работа по созданию текста | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2  1.2 |
| Создание текста разного стиля и жанра. Их воспроизведение, оценивание |
| Подготовка к диктанту | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Подготовка к диктанту |
| Диктант | Диктант | 1 |  |
| Анализ диктанта | **Содержание учебного материала** | 1 | 1.2 |
| Анализ диктанта |
| Итоговое занятие | Подведение итогов | 1 |  |
| Итого |  | 114 |  |
|  | Экзамен | 6 |  |

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Учебники**

1. Греков В.С. Русский язык М. «Просвещение» 20010г.

2. Русский язык. 10-11 классы. Учебник для общеобразовательных учреждений. Базовый уровень/ А.И.Власенков, Л.М.Рыбченкова. – М.: Просвещение, 2010.

 3. Власенков, А. И. Русский язык : Грамматика. Текст. Стили речи: учеб, для 10-11 классов общеобразоват. учреждений / А. И. Власенков, Л. М. Рыбченкова. - М.: Просвещение, 2005.

4.Голуб И.Б., Розенталь Д.Э. Русский язык. Орфография. Пунктуация. М.

5. Золотарева И.В., Дмитриева Л.П. Поурочные разработки по русскому языку.10 класс.-М.: ВАКО, 2010, 367 с. 240.

6**.**Русский язык: Сборник текстов для проведения письменного экзамена по русскому языку за курс основной школы.9 класс. – М., 2002.

**Дополнительная литература:**

1. Новейший энциклопедический иллюстрированный словарь

М. «Олма-Пресс образование» 2005г.

2. В.И.Даль Толковый словарь живого великорусского языка

М. «Олма- Пресс образование» 2005г.

3. Образовательный словарь русского языка

Издательство «Советская энциклопедия» М. 1974г.

4. Словарь иностранных слов М. «Русский язык» 1980г.

5. С. И. Ожегов Словарь русского языка Издательство « Советская энциклопедия» М. 1970г.

6. Русское литературное произношение и ударение

Словарь-справочник Издательство Государственное издательство иностранных национальных словарей» М.1960г.

7. Орфографический словарь

**Интернет-ресурсы**

Грамота.Ру: справочно-информационный портал «Русский язык» [http://www.gramota.ru](http://www.gramota.ru/)

Крылатые слова и выражения   [http://slova.ndo.ru](http://slova.ndo.ru/)

Культура письменной речи   [http://www.gramma.ru](http://www.gramma.ru/)

Мир слова русского   [http://www.rusword.org](http://www.rusword.org/)Основные правила грамматики русского языка  <http://www.stihi-rus.ru/pravila.htm>

Российское общество преподавателей русского языка и литературы: портал «Русское слово»   [http://www.ropryal.ru](http://www.ropryal.ru/)

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Русский язык»**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения сочинений, изложений, тестовых заданий, составления словарных диктантов, выполнения сообщений, выполнения письменных домашних упражнений.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные навыки) | Формы и методы контроля и оценка результатов обучения |
| Знания:   * Основные функции языка; * Смысл понятий речевая ситуация и её 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 обиходно-бытовой , социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сфер общения; нормы речевого этикета в разных сферах общения; | Контрольные работы в форме диктанта.  Выполнение фронтальных и индивидуальных заданий в форме словарных диктантов, тестовых заданий, творческих работ, сообщений.  Устный опрос по темам. |
| Умения:   * Оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения соотнесённости содержания и языкового оформления; эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; * Анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности употребления; * Объяснять взаимосвязь языка и истории, языка и культуры русского и других народов; * Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; * Использовать разные виды чтения (ознакомительно-изучающие, ознакомительно-реферактивное и др.) в зависимости от коммуникативной установки и характера текста; * Извлекать необходимую информацию их различных источников: учебно-научные тексты, справочная литература, средства массовой информации, в том числе представленные в электронном виде на различных информационных носителях (компакт-диски учебного назначения, ресурсы Интернета); * Владеть основными приёмами информационной переработки устного и письменного текста; * Создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания разных типов и жанров в социально-бытовой, учебно-научной ( на материалах различных учебных дисциплин) и деловой сферах общения; * Применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; * Соблюдать нормы речевого этикета в различных сферах общения; * Применять в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка. | Устный опрос.  Проведение письменных работ в форме тестовых упражнений как индивидуальное задание, выполнение словарных диктантов; выполнение всевозможных упражнений; творческих работ; контрольных диктантов.  Экзамен в форме изложения с элементами сочинения |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждено:

Директор ГПОАУ ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кудрявцева Т.Н.

«\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018

Рабочая программа учебной дисциплины

**«Литература»**

**(Естественно-научный профиль)**

**43.01.09 «Повар-кондитер»**

2018

Учебная дисциплина «Литература» входит в общепрофессиональный блок.

Рабочая программа и планирование учебной дисциплины «Литература» составлены с учётом программы по литературе для 10-11 классов образовательных учреждений

Рабочая программа составлена и разработана преподавателем русского языка Ростовский колледж отраслевых технологий

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК ОД

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК ОД \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Горожанина М. А

1 Паспорт программы учебной дисциплины

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» является частью программы среднего общего образования. Разработана на основе ФГОС СПО по профессиям ППКРС естественно-научного профиля 43.01.09«Повар-кондитер», утверждённой приказом Минобразования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

При освоении профессий СПО технического, естественно - научного и социально-экономического профилей литература изучается как общеобразовательный предмет в учреждениях СПО – в объёме195 часов + 98часов внеаудиторной работы, итого 293 час.

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

В результате изучения литературы учащийся должен **знать:**

Образную природу словесного искусства; содержание изученных литературных произведений; основные факты жизни и творчества писателей-классиков 19-20 вв; основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; основные теоретико-литературные понятия;

**уметь:**

воспроизводить содержание литературного произведения;анализировать и интерпретировать художественное произведения, 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; сосотносить произведения с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; выразительно читать литературные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; аргументированно формулировать своё отношение к прочитанному произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы; соотносить нравственные идеалы произведений русской и родной литературы, находить сходные черты и национально обусловленную художественную специфику их воплощения; самостоятельно переводить на родной язык фрагменты русского художественного текста, используя адекватные изобразительно-выразительные средства родного языка; создавать устные и письменные высказывания о произведениях русской и родной литературы, давать им оценку, используя выразительно-изобразительные средства русского языка;

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

создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учётом 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.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

**2. Структура и содержание учебной дисциплины «Литература»**

**Объём учебной дисциплины «Литература» и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **1. Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **293 часов** |
| **2. Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **195 часов** |
| Контрольные работы в форме сочинения | 20 часов |
| Подготовка рефератов | 12 часов |
| Подготовка сообщений | 10 часов |
| Чтение произведений | 23 часов |
| Заучивание наизусть | 15 часов |
| Работа с учебником | 18 часов |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 час |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины максимальной учебной нагрузки учащегося 293 часов: обязательной аудиторной учебной нагрузки учащегося 195 часов; самостоятельной работы учащегося 98 часов.**

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № темы | Содержание | Количество часов |
|  | **Литература XIX века** | **96** |
|  | **Литература первой половины XIX века** | **12** |
| **Тема№1** | **Введение. Обзор русской литературы первой половины XIX века** | **1** |
| 1 | Русская литература и русская история XIX века |  |
| **Тема №2** | **Александр Сергеевич Пушкин** | **4** |
| 2-3 | Своеобразие пушкинской эпохи. Этапы жизни и творчества поэта. Основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина. |  |
| 4 | Поэма «Медный всадник». Конфликт личности и государства в произведении |  |
| 5 | Своеобразие жанра и композиции произведения |  |
| **Тема №3** | **Михаил Юрьевич Лермонтов** | **3** |
| 6 | Художественный мир М.Ю. Лермонтова |  |
| 7 | Романтизм и реализм в творчестве М.Ю. Лермонтова |  |
| 8 | Развитие речи. Анализ стихотворения |  |
| **Тема №4** | **Николай Васильевич Гоголь** | **4** |
| 9 | Сочетание реальности и фантастики на страницах «Петербургских повестей» Н.В. Гоголя |  |
| 10 | Соотношение мечты и действительности в «Петербургских повестей» Н.В. Гоголя |  |
| 11 | Своеобразие творческой манеры Н.В. Гоголя |  |
| 12 | Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению по творчеству Н.В. Гоголя |  |
|  | **ЛИТЕРАТУРА ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX ВЕКА** | **84** |
| **Тема №5** | **Обзор русской литературы второй половиныXIX века** | **1** |
| 13 | Россия второй половины 19 века. Русская классическая литература |  |
| **Тема №6** | **Александр Николаевич Островский** | **10** |
| 14 | А.Н. Островский и русский национальный театр |  |
| 15 | Драма «Гроза». История создания пьесы. Драматический конфликт. Своеобразие конфликта в драме. |  |
| 16 | Нравственная проблематика драмы. Система образов. |  |
| 17 | Обличение самодурства, грубой силы и невежества в драме «Гроза» |  |
| 18 | Душевная трагедия Катерины |  |
| 19 | Идейно-художественное своеобразие драмы «Гроза» |  |
| 20 | «Гроза» в оценке критиков |  |
| 21 | Развитие речи. Подготовка к сочинению |  |
| 22-23 | Сочинение по драме А.Н. Островского «гроза» |  |
| **Тема №7** | **Федор Иванович Тютчев** | **2** |
| 24 | Ф. И. Тютчев – поэт – философ и певец родной природы |  |
| 25 | Художественное своеобразие поэзии Тютчева |  |
| **Тема №8** | **Афанасий Афанасьевич Фет** | **2** |
| 26 | Жизнь и творчество А.А. Фета |  |
| 27 | Своеобразие лирики А.А. Фета |  |
| 28-29 | Сочинение по поэзии Ф.И. Тютчева и А.А. Фета |  |
| **Тема №9** | **Иван Сергеевич Тургенев** | **7** |
| 30 | Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева |  |
| 31 | Творческая история и своеобразие романа «Отцы и дети». Общественная атмосфера и её отражение в романе |  |
| 32 | Базаров в системе действующих лиц |  |
| 33 | Основной конфликт в романе. Смысл названия. |  |
| 34 | Любовь в романе «Отцы и дети» |  |
| 35 | Поэтика романа. Своеобразие жанра. Современное звучание. |  |
| 36 | Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению |  |
| **Тема №10** | **Николай Семенович Лесков** | **4** |
| 37 | Очерк жизни и творчества |  |
| 38 | «Очарованный странник». Идейно-художественное своеобразие повести. Особенности сюжета и жанра |  |
| 39-40 | Иван Флягин – тип русского национального характера |  |
| **Тема №11** | **Николай Алексеевич Некрасов** | **9** |
| 41 | Этапы биографии и творчества Н.А. Некрасова |  |
| 42-43 | Основные темы и идеи лирики н.А. Некрасова |  |
| 44 | Поэма «Кому на Руси жить хорошо».История создания поэмы. Жанр и композиция. |  |
| 45-46 | Энциклопедия крестьянской жизни. Изображение народа в поэме |  |
| 47 | Развитие речи. Подготовка к сочинению |  |
| 48-49 | Сочинение по творчеству Н.А. Некрасова |  |
| **Тема №12** | **Федор Михайлович Достоевский** | **10** |
| 50 | Очерк жизни и творчества Ф.М. Достоевского |  |
| 51 | Роман «Преступление и наказание». Нравственно-философская проблематика |  |
| 52 | Христианские идеи в романе |  |
| 53-54 | Социально-философские и психологические корни теории Раскольникова |  |
| 55 | «Двойники»Раскольникова и их значение |  |
| 56 | Художественное своеобразие романа Достоевского |  |
| 57 | Развитие речи. Подготовка к сочинению |  |
| 58-59 | Сочинение по роману «Преступление и наказание» |  |
| **Тема №13** | **Лев Николаевич Толстой** | **18** |
| 60 | Жизненный и творческий путь Л.Н. Толстого |  |
| 61 | Роман «война и мир» - роман-эпопея. Проблематика, образы, жанр. |  |
| 62 | Изображение светского общества в романе. |  |
| 63-64 | «Мысль семейная» в романе |  |
| 65-66 | Духовные искания Пьера Безухова |  |
| 67-68 | Поиски смысла жизни князем Андреем Болконским |  |
| 69-70 | Изображение войны в романе |  |
| 71 | Кутузов и Наполеон в романе |  |
| 72-73 | «Мысль народная» в романе «Война и мир». Простой народ как ведущая сила исторических событий и источник настоящих моральных норм |  |
| 74-75 | Женские образы в романе |  |
| 76 | Художественное мастерство Л.Н. Толстого |  |
| 77 | Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению |  |
| **Тема №14** | **Зарубежная литература** | **1** |
| 78 | Творчество Ги де Мопассана |  |
| **Тема№15** | **Антон Павлович Чехов** | **10** |
| 79 | Жизненный и творческий путь А.П. Чехова |  |
| 80 | Идейно-художественное своеобразие рассказов А.П. Чехова |  |
| 81-82 | Тема гибели души в рассказе «Ионыч» |  |
| 83 | История создания пьесы «Вишневый сад». Своеобразие жанра. Своеобразие конфликта в чеховской пьесе. |  |
| 84 | «Подводное течение» в пьесе. Особенности чеховского диалога. |  |
| 85-86 | Система образов. Вишневый сад как главный образ пьесы |  |
| 87 | Принципы «новой драмы» |  |
| 88 | Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению |  |
| **Тема №16** | **Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин** | **3** |
| 89 | Этапы биографии и творчества М. Е. Салтыкова-Щедрина |  |
| 90-91 | «История одного города» как летопись истории Российского государства |  |
| **Тема №17** | **Иван Александрович Гончаров** | **5** |
| 92 | Основные этапы жизни и творчества И.А. Гончарова. Роман «Обломов» |  |
| 93 | Обломов – тип русского национального характера |  |
| 94 | Обломовщина, её исторические и социальные нормы |  |
| 95 | Любовь в жизни Обломова |  |
| 96 | Художественное мастерство Гончарова в романе «Обломов» |  |
|  | **ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА** | **97** |
|  | **ЛИТЕРАТУРА ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ XX ВЕКА** | **67** |
| **Тема №18** | **Обзор русской литературы первой половины XX века (1890-1921)** | **1** |
| 97 | Особенности эпохи и её отражение в литературе и искусстве |  |
| **Тема №19** | **Иван Алексеевич Бунин** | **4** |
| 98 | Очерк жизни и творчества И.А. Бунина. Лирика Бунина |  |
| 99-100 | Особенности творческой манеры И.А. Бунина (на примере анализа одного из рассказов) |  |
| 101 | Сочинение (анализ рассказа) |  |
| **Тема №20** | **Александр Иванович Куприн** | **2** |
| 102-103 | Очерк жизни и творчества А.И. Куприна. Испытание любовью героев повести «Гранатовый браслет» |  |
| **Тема №21** | **Максим Горький** | **8** |
| 104 | Очерк жизни и творчества Максима Горького |  |
| 105 | Раннее романтическое творчество М. Горького |  |
| 106 | «На дне» - социально-философская драма |  |
| 107-108 | Система образов пьесы. Основной конфликт. Смысл названия |  |
| 109 | Новаторство Горького-драматурга |  |
| 110-111 | Сочинение по творчеству Горького |  |
| **Тема №22** | **Обзор русской поэзии конца XIX - начала XX века** | **8** |
| 112-113 | **Обзор** | **2** |
|  | **«**Серебряный век» русской культуры |  |
| 114 | **Символизм** | **2** |
|  | Истоки и особенности русского символизма |  |
| 115 | Творчество поэтов-символистов (по выбору преподавателя и учащихся):  Или: Валерий Яковлевич Брюсов  Или: Константин Дмитриевич Бальмонт  Или: Андрей Белый (Борис Николаевич Бугаев) |  |
| 116 | **Акмеизм** | **2** |
|  | Истоки и программа акмеизма |  |
| 117 | Своеобразие лирики Н.С. Гумилева |  |
| 118 | **Футуризм** | **2** |
|  | Футуризм. Сущность течения |  |
| 119 | Творчество поэтов по выбору преподавателя и учащихся  Или: Игорь Северянин (Игорь Васильевич Лотарев)  Или: Велимир Хлебников (Виктор Владимирович Хлебников) |  |
| **Тема №23** | **Александр Александрович Блок** | **8** |
| 120 | Жизнь и творчество Блока |  |
| 121 | Романтический мир раннего Блока |  |
| 122 | «Страшный мир» в поэзии Блока |  |
| 123 | Тема Родины в лирике Блока |  |
| 124-125 | Идейно-художественное своеобразие поэмы Блока «Двенадцать» |  |
| 126-127 | Сочинение по творчеству Блока |  |
| **Тема №24** | **Владимир Владимирович Маяковский** | **4** |
| 128 | В.В. Маяковский. Жизнь. Творчество. Личность. |  |
| 129 | Поэт и революция |  |
| 130 | Тема поэта и поэзии в лирике Маяковского |  |
| 131 | Любовная лирика Маяковского |  |
| **Тема №25** | **Сергей Александрович Есенин** | **6** |
| 132 | Жизненный и творческий путь Есенина |  |
| 133-134 | Художественный мир Есенина |  |
| 135-136 | Тема Родины в творчестве поэта |  |
| 137 | Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению |  |
| **Тема №26** | **Марина Ивановна Цветаева** | **3** |
| 138 | Жизнь и творчество М.И. Цветаевой |  |
| 139-140 | Художественный мир поэзии Цветаевой |  |
| **Тема №27** | **Осип Эмильевич Мандельштам** | **2** |
| 141-142 | Жизнь и творчество Мандельштама |  |
| **Тема №28** | **Борис Леонидович Пастернак** | **3** |
| 143-144 | Личность поэта и особенности художественного мира Б.Л. Пастернака |  |
| 145 | Роман Б.Пастернака «Доктор Живаго» |  |
| **Тема №29** | **Михаил Афанасьевич Булгаков** | **6** |
| 146 | Очерк жизни и творчества Булгакова |  |
| 147 | Роман «Мастер и Маргарита». История создания и публикации романа. Своеобразие жанра и композиции |  |
| 148 | Библейские мотивы и образы романа |  |
| 149 | Проблема нравственного выбора в романе |  |
| 150-151 | Сочинение по творчеству Булгакова |  |
| **Тема №30** | **Зарубежная литература** | **2** |
| 152 | Творчество Оскара Уайльда |  |
| 153 | Творчество Бернарда Шоу |  |
| **Тема №31** | **Андрей Платонович Платонов** | **2** |
| 154 | Жизнь и творчество Платонова |  |
| 155 | Повесть Платонова «Сокровенный человек» |  |
| **Тема №32** | **Михаил Александрович Шолохов** | **6** |
| 156 | Очерк жизни и творчества М.А. Шолохова |  |
| 157 | «Тихий Дон». История создания романа-эпопеи |  |
| 158 | Разрушение семейного и крестьянского уклада жизни на страницах романа |  |
| 159 | Судьба Григория Мелехова- отражение человеческой судьбы в переломную эпоху |  |
| 160-161 | Сочинение по роману М.А. Шолохова «Тихий Дон» |  |
| **Тема №33** | **Анна Андреевна Ахматова** | **4** |
| 162 | Жизненный и творческий путь А.А. Ахматовой |  |
| 163 | Художественное своеобразие лирики А.А. Ахматовой |  |
| 164-165 | Поэма Ахматовой «Реквием» |  |
|  | **ЛИТЕРАТУРА ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XX ВЕКА** | **24** |
| **Тема№34** | **Великая Отечественная война в литературе** | **6** |
| 166-167 | Героико – трагедийные мотивы в литературе военных лет |  |
| 168-169 | Художественное осмысление Великой Отечественной войны в литературе послевоенного периода |  |
| 170-171 | Проблема нравственного выбора в повести В. Быкова «Сотников» |  |
| **Тема №35** | **Литература 1950 – 1980 годов** | **14** |
| 172 | Особенности литературного процесса 1950-1980-х годов |  |
| 173-174 | Очерк жизни и творчества А.Т. Твардовского |  |
| 175-176 | Своеобразие раскрытия «лагерной темы» в «Колымских рассказах» В. Шаламова |  |
| 177 | Очерк жизни и творчества А.И. Солженицына |  |
| 178 | Повесть Солженицына «Один день Ивана Денисовича» |  |
| 179-180 | Картины народной жизни в рассказах В.М. Шукшина |  |
| 181 | Проблемы русской деревни в литературе 1950-1980-х годов |  |
| 182 | Особенности поэзии 1950-1980-х годов |  |
| 183 | Поэзия Иосифа Бродского |  |
| 184-185 | «Бардовская» поэзия 60-х годов |  |
| 186-187 | Особенности драматургии 1950-1980-х годов |  |
| **Тема №36** | **Обзор литературы последнего десятилетия** | **2** |
| 188 | Современная литературная ситуация |  |
| 189 | Нравственные проблемы в литературе |  |
| **Тема №37** | **Итоговое повторение** | **3** |
| 190-  192 | Повторение материала , пройденного на 1 и 2 курсах обучения |  |
| **Тема №38** | **Зарубежная литература** | **2** |
| 193-194 | Творчество Э. Хемингуэя |  |
| 195 | Дифференцированный зачет |  |
|  | **Итого:** | **195** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (*если предусмотрены)*** | **Объем часов** | **Часы с/р** | Уровень усвоения |
| **I** |  | **Литература XIXвека** | **93час** |  |  |
|  | **Тема №1** | **Литература первой половины 19 века** | **12 час** |  |  |
| 1 | Введение. Обзор русской литературы первой половины XIX века. | Русская литература и русская история XIX в. в контексте мировой культуры. Основные темы и проблемы русской литературы XIX в  ( свобода, духовно-нравственные искания человека, обращение к народу в поисках нравственного идеала, « праведничество», борьба с социальной несправедливостью и угнетением человека). Художественные открытия русских писателей-классиков.  Россия в первой половине XIX в.  Классицизм, сентиментализм, романтизм. Поэзия Г. Р. Державина. Лирика К. Н. Батюшкова. Зарождение реализма в русской литературе первой половины XIX в. Национальное самоопределение русской литературы. | 1 |  | 2 |
|  | **Тема №2** | **Александр Сергеевич Пушкин** | **4 час+2с.р.** |  |  |
| 2-3 | Своеобразие пушкинской эпохи. Этапы жизни и творчества поэта. Основные темы и мотивы лирики А. С. Пушкина. | Своеобразие пушкинской эпохи: её влияние на становление поэта.  **Стихи обязательно для изучения:**  « Погасло дневное светило», « Свободы сеятель пустынный…», «Подражание Корану», « Элегия», «Вновь я посетил», « Поэт», « Пора, мой друг, пора». | 2 |  | 1-2 |
| 4 | Поэма «Медный всадник». Конфликт личности и государства в произведении. | Поэма « Медный всадник» Конфликт личности и государства в произведении. Образ стихии. Образ Евгения и проблема индивидуального бунта. Образ Петра. | 1 |  | 1-2 |
| 5 | Своеобразие жанра и композиции произведения. | Своеобразие жанра и композиции произведения. Развитие реализма в творчестве Пушкина.  Значение творчества Пушкина для русской и мировой культуры. | 1 |  | 1-2 |
| **Самостоятельная работа** | Заучивание наизусть стихотворения Пушкина  Подготовка реферата по теме: «Романтизм – ведущее направление русской литературы 1-й половины 19 века».ние поэмы «Медный всадник» |  | 2 |  |
|  | **Тема №3** | **Михаил Юрьевич Лермонтов** | **3ч+2с.р** |  |  |
| 6 | Художественный мир Лермонтова | Жизнь, творчество, личность (обзор).  Глубина поэтического мастерства поэта. Своеобразие лермонтовской эпохи. Колорит художественного мира Лермонтова, развитие в его творчестве пушкинских традиций. | 1 |  | 1-2 |
| 7 | Романтизм и реализм в творчестве Лермонтова. | Тема Родины, поэта и поэзии, любви, мотив одиночества в лирике поэта.  Романтизм и реализм в творчестве Лермонтова.  Стихотворения: « Молитва», «Как часто, пёстрою толпою окружён…»,  «Валерик», « Сон», « Выхожу один я на дорогу», Мой демон», « К\*\*\*». | 1 |  | 1-2 |
| 8 | Развитие речи. Анализ стихотворения.  **Самостоятельная работа** | Тема, мотив, образ, лирический герой; реализм, романтизм, традиции. | 1 |  | 1-2 |
| Заучивание наизусть стихотворения Лермонтова. |  | 2 |  |
|  | **Тема №4** | **Николай Васильевич Гоголь** | **4ч+2с.р** |  |  |
| 9 | Сочетание реальности и фантастики на страницах «Петербургских повестей»  Н. В. Гоголя. | Жизнь, творчество, личность (обзор).  «Петербургские повести» История создания и особенности произведения ( на материале, пройденном в основной школе, повесть « Шинель». | 1 |  | 1-2 |
| 10 | Соотношение мечты и действительности в «Петербургских повестях». | Повесть «Невский проспект».  Образ города в повести. Соотношение мечты и действительности. | 1 |  | 1-2 |
| 11 | Своеобразие творческой манеры Гоголя. | Особенности стиля Гоголя, своеобразие его творческой манеры. | 1 |  | 1-2 |
| 12 | Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению по творчеству Н. В. Гоголя. |  | 1 |  |  |
|  | **Самостоятельная работа**  . | Знакомство с биографией, чтение повести |  | 2 |  |
|  | **Тема №5** | **Литература второй половины XIX века** | **84 час** |  |  |
| **13** | **Обзор русской литературы второй половины XIX века (1час)** | Россия во второй половине XIX в. Русская классическая литература. Общественно-политическая ситуация в стране.  Достижения в области науки и культуры. Основные тенденции в развитии реалистической литературы. Журналистика и литературная критика. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Тема № 6** | **Александр Николаевич Островский** | **10ч+5с.р** |  |  |
| **14** | **А. Н. Островский и русский национальный театр.** | Жизнь, творчество, личность  ( обзор). Роль А. Н. Островского в развитии русской драматургии  и театра. | 1 |  | 1-2 |
| **15** | **Драма «Гроза». История создания пьесы. Драматический конфликт.**  **Своеобразие конфликта в драме.** | Творческая история пьесы.  Смысл названия пьесы. Символика. Семейный и социальный конфликт в драме. Своеобразие конфликта и основные стадии развития конфликта. | 1 |  | 1-2 |
| **16** | **Нравственная проблематика драмы. Система образов.** | Нравственная проблематика драмы. Расстановка действующих лиц. в пьесе  «Гроза».  Анализ созданного Островским города и его обитателей. | 1 |  | 1-2 |
| **17** | **Обличение самодурства,**  **грубой силы и невежества в драме**  **«Гроза».** | Роль каждого героя в раскрытии идейного замысла пьесы. | 1 |  | 1-2 |
| **18** | **Душевная трагедия Катерины.** | Анализ образа героини. Смысл её поступка. | 1 |  | 1-2 |
| **19** | **Идейно-художественное своеобразие драмы «Гроза».** | Особенности драматического произведения. Идейно-художественное своеобразие драмы « Гроза». | 1 |  | 1-2 |
| **20** | **«Гроза» в оценке критиков.** | Работа со статьями Н. А. Добролюбова « Луч света  В тёмном царстве», А. А. Григоровича « После « Грозы» Островского», « Письма к Тургеневу». | 1 |  | 1-2 |
| **21** | **Развитие речи. Подготовка к сочинению.** | Подбор материала для сочинения | 1 |  | 1-2 |
| **22-23** | **Сочинение по драме А. Н. Островского « Гроза».** | Сочинение | 2 |  | 2-3 |
|  | **Самостоятельная работа** | Знакомство с биографическими сведениями, чтение пьесы «Гроза», подбор материала для сочинения |  | 5 |  |
|  | **Тема №7** | **Фёдор Иванович Тютчев** | **2ч+1с.р** |  |  |
| **24** | **Ф. И. Тютчев-поэт-философ и певец родной природы.** | Жизнь, творчество, личность ( обзор).Поэзия Тютчева и литературная традиция. Философский характер и символический подтекст стихотворения Тютчева. Основные темы, мотивы и образы тютчевской лирики. Тема родины. Человек, природа и история в лирике Тютчева. Любовь как стихийное чувство и «поединок роковой». | 1 |  | 1-2 |
| **25** | **Художественное своеобразие поэзии Тютчева.** | Художественное своеобразие поэзии Тютчева. Анализ стихотворений:  **«Silentium!», «Не то, что мните Вы, природа», « Умом Россию не понять…», « О. как убийственно мы любим…», « Нам не дано предугадать …», « К. Б.»**  **( « Я встретил Вас- и всё былое…»), « День и ночь», « Последняя любовь», « Эти бедные селенья»** | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Заучивание наизусть |  | 1 |  |
|  | **Тема № 8** | **Афанасий Афанасьевич Фет** | **4ч+2с.р** |  |  |
| **26** | **Жизнь и творчество**  **А. А. Фета** | Жизнь, творчество, личность (обзор).  Двойственность личности и судьбы. | 1 |  | 1-2 |
| **27** | **Своеобразие лирики Фета.** | Поэзия Фета и литературные традиции. Фет и теория « чистого искусства». « Вечные» темы в лирике Фета  ( природа, поэзия, любовь, смерть).Философская проблематика лирики. Художественное своеобразие, особенности поэтического языка, психологизм лирики Фета.  **Стихотворения: «Это утро, радость эта…»,**  **« Шёпот, робкое дыханье…» ,«Сияла ночь. луной был полон сад…»,**  **« Ещё майская ночь…»,**  **« Одним толчком согнать ладонь живую…», « Заря прощается с землёю…».** | 1 |  | 1-2 |
| **28-29** | **Сочинение по поэзии Ф. И. Тютчева и А. А. Фета (анализ стихотворения)** | Сочинение | 2 |  | 2-3 |
|  | **Самостоятельная работа** | Заучивание наизусть, подготовка к сочинению |  | 2 |  |
|  | **Тема № 9** | **Иван Сергеевич Тургенев** | **7ч+4с.р** |  |  |
| **30** | **Очерк жизни и творчества**  **И. С. Тургенева.** | Жизнь, творчество, личность И. С. Тургенева.  Сложная, противоречивая натура писателя. | 1 |  | 1-2 |
| **31** | **Роман « Отцы и дети».**  **Творческая история и своеобразие романа « Отцы и дети». Общественная**  **атмосфера и её отражение в романе.** | Творческая история романа. Отражение в романе общественно-политической ситуации в России. Идейно-художественное своеобразие романа. | 1 |  | 1-2 |
| **32** | **Базаров в системе**  **Действующих лиц.** | Черты личности и мировоззрения главного героя романа. Понятие нигилизм. Мнимые последователи Базарова. | 1 |  | 1-2 |
| **33** | **Основной конфликт романа. Смысл названия.** | Основной конфликт романа. Смысл названия.  «Отцы» в романе. Кирсановы. Столкновение взглядов Базарова и Кирсановых как один из конфликтов. | 1 |  | 1-2 |
| **34** | **Любовь в романе « Отцы и дети».** | Значение любви для раскрытия образов (Павел Петрович и княгиня Р., Николай Петрович и женщины в его жизни, Аркадий и Катя, Базаров и Одинцова). | 1 |  | 1-2 |
| **35** | **Поэтика романа. Своеобразие жанра. Современное звучание.** | « Вечные» темы в романе  ( природа, любовь, искусство). Смысл финала романа. Авторская позиция и способы её выражения.  Поэтика романа, своеобразие его жанра.  «Тайный психологизм:  Художественная функция портрета, интерьера, пейзажа; приём умолчания. Базаров в ряду других образов русской литературы. Полемика вокруг романа.  Современное звучание романа. | 1 |  | 1-2 |
| **36** | **Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению.** | Аргументировано формулировать своё отношение к роману. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Знакомство с биографией писателя, чтение глав романа, написание сочинения |  | 4 |  |
|  | **Тема№10** | **Николай Семёнович Лесков** | **4ч+2с.р** |  |  |
| **37** | **Очерк жизни и творчества.** | Жизнь, творчество, личность (обзор). | 1 |  | 1-2 |
| **38** | **Повесть « Очарованный странник».**  **Идейно-художественное своеобразие повести.**  **Особенности сюжета и жанра.** | Художественный мир произведений Н. С. Лескова. Особенности лесковской повествовательной манеры. Особенности сюжета и жанра повести. | 1 |  | 1-2 |
| **39-40** | **Иван Флягин – тип русского национального характера.** | Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Проблема ценности человеческой жизни. Жизнь как поединок со смертью.  Смысл названия повести. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение глав повести «Очарованный странник»  Знакомство с творчеством А.К. Толстого. Чтение произведений А.К. Толстого (на выбор) |  | 2 |  |
|  | **Тема № 11** | **Николай Алексеевич Некрасов** | **9ч+5с.р** |  |  |
| **41** | **Этапы биографии и творчества Н. А. Некрасова.** | Жизнь, творчество, личность (обзор).  Н. А. Некрасов и Ярославский край. | 1 |  | 1-2 |
| **42-43** | **Основные темы и идеи лирики Н. А. Некрасова.**  **Стихотворения: « В дороге»**  **« Вчерашний день, часу в шестом…», « Мы с тобой бестолковые люди», « Поэт и гражданин», « Элегия»,**  **« О, Муза, я у двери гроба…», « Я не люблю иронии твоей», « Блажен незлобивый поэт».** | Гражданский пафос поэзии  Некрасова, её основные темы, идеи и образы.  Особенности некрасовского лирического героя. Своеобразие решения темы, поэта и поэзии. Образ Музы в лирике Некрасова. Судьба  Поэта-гражданина. Тема народа. Утверждение красоты простого русского человека. Сатирические образы. Решение  « вечных» тем в поэзии.  ( природа, любовь, смерть). .Художественное своеобразие лирики Некрасова, её Проследить связь с народной поэзией. | 2 |  | 1-2 |
| **44** | **Поэма « Кому на Руси жить хорошо».**  **История создания поэмы.**  **Жанр и композиция.** | История создания поэмы, сюжет, жанровое своеобразие поэмы, её фольклорная основа. | 1 |  | 1-2 |
| **45-46** | **« Энциклопедия крестьянской жизни».**  **Изображение народа в поэме.** | Русская жизнь в изображении Некрасова.  Система образов поэмы.  Образы правдоискателей и « народного заступника»  Гриши Добросклонова.  Сатирические образы помещиков.  Смысл названия поэмы. Народное представление о счастье. Тема женской  Доли в поэме. Судьба Матрёны Тимофеевны, смысл «бабьей притчи».  Тема народного бунта.  Образ Савелия, « богатыря святорусского». Фольклорная основа поэмы. Особенности стиля Некрасова. | 2 |  | 1-2 |
| **47** | **Развитие речи. Подготовка к сочинению.** | Образы крестьян и помещиков.  Социальное и духовное рабство. | 1 |  | 1-2 |
| **48-49** | **Сочинение по творчеству**  **Н. А. Некрасова.** |  | 2 |  | 2-3 |
|  | **Самостоятельная работа** | Знакомство с биографическими сведениями, заучивание стих. и пролога наизусть.  Подготовка к сочинению |  | 5 |  |
|  | **Тема № 12** | **Фёдор Михайлович Достоевский** | **10ч+5с.р** |  |  |
| **50** | **Очерк жизни и творчества**  **Ф. М. Достоевского.** | Жизнь, творчество, личность.  Особенность мировоззрения  Ф. М. Достоевского.  Художественные открытия писателя. Мировое значение творчества. | 1 |  | 1-2 |
| **51** | **Роман «Преступление и наказание».**  **Нравственно-философская проблематика.** | Замысел романа и его воплощение. Особенности сюжета и композиции. Своеобразие жанра. Образ тупика, в котором оказались герои. Проблематика, система образов романа. Приёмы создания образа Петербурга. | 1 |  | 1-2 |
| **52** | **Христианские идеи романа.** | Образ Сони Мармеладовой и проблема нравственного идеала автора. Библейские мотивы и образы в романе. Тема гордости и смирения. | 1 |  | 1-2 |
| **53-54** | **Социально-философские и психологические корни теории Раскольникова.** | Суть теории Раскольникова. Ведущие мотивы его преступления. Власть «теории» над человеком  Ответственность человека за идею, которой он руководствуется. Проблема нравственного выбора.. | 2 |  | 1-2 |
| **55** | **«Двойники» Раскольникова и их значение.** | Значение образов Лужина и Свидригайлова в раскрытии образа Раскольникова. Образы Порфирия Петровича и Лебезятникова. | 1 |  | 1-2 |
| **56** | **Художественное своеобразие романа**  **Достоевского.** | Роль внутренних монологов и снов героев в романе. Портрет, пейзаж, интерьер и их художественная функция. Роль эпилога. « Преступление и наказание» как философский роман. Полифонизм романа, столкновение разных « точек зрения». Смысл названия. | 1 |  | 1-2 |
| **57** | **Развитие речи. Подготовка к сочинению.** | Содержание романа и система образов. | 1 |  | 1-2 |
| **58-59** | **Сочинение по роману Ф. М. Достоевского « Преступление и наказание».** |  | 2 |  | 2-3 |
|  | **Самостоятельная работа** | Знакомство с биографией писателя, чтение глав романа, подготовка к сочинению |  | 5 |  |
|  | **Тема № 13** | **Лев Николаевич Толстой** | **18ч+9с.р** |  |  |
| **60** | **Жизненный и творческий путь Л. Н. Толстого.** | Жизнь, творчество, личность. Мировоззрение писателя. Л. Н. Толстой – человек, мыслитель, писатель. | 1 |  | 1-2 |
| **61** | **Роман « Война и мир» -роман-эпопея.**  **Проблематика, образы, жанр.** | История создания. Жанровое своеобразие романа. Смысл названия романа. | 1 |  | 1-2 |
| **62** | **Изображение светского общества в романе.** | Приёмы изображения светского общества.  « срывание всех и всяческих масок» с велико светского общества. | 1 |  | 1-2 |
| **63-64** | **« Мысль семейная» в**  **романе.** | Семьи Болконских и Ростовых. Глубина и своеобразие внутренней жизни героев. Отражение русского национального характера в главных героях. Изображение любви героев. Энциклопедическая точность в изображении жизни поместного дворянства.  Семья Курагиных. Особенности композиции.  Антитеза как центральный  композиционный приём. | 2 |  | 2-3 |
| **65-66** | **Духовные искания Пьера**  **Безухова.** | Путь идейно-нравственных исканий Пьера Безухова. Приёмы изображения душевного мира героев  ( « диалектика души»). | 2 |  | 1-2 |
| **67-68** | **Поиски смысла жизни князем Андреем Болконским.** | Путь идейно-нравственных исканий князя Андрея Болконского. Приёмы изображения душевного мира  героев ( « диалектика души»). | 2 |  | 1-2 |
| **69-70** | **Изображение войны в романе.** | Толстовская философия истории. Основные положения историко-философских взглядов Толстого. Правдивое изображение войны и основных её героев - простых  солдат – как художественное открытие Толстого. Истинный и ложный героизм на страницах романа.  Патриотизм и лжепатриотизм  В понимании Толстого. | 2 |  | 1-2 |
| **71** | **Кутузов и Наполеон в романе.** | Систематизация материала по образам Кутузова и Наполеона. Кутузов и Наполеон как два нравственных полюса. Проблема роли личности в истории. | 1 |  | 1-2 |
| **72-73** | **«Мысль народная» в романе « Война и мир».**  **Простой народ как ведущая сила исторических событий и источник настоящих моральных норм.** | Картины партизанской войны, многообразие народных образов. Русский солдат в изображении Толстого. Общая оценка Толстым партизанской войны. Проблема национального характера.  Роль народа в истории. Отношение автора к народу.  « Мысль народная» в романе. Изображение народа как носителя человеческих качеств. Образ Платона Каратаева и авторская концепция « общей жизни». | 2 |  | 2-3 |
| **74-75** | **Женские образы в романе.** | Синтез и углубление знаний об образе главной героини. Наташа Ростова и княжна Марья как любимые героини Толстого. Образы Лизы и Сони. Элен Курагина. | 2 |  | 2-3 |
| **76** | **Художественное мастерство Толстого.** | Психологизм прозы Толстого. Роль портрета, пейзажа, диалогов и внутренних монологов. Приёмы изображения душевного мира героев (« диалектика души»)  Мировое значение творчества писателя. | 1 |  | 1-2 |
| **77** | **Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению.** | Сочинение | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Знакомство с биографией Толстого, знакомство с историческими сведениями войны с Наполеоном, чтение глав романа «Война и мир», написание сочинения |  | 9 |  |
|  | **Тема №14** | **Зарубежная литература** | **2ч+1с.р** |  |  |
| **78** | **Творчество Ги де Мопассана.** | Творчество Ги де Мопассана Новелла « Ожерелье». | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение произведений |  | 1 |  |
|  | **Тема №15** | **Антон Павлович Чехов** | **10ч+5с.р** |  |  |
| **79** | **Жизненный и творческий путь А. П. Чехова.** | Жизнь, творчество, Личность А. П. Чехова. Россия чеховского времени Общая характеристика драматургического творчества А. П. Чехова. Новаторство Чехова-драматурга. Значение творческого наследия Чехова для мировой литературы и театра. | **1** |  | 1-2 |
| **80** | **Идейно-художественное своеобразие рассказов А. П. Чехова.**  **Рассказы: « Студент»,**  **« Дама с собачкой»,**  **«Попрыгунья», « Дом с мезонином».** | .  Идейно-художественное своеобразие чеховских рассказов. Мастерство писателя: внимание к детали, « импрессионизм», философская глубина, особое внимание к миру всего живого. Своеобразие чеховского психологизма. Способы создания комического эффекта. | 1 |  | 1-2 |
| **81-82** | **Тема гибели души в**  **рассказе « Ионыч».** | Трагизм повседневно-будничного существования  и духовного оскудения личности в рассказе. Путь от Старцева к Ионычу | 2 |  | 2-3 |
| **83** | **Комедия « Вишнёвый сад».**  **История создания пьесы**  **« Вишнёвый сад». Своеобразие жанра. Своеобразие конфликта в чеховской драме.** | История создания пьесы  « Вишнёвый сад». Своеобразие жанра. Интерпретация темы разрушения « дворянских гнёзд».  Особенности сюжета и конфликта пьесы. Разлад между желаниями и реальностью их осуществления – основа конфликта пьесы. | 1 |  | 1-2 |
| **84** | **« Подводное течение» в пьесе. Особенности чеховского диалога** | Способы организации сценического действия в пьесе. Понятие « подтекст» и способы его создания.  Символический подтекст пьесы. Особенности чеховского диалога. Роль авторских ремарок в пьесе. | 1 |  | 2-2 |
| **85-86** | **Система образов. Вишнёвый сад как главный образ пьесы** | Система образов. Способы создания образов персонажей. Тема прошлого, настоящего и будущего России в пьесе. Раневская и Гаев как представители уходящего в прошлое усадебного быта. Образ Лопахина, Пети Трофимова и Ани. Тип «героя-недотёпы». | 2 |  | 1-2 |
| **87** | **Принципы» новой драмы».** | Образы слуг (Яша, Дуняша,  Фирс). Анализ художественной природы главного образа пьесы-образа вишнёвого сада. Символический смысл образа вишнёвого сада. Смысл финала. | 1 |  | 2-1 |
| **88** | **Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению.** | Содержание рассказов, пьес.  Новаторство Чехова. | 1 |  | 1-1 |
|  | **Самостоятельная работа** | Знакомство с биографией драматурга (сам. Раб. С дополнительными источниками), чтение пьесы «Вишнёвый сад», подготовка к домашнему сочинению |  | 5 |  |
|  | **Тема №16** | **Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин** | **3ч+2с.р** |  |  |
| **89** | **Этапы биографии и творчества М. Е. Салтыкова-Щедрина** | . Жизнь, творчество, личность  ( обзор). Особенности художественного мира писателя-сатирика. Сказки Салтыкова-Щедрина –  Синтез его творчества. Приёмы сатирического изображения | 1 |  | 1-1 |
| **90-91** | **История одного города» как летопись истории Российского государства.** | Обличение деспотизма, невежества власти, бесправия и покорности народа.  Сатирическая летопись истории Российского государства. Собирательные образы градоначальников и  « глуповцев». Образы Органчика и Угрюм-Бурчеева.  Тема народа и власти. Смысл названия «Истории». Приёмы сатирического изображения в романе: сарказм, ирония, гипербола, гротеск, алогизм. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Прочтение сказок Салтыкова-Щедрина. |  | 2 | 2-3 |
|  | **Тема № 17** | **Иван Александрович Гончаров** | **5ч+3с.р** |  |  |
| **92** | **Основные этапы жизни и творчества И. А. Гончарова. Роман**  **« Обломов».** | Жизнь, творчество, личность  ( обзор). Общая характеристика романа  « Обломов».  История создания и особенности композиции романа. | 1 |  | 1-2 |
| **93** | **Обломов – тип русского национального характера.** | Анализ образа главного героя с точки зрения социальной и общечеловеческой | 1 |  | 1-2 |
| **94** | **Обломовщина, её исторические и социальные корни** | Понятие обломовщины.  Система образов. Приём антитезы в романе. Обломов и Захар. Обломов и Штольц. | 1 |  | 1-2 |
| **95** | **Любовь в жизни Обломова.** | Ольга Ильинская и Агафья  Пшеницына. | 1 |  | 1-2 |
| **96** | **Художественное мастерство Гончарова в романе « Обломов».** | Социальная и нравственная проблематика романа. Роль  пейзажа, портрета, интерьера и художественной детали в романе. Авторская позиция и способы её выражения в романе. Своеобразие стиля Гончарова. Значение романа в русской литературе. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Подготовка сообщений о героях романа «Обломов», выполнение индивидуальных заданий |  | 3 | 1-2 |
| **III** |  | **Литература XX века** |  |  |  |
|  |  | **Литература первой половины XX века (1890-1921)** | **66ч** |  |  |
|  | **Тема № 18** | **Обзор русской литературы** | **1час** |  |  |
| **97** | **Особенности эпохи и её отражение в литературе и искусстве.** | Традиции и новаторство в литературе рубежа XIX-XX  веков. Реализм и модернизм.  Трагические события первой половины XX века и их отражение в русской литературе и литературах других народов России. Конфликт человека и эпохи. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Тема №19** | **Иван Алексеевич Бунин** | **4час+2с.р** |  |  |
| **98** | **Очерк жизни и творчества И. А. Бунина.**  **Лирика Бунина.**  **Стихотворения: « Вечер»,**  **« Не устану воспевать вас, звёзды!»,**  **« Последний шмель».** | Жизнь, творчество, личность И. А. Бунина  ( обзор).  Лирика Бунина. Философичность и тонкий лиризм стихотворений Бунина. Пейзажная лирика поэта. Живописность и лаконизм бунинского поэтического слова.  Традиционные темы русской поэзии в лирике Бунина. | 1 |  | 1-2 |
| **99-100** | **Особенности творческой манеры И. А. Бунина ( на примере анализа одного из рассказов).**  **Рассказы: « Господин из Сан- Франциско», « Чистый понедельник»,**  **« Антоновские яблоки», « Тёмные аллеи».** | Развитие традиции русской классической литературы в прозе Бунина. Тема угасания « дворянских гнёзд» в рассказе « Антоновские яблоки». Исследование национального характера. « Вечные» темы в рассказах Бунина ( счастье и трагедия любви, связь человека с миром природы, вера и память о прошлом).  Психологизм бунинской прозы. Принципы создания характера. Роль художественной детали. Символика бунинской прозы. Своеобразие художественной манеры Бунина. | 1 |  | 1-2 |
| **101** | **Сочинение (анализ рассказа).** | Сочинение. | 2 |  | 2-3 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение рассказов, подбор материала для сочинения |  | 2 |  |
|  | **Тема № 20** | **Александр Иванович Куприн** | **2ч+1с.р** |  |  |
| **102-103** | **Очерк жизни и творчества А. И. Куприна.**  **Испытание любовью героев повести**  **« Гранатовый браслет».** | Жизнь, творчество, личность  ( обзор).  Повесть « Гранатовый браслет».  Своеобразие сюжета повести. Споры героев об истинной, бескорыстной любви. Утверждение любви как высшей ценности. Трагизм решения любовной темы в повести. Символический смысл художественных деталей.  Поэтическое изображение природы. Мастерство психологического анализа. Роль эпиграфа в повести.  Смысл финала. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение произведений |  | 1 |  |
|  | **Тема № 21** | **Максим Горький** | **8ч+4с.р** |  |  |
| **104** | **Очерк жизни и творчества М Горького.** | Жизнь, творчество, личность  ( обзор ). | 1 |  | 1-2 |
| **105** | **Раннее романтическое творчество М Горького.**  **Рассказ « Старуха Изергиль».** | Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя в прозе писателя. Тема поиска смысла жизни. Проблемы гордости и свободы.  Соотношение романтического идеала и действительности в философской концепции Горького. Приём контраста, особая роль пейзажа и портрета в рассказах писателя. Своеобразие  композиции рассказа. | 1 |  | 1-2 |
| **106** | **Социально-философская драма « На дне».** | Сотрудничество писателя с Художественным театром.  История создания пьесы.  « На дне» как социально-философская драма. | 1 |  | 1-2 |
| **107-108** | **Система образов пьесы. Основной конфликт. Смысл названия.** | Система образов. Судьбы ночлежников. Проблема духовной разобщённости людей. Образы хозяев ночлежки.  Основной конфликт пьесы.  Споры о человеке. три правды в пьесе и их драматическое столкновение : правда факта ( Бубнов).,  Правда Луки, правда веры в человека ( Сатин).  Проблема счастья в пьесе.  Смысл названия пьесы. | 2 |  | 1-2 |
| **109** | **Новаторство Горького-драматурга.** | Новаторство Горького-драматурга. Художественные особенности произведений. Афористичность языка.  Особая роль авторских ремарок, песен, притч, литературных цитат. | 1 |  | 1-2 |
| **110-111** | **Сочинение по творчеству Горького.** | Написание сочинений разных жанров. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Выполнение индивидуального задания, чтение рассказов и пьесы «На дне» |  | 4 |  |
| **IV** | **Тема № 22** | **Обзор русской поэзии конца XIX-начала XX века** | **8ч+4с.р** |  |  |
|  |  | **И.Ф. Анненский, К. Д. Бальмонт, А. Белый,**  **И. Северянин,**  **Ф. К. Сологуб,** |  |  |  |
| **112-113** | **« Серебряный век» русской культуры-**  **Обзор.** | « Серебряный век» как своеобразный « русский» ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм. Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М.И. Цветаева.  Философы « серебряного века»; Н. Бердяев, В. Соловьёв, Н. Булгаков, П. Флоренский.  « Серебряный век» в искусстве. Живопись( Н. Бенуа, М. Врубель, К. Малевич). Музыка 9 А. Скрябин, И. Стравинский, С. Прокофьев, Ф. Шаляпин). Балет (А. Павлова, М. Фокин, В. Нижинский). Театр ( К. С. Станиславский, В. И. Немирович-Данченко).  С. Дягилев, русские сезоны в Париже. | 2 |  | 1-2 |
|  |  | **Символизм** |  |  |  |
| **114-115** | **Истоки и особенности русского символизма.**  **Творчество поэтов- символистов: В. Я. Брюсов.**  **Стихи:**  **« Сонет к форме», « Юному поэту», « Грядущие гунны» .**  **Или:**  **К. Д. Бальмонт .**  **Стихи:**  **« Я мечтою ловил уходящие тени»,**  **« Безглагольность»,**  **« Я в этот мир пришёл, чтоб видеть солнце». Или:**  **А. Белый**  **. Стихи:**  **« Раздумье», « Русь»,**  **« Родине».** | Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Связь с романтизмом. Понятие символа символистами ( задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства).  Конструирование мира в процессе творчества, идея « творимой легенды».  Музыкальность стиха.  « Старшие символисты»  ( В.Я Брюсов, К.Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и « младосимволисты» ( А. Белый, А. Блок) | 2 |  | 1-2 |
|  |  | **Акмеизм** |  |  |  |
| **116** | **Истоки и программа акмеизма.** | Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилёва « Наследие символизма и акмеизм». Утверждение  Акмеистами красоты земной жизни, возвращение к  « прекрасной ясности»,  Создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. | 1 |  | 1-2 |
| **117** | **Своеобразие лирики Н. С. Гумилёва.**  **Стихотворения:**  **« Жираф», « Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай».** | Героизация действительности в поэзии Гумилёва, романтическое  и прозаическое в поэзии Гумилёва. | 1 |  | 1-2 |
|  |  | **Футуризм** |  |  |  |
| **118** | **Футуризм. Сущность течения.** | Манифесты футуризма, их пафос и проблематика.. Поэт как миссионер « нового искусства». Декларация о разрыве с традицией, абсолютизации «самовитого» слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики и поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов.  Группы футуристов: эгофутуристы ( И. Северянтин), кубофутуристы  ( В. В. Маяковский, В. В. Хлебников), « Центрифуга»  ( Б. Л. Пастернак). | 1 |  | 1-2 |
| **119** | **Творчество поэтов-футуристов.**  **Игорь Северянин.**  **Стихотворения:**  **« Интродукция», « Эпилог», « Двусмысленная слава».**  **Или:**  **Велимир Хлебников**  **« Заклятие смехом», « Бобэоби пелись губы», « Ещё раз, ещё раз».** | Жизнь, творчество, личность.  Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества.  Слово в художественной поэзии Хлебникова. Поэтические эксперименты. Хлебников как поэт-философ. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Подбор материала для знакомства с направлениями в поэзии конца XIX-начала XX века, чтение стихов, подбор материала для реферата |  | 4 |  |
|  | **Тема № 23** | **Александр Александрович Блок** | **8 ч+4 с.р.** |  |  |
| **120** | **Жизнь и творчество А. А. Блока.** | Жизнь, творчество, личность А. А. Блока.  Блок-поэт-символист. | 1 |  | 1-2 |
| **121** | **Романтический мир раннего Блока.**  **Стихотворения: «Незнакомка», « Вхожу я в тёмные храмы».** | Мотивы и образы ранней поэзии, излюбленные  символы Блока. Образ Прекрасной Дамы. Романтический мир раннего Блока, музыкальность его стихотворений. | 1 |  | 1-2 |
| **122** | **« Страшный мир» в поэзии Блока.**  **Стихотворения:**  **« Ночь, улица, фонарь, аптека…», « В ресторане», « На железной дороге».** | Тема города в творчестве Блока. Образ « страшного мира». Соотношение идеала и действительности в лирике Блока. | 1 |  | 1-2 |
| **123** | **Тема Родины в лирике Блока.**  **Стихотворения:**  **« река раскинулась. Течёт, грустит лениво…»**  **( Из цикла « На поле Куликовом»), « Скифы».** | Тема Родины и основной пафос патриотических стихотворений. Тема исторического пути России в цикле « На поле Куликовом» и стихотворении « Скифы». Лирический герой поэзии Блока, его эволюции. | 1 |  | 1-2 |
| **124-125** | **Идейно-художественное своеобразие поэмы А. А. Блока « Двенадцать».** | История создания поэмы, авторский опыт осмысления событий революции.  Соотношение конкретно-исторического и условно-символического планов в поэме. Сюжет поэмы, её герои, своеобразие композиции. Строфика, интонации, ритмы поэмы, её основные символы. Образ Христа и многозначность финала поэмы. Авторская позиция и способы её выражения в поэме. | 2 |  | 1-2 |
| **126-127** | **Сочинение по творчеству А. А. Блока.** | Сочинение по творчеству Блока. | 2 |  | 2-3 |
|  | **Самостоятельная работа** | Выполнение индивидуального задания, заучивание стихотворения наизусть |  | 4 |  |
|  | **Тема № 24** | **Владимир Владимирович Маяковский** | **4ч+2с.р** |  |  |
| **128** | **В. В. Маяковский. Жизнь. Творчество. Личность.**  **Стихотворения:**  **« А вы могли бы?»,**  **« Нате!»** | Жизнь, творчество, личность  Трагическая судьба. Маяковский- поэт-футурист.  Новаторство Маяковского  ( ритмика, рифма,  неологизмы, гиперболичность, пластика образов, неожиданные метафоры, необычность строфики и графики стиха). | 1 |  | 1-2 |
| **129** | **Поэт и революция.**  **Стихотворения:**  **« Послушайте!»,**  **«Скрипка и немножко нервно».** | Дух бунтарства в ранней лирике. Поэт и революция, пафос революционного переустройства мира. | 1 |  | 1-2 |
| **130** | **Тема поэта и поэзии в лирике Маяковского.** | Тема поэта и поэзии, осмысление проблемы художника и времени.  Сатирические образы в творчестве Маяковского. Стихотворения:  «Юбилейное»,  « Прозаседавшиеся»,  « Разговор с фининспектором о поэте и поэзии» | 1 |  | 1-2 |
| **131** | **Любовная лирика Маяковского.** | Особенности любовной лирики. Стихотворения:  «Лиличка», «Письмо  Татьяне Яковлевой». | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Знакомство с биографией поэта, заучивание стихотворения наизусть |  | 2 |  |
|  | **Тема № 25** | **Сергей Александрович Есенин** | **6ч+3с.р** |  |  |
| **132** | **Жизненный и творческий путь С. А. Есенина.** | Жизнь, творчество, личность  Трагедия поэта. | 1 |  | 1-2 |
| **133-134** | **Художественный мир С. Есенина. Стихотворения:**  **« Не бродить, не мять в кустах багряных…»,**  **« Письмо матери»,**  **« Шаганэ ты моя, Шаганэ…»**  **« не жалею, не зову, не плачу», « Собаке Качалова».** | Традиции А. С. Пушкина И А.В.Кольцова в есенинской  лирике. Отражение в лирике особой связи природы и человека. Цветопись, сквозные образы лирики Есенина. Народнопесенная основа, музыкальность лирики Есенина. | 2 |  | 1-2 |
| **135-136** | **Тема Родины в творчестве поэта.**  **Стихотворения:**  **« Гой ты, Русь, моя родная!», « Мы теперь уходим понемногу»,**  **« Равнина дорогая»,**  **« Русь Советская».** | Тема Родины в поэзии Есенина. Светлое и трагическое в поэзии Есенина. Тема быстротечности человеческого бытия в поздней лирике поэта. | 2 |  | 1-2 |
| **137** | **Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению.** | Развитие речи. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Знакомство с биографией поэта, заучивание стихотворения наизусть |  | 3 |  |
|  | **Тема № 26** | **Марина Ивановна Цветаева** | **3ч+2с.р** |  |  |
| **138** | **Жизнь и творчество**  **М. Цветаевой.** | Жизнь, творчество, личность  ( обзор). | 1 |  | 1-2 |
| **139-140** | **Художественный мир поэзии Цветаевой** | Особенности её творчества | 2 |  | 2-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Заучивание стихотворения наизусть |  | 2 |  |
|  | **Тема №27** | **Зарубежная литература** | **2ч**  **+1с.р** |  |  |
| **141** | **Творчество Бернарда**  **Шоу. Роман « Портрет Дориана Грея».** | Жизнь и творчество (обзор).  Тема влияния искусства на человека. Проблема Нравственности в произведении. Гибель человеческой души в мире лжи и лицемерия. Столкновение реального и фантастического в произведении, его смысл | 1 |  | 1-2 |
| **142** | **Творчество Оскара Уайльда** | Жизнь и творчество писателя. Рассмотрение глав романа «Портрет Дориана Грея» | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение произведений |  | 1 |  |
|  | **Тема № 28** | **Осип Эмильевич Мандельштам** | **2ч+1с.р** |  |  |
| **143-144** | **Жизнь и творчество О. Э. Мандельштама.**  **Стихотворения:**  **« Notre Dame», « Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», « Я вернулся в мой город, знакомый до слёз…», «Невыразимая печаль», « Tristia».** | Жизнь, творчество, личность ( обзор). Историзм поэтического мышления Мандельштама, ассоциативная манера его письма. Представление о поэте как хранителе культуры. Мифологические и литературные образы в поэзии Мандельштама. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение стихотворений |  | 1 |  |
|  | **Тема № 29** | **Борис Леонидович Пастернак** | **3ч+2с.р** |  |  |
| **145-146** | **Личность поэта и особенности художественного мира Б. Л. Пастернака.**  **Стихотворения:**  **« Февраль. Достать чернил и плакать!..»,**  **« Определение поэзии»,**  **« Во всём мне хочется дойти…», « Гамлет»,**  **« Зимняя ночь»,**  **« Снег идёт», « Быть знаменитым некрасиво».** | Жизнь и творчество ( обзор)  Поэтическая эволюция Пастернака: от сложности языка к простоте поэтического слова. Тема поэта и поэзии ( искусство и ответственность, поэзия и действительность, судьба художника и его роковая обречённость на страдания).  Философская глубина лирики Пастернака. Тема человека и природы. Сложность настроения лирического героя.  Соединение патетической интонации и разговорного языка.  . | 2 |  | 1-2 |
| **147** | **Роман Б. Л. Пастернака « Доктор Живаго».**  **( Обзор).** | История создания и публикация романа. Цикл « Стихотворения Юрия Живаго» и его связь с общей проблематикой романа. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение стихов, чтение глав романа «Доктор Живаго» |  | 2 |  |
|  | **Тема № 30** | **Михаил Афанасьевич Булгаков** | **6ч+3с.р** |  |  |
| **148** | **Очерк жизни и творчества М. А. Булгакова.** | Жизнь, творчество, личность. | 1 |  | 1-2 |
| **149** | **Роман « Мастер и Маргарита». История создания и публикации. Своеобразие жанра и композиции.** | История создания и публикации романа. Своеобразие жанра и композиции романа. Роль эпиграфа. Эпическая широта и сатирическое начало в романе. Сочетание реальности и фантастики.  Москва и Ершалаим. Образы Воланда и его свиты. | 1 |  | 1-2 |
| **150** | **Библейские мотивы и образы в романе.** | Библейские мотивы и образы в романе. Человеческое и божественное в образе Иешуа. Фигура Понтия Пилата и тема совести. | 1 |  | 1-2 |
| **151** | **Проблема нравственного выбора в романе.** | Проблема нравственного выбора в романе. Изображение любви как высшей духовной ценности. Проблема творчества и судьбы художника. Смысл финальной главы романа. | 1 |  | 1-2 |
| **152-153** | **Сочинение по творчеству Булгакова.** | Сочинение по творчеству Булгакова. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Знакомство с биографией писателя, прочтение заповедей нового Завета, прочтение глав романа «Мастер и Маргарита» |  | 3 |  |
|  |  | **III курс.** |  |  |  |
|  | **Тема № 31** | **Андрей Платонович Платонов** | **2ч+1с.р** |  |  |
| **154** | **Жизнь и творчество А. П. Платонова. Литературная традиция и новаторство.** | Жизнь, творчество, личность. Традиции Салтыкова-Щедрина в прозе Платонова. Самобытность языка и стиля писателя. | 1 |  | 1-2 |
| **155** | **Повесть Платонова « Сокровенный человек».** | Отражение в повести понимания писателем своей эпохи. Своеобразие платоновского героя, его сходство и отличие от сложившегося в советской литературе образа пролетария. Символический смысл образа поезда. Символическое значение финала. Смысловая нагрузка пейзажа. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Прочтение повести «Сокровенный человек» |  | 1 |  |
|  | **Тема № 32** | **Михаил Александрович Шолохов** | **6ч+3с.р** |  |  |
| **156** | **Очерк жизни и творчества М. А. Шолохова.** | Жизнь, творчество, личность. Скупость фактов биографии. Отсутствие ответов на некоторые вопросы. | 1 |  | 1-2 |
| **157** | **« Тихий Дон». История создания романа-эпопеи.** | История создания романа. Жанровое своеобразие. Система образов в романе. | 1 |  | 1-2 |
| **158** | **Разрушение семейного и крестьянского укладов на страницах романа-эпопеи.** | Широта эпического повествования. Сложность авторской позиции. Семья Мелеховых, быт и нравы донского казачества. Глубина постижения исторических процессов в романе. Изображение гражданской войны как общенародной трагедии. Тема разрушения семейного и крестьянского укладов. | 1 |  | 1-2 |
| **159** | **Судьба Григория Мелехова- отражение трагизма человеческой судьбы в переломную эпоху.** | Судьба Григория Мелехова как путь поиска правды жизни. « Вечные» темы в романе: человек и история, война и мир. Утверждение высоких человеческих ценностей. Женские образы. Функция пейзажа в романе. Смысл финала.. Художественное своеобразие романа. Язык прозы Шолохова. | 1 |  | 1-2 |
| **160-161** | **Сочинение по роману М. А. Шолохова.** | Написать сочинение по роману М. А. Шолохова. | 2 |  | 2-3 |
|  | **Самостоятельная работа** | Знакомство с биографией писателя, подготовка к сочинению |  | 3 |  |
|  | **Тема № 33** | **Анна Андреевна Ахматова** | **4ч+2с.р** |  |  |
| **162** | **Жизненный и творческий путь А. А. Ахматовой.** | Жизнь, творчество, личность. | 1 |  | 1-2 |
| **163** | **Художественное своеобразие лирики А. Ахматовой.**  **Стихотворения:**  **« Песня последней встречи», « Сжала руки под тёмной вуалью»,**  **« Мне ни к чему одические речи»,**  **«Мне голос был. Он звал утешно…», « Родная земля», « Я научилась просто, мудро жить…», « Бывает так: какая-то истома…»** | Отражение в лирике Ахматовой глубины человеческих переживаний. Тема любви и искусства. Патриотизм и гражданственность поэзии Ахматовой. Разговорность интонации и музыкальность стиха. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Ахматовой. | 1 |  | 1-2 |
| **164-165** | **Поэма А. Ахматовой « Реквием».** | История создания и публикация. Смысл названия поэмы, отражение в ней личной трагедии и народного горя. Библейские мотивы и образы в поэме. Победа исторической памяти над забвением как основной пафос « Реквиема». Особенности жанра и композиции поэмы, роль эпиграфа, посвящения и эпилога. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Заучивание стихотворения наизусть, чтение стихов |  | 2 |  |
|  |  | **Литература второй половины XX века** | **17час** |  |  |
|  | **Тема № 34** | **Великая Отечественная война в литературе** | **6ч+3с.р** |  |  |
| **166-167** | **Героико-трагедийные мотивы в литературе военных лет.** | Великая Отечественная война и её художественное отражение в литературе. Своеобразие военной поэзии. К. Симонов, Н. Майоров, А. Сурков, Я. Смеляков, О. Берггольц, С. Гуденко, С. Кирсанов, М. Лисянский, М. Кульчинский, С. Орлов, Л. Ошанин, А. Фатьянов.  Эмоциональное воздействие художественных произведений и её роль в приближении победы. | 2 |  | 1-2 |
| **168-169** | **Художественное осмысление Великой Отечественной Войны в литературе послевоенного периода.** | Новое понимание русской истории. Осмысление подвига русского народа в произведениях В. Быкова, Б . Васильева, К. Воробьёва, В. Кондратьева, В. Астафьева, М. Шолохова.  Окопная правда в произведениях писателей-фронтовиков.  Изображение русского характера в литературе о Великой Отечественной войне. | 2 |  | 1-2 |
| **170-171** | **Василий Владимирович Быков.**  **Проблема нравственного выбора в повести В. Быкова « Сотников».** | Нравственная проблематика произведения. Образы Сотникова и Рыбака, две « точки зрения» в повести. Образы Петра, Демчихи и девочки Баси. Авторская позиция и способы её выражения в произведении. Мастерство психологического анализа. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Заучивание стихотворения о войне, знакомство с биографией и творчеством поэтов-фронтовиков п. Семибратово |  | 3 |  |
|  | **Тема №35** | **Литература 1950 -1980-х годов** | **14ч+7с.р** |  |  |
| **172** | **Особенности литературного процесса 1950-х – 1980-х годов.** | Влияние « оттепели» 60-х г. на развитие литературы.  Литературно-художественные журналы.  Их место в общественном сознании. « Лагерная» тема.  « Деревенская» проза. « Городская» проза. Постановка острых нравственных и социальных проблем ( человек и природа, проблема исторической памяти, ответственность человека  за свои поступки, человек на войне). Обращение к народному сознанию в поисках нравственного идеала в русской литературе и литературе других народов России.  Поэтические искания. Развитие традиционных тем русской лирики. ( темы любви, гражданского служения, единства человека и природы).  А. Солженицын, В. Белов, В. Распутин, Е. Носов, В Шаламов, В. Астафьев, Ч. Айтматов, В. Тендряков, В. Шукшин Ф. Абрамов. | 1 |  | 1-2 |
|  |  | **Александр Трифонович Твардовский** | 2ч+1с.р |  |  |
| **173-174** | **Очерк жизни и творчества А. Т. Твардовского.**  **Стихотворения:**  **«Вся суть в одном-единственном завете…», « Памяти матери», « Я знаю, никакой моей вины…», « Дробится рваный цоколь монумента…».** | Жизнь, творчество, личность ( обзор).  Исповедальный характер лирики Твардовского. Служение народу как ведущий мотив творчества поэта. Тема памяти в лирике Твардовского. Роль некрасовской традиции в творчестве поэта. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение стихов Твардовского |  | 1 |  |
|  |  | **Варлам Тихонович Шаламов** | **2ч+1с.р** |  |  |
| **175-176** | **Своеобразие раскрытия « лагерной темы» в**  **« Колымских рассказах» В. Шаламова.**  **Рассказы6 « Последний замер», « Шоковая терапия».** | Жизнь, творчество, личность  ( обзор).  История создания книги  « Колымских рассказов».  Своеобразие раскрытия « лагерной» темы. Характер повествования. Сохранение в себе человеческого в нечеловеческих условиях. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение рассказов Шаламова |  | 1 |  |
|  |  | **Александр Исаевич Солженицын** | **2ч+1с.р** |  |  |
| **174-178** | **Очерк жизни и творчества А. И. Солженицына.**  **Повесть А. Солженицына**  **« Один день Ивана Денисовича».** | Жизнь, творчество, личность ( обзор).  Своеобразие раскрытия  « лагерной» темы в повести. Художественное своеобразие повести. Роль деталей. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение произведений Солженицына |  | 1 |  |
|  |  | **Василий Макарович Шукшин** | 2ч+1с.р |  |  |
| **179-180** | **Картины народной жизни в рассказах В. М. Шукшина.**  **Рассказы; « Верую!», « Алёша Бесконвойный».** | Изображение народного характера и картин народной жизни в рассказах. Диалоги в шукшинской прозе. Особенности повествовательной манеры Шукшина. | 2 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение произведений Шукшина |  | 1 |  |
|  |  | **Валентин Григорьевич Распутин** | **2+1с.р** |  |  |
| **181-182** | **Проблемы русской деревни в литературе 1950-х – 1960-х годов.** | Жизнь, творчество, личность, Проблематика и её связь с традицией классической прозы. Тема памяти и преемственности поколений. Проблема утраты душевной связи человека со своими корнями . Символические образы в литературе о деревне. В. Распутин, А. Солженицын, В. Белов, Ф. Абрамов. | **2** |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение произведений Распутина |  | 1 |  |
|  |  | **Поэзия** | **3ч+1с.р** |  |  |
| **183** | **Особенности поэзии 1950-х – 1980-х годов.** | А. Вознесенский, Р. Рождественский, Е. Евтушенко, Б. Ахмадулина,  Н. Рубцов, М. Светлов, Ю. Друнина, Л. Мартынов, Д. Самойлов и др.  Своеобразие художественного мира. Поэтические традиции в лирике. Тревога за настоящее и будущее Росси. Образ лирического героя. Поэты-диссиденты. | 1 |  | 1-2 |
| **185** | **Поэзия Иосифа Бродского.**  **Стихотворения:**  **« Воротишься на родину. Ну что ж…», « Сонет» ( Как жаль, что тем, чем стало для меня…»)** | Своеобразие поэтического мышления и языка Бродского. Необычная трактовка традиционных тем русской и мировой поэзии. Неприятие абсурдного мира и тема одиночества человека в « заселённом пространстве». | 1 |  | 1-2 |
| **186** | **« Бардовская» поэзия**  **60-х годов.**  **Стихотворения:**  **« Полночный троллейбус»,**  **« Живописцы».** | Особенности поколения « шестидесятников». Отражение особенностей 60-х годов в поэзии. Обращение к романтической традиции. Особенности « бардовской» поэзии 60-х годов. Причины популярности ( новизна тематики лирического героя, образов, искренность интонации, исповедальность).  Ю. Визбор, В. Высоцкий, А. Галич. Жанровое своеобразие песен Окуджавы. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение стихов |  | 2 |  |
|  |  | **Особенности драматургии 1950-1980-х годов** | **1ч** |  |  |
| **187-188** | **Особенности драматургии 1950-1980-х**  **годов.** | Развитие театра и многообразие драматических произведений. Проблематика, тематика, основной конфликт и система образов в пьесах. Жанровое разнообразие. Своеобразие композиции. Поиски современного героя. Нравственные проблемы в пьесах А. Вампилова, А. Арбузова, В. Розова, А. Володина, М. Рощина. Отражение проблем современности. Образ современника. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Тема № 36** | **Обзор литературы последнего десятилетия** | **2ч+1с.р** |  |  |
| **189** | **Современная литературная ситуация.** | Основные тенденции современного литературного процесса. Постмодернизм.  Последние публикации в журналах, отмеченные премиями, получившие общественный резонанс, положительные отклики в печати. Своеобразие современной поэзии. | 1 |  | 1-2 |
| **190** | **Нравственные проблемы в литературе.** | Отражение эпохи в современных произведениях. Традиции. Особенности гуманизма современных авторов. Особенности языка и стиля в произведениях  Л. Улицкой, Л. Петрушевской, Т. Толстой, В. Токаревой, В. Пелёвина, В. Сорокина. | 1 |  | 1-2 |
|  | **Самостоятельная работа** | Чтение произведений |  | 1 |  |
| **191-192** |  | **Итоговое повторение** | 3ч+1с.р |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** | Работа с учебником и текстами |  | 1 |  |
|  | **Тема № 37** | **Зарубежная литература** | 2ч+1с.р |  |  |
| **193-194** | **Эрнест Хемингуэй.**  **Повесть « Старик и море»** | Жизнь и творчество ( обзор)  Проблематика повести. Раздумья писателя о человеке, о его жизненном пути. Образ рыбака Сантьяго. Роль художественной детали и реалистической символики  В повести. Своеобразие стиля Хемингуэя. | **2** |  | **1-2** |
|  | **Самостоятельная работа** | **Чтение произведений** |  | **1** |  |
| **195** | **Дифференцированный зачёт** |  | **1** |  | **2-3** |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству учащихся;
* рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

Компьютер с лицензионным программным обеспечением

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Учебные издания:**

Основные источники:

1. Курдюмова Т.Ф. «Литература» в 2-х ч , М., «Дрофа» 2014г.

Перечень Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

* Агеносов В.В**.**Русская литература 20 века. Методическое пособие   М. «Дрофа», 2002
* 2 Миронова Н.А. Тесты по литературе: к учебнику «Русская литература XX века. В 2-х ч.11 кл.».- М.: Экзамен, 2008
* Оглоблина Н.Н. Тесты по литературе. 5-11кл.-М.:А
* Чертов В.ф. Литература 11 класс (Тесты, вопросы, задания  по русской  литературе 20 века).  М. «Просвещение», 2002
* Сайт «Сеть творческих учителей»: (Электронный документ]. Режим доступа:[http://www.it-n.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.it-n.ru)
* [http://www.fplib.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.fplib.ru%2F)Русская поэзия XIX и XX веков
* [http://litera.edu.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Flitera.edu.ru%2F)Коллекция «Русская и зарубежная литература для школы» Российского общеобразовательного портала
* [http://metlit.nm.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fmetlit.nm.ru%2F)Методика преподавания литературы
* [http://www.lermontow.org.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.lermontow.org.ru%2F)Лермонтов Михаил Юрьевич
* http://www.antonchehov.org.ru/Чехов Антон Павлович
* [http://www.levtolstoy.org.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.levtolstoy.org.ru%2F)Толстой Лев Николаевич
* [http://www.aleksandrpushkin.net.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.aleksandrpushkin.net.ru%2F)Пушкин Александр Сергеевич
* [http://www.nikolaygogol.org.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.nikolaygogol.org.ru%2F)Гоголь Николай Васильевич
* [http://pisatel.org/old/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fpisatel.org%2Fold%2F)Древнерусская литература
* [http://www.zhukovskiy.net.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.zhukovskiy.net.ru%2F)Жуковский Василий Андреевич
* http//www. Literatura 5. narod. Ru
* http//www.5 litra.ru
* http//www.  1 september.ru

**4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины** **«Литература»**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения сочинений, изложений, тестовых заданий, составления хронологических таблиц, заучивания наизусть, выполнения рефератов, аннотаций.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные навыки) | Формы и методы контроля и оценка результатов обучения |
| Знания:  Образную природу словесного искусства; содержание изученных литературных произведений; основные факты жизни и творчества писателей-классиков 19-20 вв; основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; основные теоретико-литературные понятия; | Выполнение фронтальных и индивидуальных заданий в форме выполнения хронологических таблиц, рефератов, аннотаций произведений, тестовых заданий, подготовке сообщений.  – Устный опрос по темам.  – Контрольное сочинение по пройденному произведению |
| Уметь:  воспроизводить содержание литературного произведения;анализировать и интерпретировать художественное произведения, 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 произведения с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; выразительно читать литературные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; аргументировано формулировать своё отношение к прочитанному произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы; соотносить нравственные идеалы произведений русской и родной литературы, находить сходные черты и национально обусловленную художественную специфику их воплощения; самостоятельно переводить на родной язык фрагменты русского художественного текста, используя адекватные изобразительно-выразительные средства родного языка; создавать устные и письменные высказывания о произведениях русской и родной литературы, давать им оценку, используя выразительно-изобразительные средства русского языка; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учётом 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. | Устный опрос.  Выполнение фронтальных и индивидуальных заданий в форме заполнения таблиц, кластеров, подготовке сообщений, письменных работ.  Итоговое сочинение  Дифференцированный зачёт |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждено:

ИО директора ГПОАУ ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кузнецов Е.Ю.

«\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019

Рабочая программа учебной дисциплины

**«Родной русский язык»**

**(Естественно-научный профиль)**

**43.01.09 «Повар-кондитер»**

2019

Рабочая программа по учебному предмету «Родной русский язык» составлена на основе следующих нормативных документов:

• Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);

• Закон Российской Федерации от 25 октября 1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации» (в редакции Федерального закона № 185- ФЗ);

• Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);

• 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)

Рабочая программа составлена и разработана преподавателем первой категории Голицыной Г.Л.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК ОД

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК ОД \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Горожанина М. А.

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «РОДНОЙ РУССКИЙ ЯЗЫК»**

**1.1Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Родной русский язык» является частью программы среднего общего образования. Разработана на основе ФГОС СПО по профессиям естественно-научного профиля 43.01.09«Повар-кондитер», утверждённой приказом Минобразования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина «Родной русский язык» входит в общеобразовательный цикл.

**1.3**  **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Личностные результаты** освоения основной образовательной программы по русскому языку отражают:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

**Метапредметные результаты** освоения основной образовательной программы по физике отражают:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ – компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

* 1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Родной русский язык»**:: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся 32 часов;

**.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Родной русский язык**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1 Язык и речь** |  | **(8 ч.)** |  |
| Тема 1.1 | **Содержание учебного материала** | 1 | 1.2 |
| Язык и общество | Р Развитие языка как объективный процесс |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Выполнение задания №1 |  |  |
| Тема 1.2 | **Содержание учебного материала** | 1 | 1.2 |
| Родной язык, литература и культура | Общее представление о внешних и внутренних факторах языковых изменений |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Выполнение задания № 2 |  |  |
| Тема 1.3 | **Содержание учебного материала** | 3 | 1.2 |
| Стремительный рост словарного состава языка | Богатые возможности русского языка. Средства выразительности: лексические (синонимы, антонимы, паронимы, многозначные слова, фразеологизмы, стилистически окрашенная лексика, термины, диалектизмы и др.) |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Выполнение задания № 3 |  |  |
| Тема 1.4 | **Содержание учебного материала** | 3 | 2.2 |
| Средства выразительности речи | Средства выразительности: словообразовательные (стилистически окрашенные суффиксы и приставки); морфологические (различные морфологические варианты); синтаксические (неполные и односоставные предложения, ряды однородных членов, сравнительные обороты, вводные конструкции и др.); специальные изобразительно-выразительные средства (звуковые, лексические – тропы, средства экспрессивного синтаксиса). выразительности. |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Выполнение задания № 4 |  |  |
| **Раздел 2 Культура речи** |  | 12часов |  |
| Тема 2.1 | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка. | Звукопись: ассонанс, аллитерация, звукоподражание. Звукоподражания в загадках. Орфоэпия. Орфоэпия поэтическая. Рифма. |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 2 |  |
| Выполнение задания № 5 |  |  |
| Тема 2.2 | **Содержание учебного материала** | 2 | 2.1 |
| Лексическая сочетаемость слова и точность | Свободная и несвободная лексическая сочетаемость. Типичные ошибки‚ связанные с нарушением лексической сочетаемости |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 2 |  |
| Выполнение задания № 6 |  |  |
| Тема 2.3 | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Речевая избыточность и точность | Тавтология. Плеоназм. Типичные ошибки‚ связанные с речевой избыточностью. Современные толковые словари |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Выполнение задания № 7 |  |  |
| Тема 2.4 | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Грамматика. Грамматическое значение. Грамматическая форма. | Основные грамматические нормы современного русского литературного языка. Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов‚ предложений с косвенной речью. Типичные ошибки в построении сложных предложений. Нарушение видовременной соотнесенности глагольных форм |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Выполнение задания № 8 |  |  |
| Тема 2.5 | **Содержание учебного материала** | 2 | 2.1 |
| Грамматический строй языка.  Грамматическая категория. Разделы грамматики. | Нарушение видовременной соотнесенности глагольных форм. Отражение вариантов грамматической нормы в современных грамматических словарях и справочниках. |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Выполнение задания № 9 |  |  |
| **Раздел**  **Речь. Речевая деятельность. Текст** |  | **12 часов** |  |
| Тема 3.1 | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Язык и речь. Виды речевой деятельности | Понятие речевого (риторического) идеала, эффективности речевого общения |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 2 |  |
| Выполнение задания № 10 |  |  |
| Тема 3.2 | **Содержание учебного материала** | 3 | 2.1 |
| Мастерство публичного выступления.  Категория монолога и диалога как формы речевого общения | Принципы подготовки к публичной речи. Техника импровизированной речи. Особенности импровизации. Средства речевой выразительности: «цветы красноречия». Важнейшие риторические тропы и фигуры Структура публичного выступления. Риторика остроумия: юмор, ирония, намёк, парадокс, их функции в публичной речи. Риторика делового общения. Спор, дискуссия, полемика. Спор и беседа: речевые роли участников, возможная типология ситуаций спора. |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Выполнение задания № 11 |  |  |
| Тема 3.3 | **Содержание учебного материала** | 2 | 2.2 |
| Функциональные разновидности языка. Публицистический, научный, официально-деловой стили речи | Основные признаки официально-делового стиля: точность, неличный характер, стандартизированность, стереотипность построения текстов и их предписывающий характер. Резюме, автобиография |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Выполнение задания № 12 |  |  |
| Тема 3.4 | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Разговорная речь | Фонетические, интонационные, лексические, морфологические, синтаксические особенности разговорной речи. Невербальные средства общения. Культура разговорной речи. Публицистический стиль речи. Устное выступление. Дискуссия. Использование учащимися средств публицистического стиля в собственной речи. |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Выполнение задания № 13 |  |  |
| Тема 3.5 | **Содержание учебного материала** | 2 | 1.2 |
| Язык художественной литературы | Источники богатства и выразительности русской речи. Основные виды тропов, их использование мастерами художественного слова. Стилистические фигуры, основанные на возможностях русского синтаксиса |  |  |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Работа с заданным текстом |  |  |
| Тема 3.6 | **Содержание учебного материала** | 1 | 1.2 |
|  | Дифференцированный зачет |  |  |
|  | Итого 32+16 ВСР |  |  |

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА**

* ***Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. Пособие для занятий по русскому языку в старших классах,****издание 44-е, М.: Просвещение, 2013.*
* Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык. 10-11 классы:*учебник для общеобразоват. учреждений: базовый уровень, М.: Просвещение, 2010.*
* Горбачевич К.С. Нормы современного русского литературного языка, М.: Просвещение, 1989.
* Граник Г.Г., Бондаренко С.М. Секреты пунктуации, М.: Просвещение, 1987.
* Егораева Г.Т. Русский язык. Выполнение части 3 (С). Учебно-методическое пособие, М.: Экзамен, 2012.
* Цыбулько И.П. и др. Единый государственный экзамен. Русский язык. Контрольные измерительные материалы 2012-2013, М.: Просвещение, 2013.
* Цыбулько И.П., Львова С.И. ЕГЭ 2012. Русский язык. Репетитор, М.: Эксмо, 2012 .
* Цыбулько И.П. и др. Самое полное издание типовых вариантов реальных заданий ЕГЭ: 2012: Русский язык, М.: АСТ: Астрель, 2012 .

**Интернет-ресурсы для ученика и учителя:**

* OrenEdu – сайт ГУ РЦРО
* Htpp//edu.1september.ru
* WWW.scool.edu.ru
* Htpp//rus.edu.1september.ru Газета «Русский язык».
* Http://ege.go-test.ru/ege/rus/
* http://4ege.ru/russkiy
* ege.edu.ru/ru/classes-11/egeru

**КРИТЕРИИ И ФОРМЫ ОЦЕНИВАНИЯ ДОСТИЖЕНИЙ УЧАЩИХСЯ**

В основу критериев оценки учебной деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5-балльной оценке для всех установлены общедидактические критерии. Критерии и нормы оценивания устного ответа Индивидуальный контроль результатов может проводиться на уроке как в форме фронтальной контролирующей беседы (краткого опроса с места), так и в виде обстоятельной проверки знаний и умений учащегося у доски. Вопросы учителя для краткого опроса должны быть лаконичны, сформулированы в понятных ученику терминах и требовать краткого ответа. С целью экономии времени можно использовать карточки с вопросами для ответа учеников у доски. Ответ ученика должен быть прокомментирован учителем с указанием на ошибки и удачные стороны. Необязательно ставить отметку за каждый неполный ответ. Если ученик неоднократно дополнял ответы других одноклассников, то можно поставить ему общую отметку за урок.

Критерии и нормы оценивания письменной работы Письменные работы подразделяются на текущие (проверочные) и итоговые (контрольные работы); по времени они могут занимать урок или часть его. К методам письменной проверки результатов обучения относятся письменная контрольная работа на 45 минут; проверочные работы на 10 – 15 минут; письменные домашние задания; выполнение индивидуальных заданий на карточках; химические диктанты; задания тестового типа; выполнение и оформление лабораторных работ. Содержание контрольной работы охватывает весь наиболее важный материал контролируемой темы. В контрольной работе по изученной теме задания должны быть едиными для учащихся всех уровней развития. В контрольную работу включаются разнообразные задания: обобщающие вопросы, качественные и расчетные химические задачи, цепочки превращений, тестовые и графические задания.

Тест из 10 – 15 вопросов используется для периодического контроля, из 20 – 30 вопросов для итогового контроля. Практические работы выполняются в тетрадях для практических работ. При оценивании отчета по выполнению практической работе особое внимание уделяется качеству и полноте самостоятельных выводов ученика. Критерии оценивания различных видов работ учащихся на уроке и дома Виды работы Продолжительность Количество заданий Критерии оценивания

Устный ответ 5 – 10 Оценка «5» ставится, если ученик: - дан полный и правильный ответ на основании изученных теорий; - материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; - ответ самостоятельный. Оценка «4» ставится, если ученик: - дан полный и правильный ответ на основании изученных теорий; - материал изложен в определенной последовательности; - допущены 2 – 3 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя, или дан неполный и нечеткий ответ. Оценка «3» ставится, если ученик: - дан полный ответ, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, построен несвязно. Оценка «2» ставится, если ученик: - ответ обнаруживает непонимание основного содержания учебного материала; - допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя; - отсутствие ответа (отказ ученика от ответа) Словарный (терминологический) диктант 10 мин 5 «5» – нет ошибок «4» – одна ошибка «3» – две ошибки «2» – три ошибки Тест 20 мин 20 – с выбором ответа 5 – со свободным ответом от общего числа баллов: «5» – 91 – 100 % «4» – 81 – 90 % «3» – 70 – 80 % «2» – ниже 70 %

Дифференцированны й тест составлен из вопросов на уровне «ученик должен» (обязательная часть) и «ученик может» (дополнительная часть). 30 обязательная часть состоит из 15 вопросов дополнительн ая часть из 5 вопросов повышенного уровня сложности Стоимость 1 ответа из обязательной части теста 1 балл, дополнительная часть повышенного уровня сложности по 2 балла. Итого максимум 25 баллов. «5» – 21 балл и более «4» – 17 – 21 балл «3» – выполнил 10 любых заданий обязательной части; «2» – ученик набрал менее 10 баллов Самостоятельная 30 «5» – 96 – 100 % письменная работа «4» – 76 – 75 % «3» – 50 – 65 % «2» – менее 20 % Контрольная работа с развернутыми ответами 40 Не менее 5 заданий «5» – 91 – 100 % «4» – 76 – 90 % «3» – 67– 75 % «2» – 30 – 66 %

Общая классификация ошибок При оценке знаний, умений и навыков учащихся следует учитывать все ошибки (грубые и негрубые) и недочеты. При оценке знаний, умений и навыков учащихся следует учитывать все ошибки (грубые и негрубые) и недочеты. Существенными считаются следующие ошибки: - незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории; - неумение выделить в ответе главное; - неумение применять знания для решения лингвистических задач и объяснения языковых явлений; - неумение делать выводы и обобщения; - неумение читать и строить принципиальные схемы; - неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками. Несущественными ошибками считаются следующие ошибки: - неточность формулировок, определений, понятий, законов, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой 1–2 из этих признаков второстепенными; - ошибки в условных обозначениях на принципиальных схемах; - нерациональный метод решения лингвистических задачи или недостаточно продуманный план устного ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными); - нерациональные методы работы со справочной и другой литературой; - неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде. Недочетами являются: - нерациональные приемы выполнения заданий; - небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков. Выведение итоговых отметок За полугодие и учебный год ставится итоговая оценка. Она является единой и отражает в обобщенном виде все стороны подготовки ученика по предмету. Итоговая оценка выводиться в соответствии с фактической подготовкой ученика по всем показателям, при выведении итоговых оценок необходимо учитывать

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**РОСТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

**2020 – 2021 учебный год**

Рабочая программа учебной дисциплины **«Иностранный язык»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 40435, требованиями, предъявляемыми к содержанию дисциплины и с учетом особенностей региона и условий организации учебного процесса в ГПОАУ ЯО Ростовском колледже отраслевых технологий.

Рабочая программа предназначена для студентов очного отделения по профессиям СПО:

23.01.08 «Слесарь по ремонту строительных машин»

15.01.05. «Сварщик»

46.01.02. «Парикмахер»

43.01.09. «Парикмахер»

**Организация разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий

**Разработчик:**

преподаватель ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий – Шаронова Н.Н.

Рекомендована

Цикловой комиссией/методическим объединением общеобразовательных дисциплин

Протокол № \_\_\_от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

Руководитель цикловой комиссией/методическим объединением общеобразовательных дисциплин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО)

**УТВЕРЖДАЮ**

**«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.**

**Директор ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н.Кудрявцева**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание программы | стр |
| 1. Паспорт программы учебной дисциплины «Иностранный язык» | 4 - 6 |
| 1. Структура и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» | 7 - 30 |
| 1. Условия реализации учебной дисциплины «Иностранный язык» | 31 - 32 |
| 1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» | 32 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» составлена на основе следующих нормативных документов:

* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413).
* 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 (Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259)
* Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.
* Федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях.

Учебные планы профессий СПО: 23.01.08 «Слесарь по ремонту строительных машин», 15.01.05. «Сварщик», 46.01.02. «Парикмахер», 43.01.09. «Парикмахер»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена:23.01.08 «Слесарь по ремонту строительных машин», 15.01.05. «Сварщик», 46.01.02. «Парикмахер», 43.01.09. «Парикмахер»

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

Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. В учебных планах место учебной дисциплины «Английский язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

*Учебная дисциплина «Английский язык» соответствует техническому профилю базового уровня.*

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

Английский язык как учебная дисциплина 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 учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:**

**•  лингвистической** — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

•  **социолингвистической** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

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

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

•  **социальной**— развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

•  **стратегической** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

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

Содержание учебной дисциплины «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 обусловливает 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.

**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 7 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 общеобразовательной учебной дисциплины «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.

**Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине**

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

•  **личностных:**

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

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

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

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных

областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

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

**•  метапредметных:**

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

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

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

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

**•  предметных:**

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

–  владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

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

данный язык как средство общения;

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

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося **270** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **180** час:

- самостоятельная работа обучающегося - **90** часов.

**Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов**

1. Аббревиатура как лингвистическая особенность on-line общения.  
2. Феномен аббревиации в e-mail и on-line игр.

3. Английские и русские пословицы и поговорки, трудности их перевода.

4. Изображения на банкнотах как средство хранения культурно-исторической информации о народе.

5. Роль женщин-монархов в Британской истории.

6. Животные в английских пословицах и поговорках и их русские эквиваленты, трудности перевода.

7. Исторические связи России и Великобритании: основные этапы и особенности.

8. История формирования степеней сравнения английских имен прилагательных.

9. Язык как средство хранения культурно-исторической информации в истории британского костюма.

10. Традиции и обычаи Шотландии и Уэльса. Сравнительные характеристики.  
11. Традиции питания в Великобритании и США: сравнительная характеристика

12. Королевская семья Великобритании: роль в формировании образа Великобритании в мире.

13. Приметы и суеверия Великобритании, их история.  
14. Притяжательный падеж в истории английского языка.

15. Различия между Британским и американским вариантами английского языка.  
16. Изобретения британцев, оказавшие влияние на мировую науку.

17. Флористические символы англоговорящих стран: история и особенности.

18. Государственные символы англоговорящих стран: история и особенности.

19. Сравнительная характеристика праздников в США и Великобритании.

20. Средства массовой информации в Великобритании и США: сравнительная характеристика

21. Молодежный сленг в современной культуре речи.  
22. Музыка в Англии и США  
23. Особенности англоязычных товарных знаков  
24. Особенности национального характера британцев и россиян.  
25. Особенности национального характера русских и американцев.  
26. Особенности перевода рекламного текста (на материале английского и руского языков).  
27. Перевод стихов  
28. Пословицы и поговорки в русской и английской литературе.  
29. Почему современный английский стал международным.  
30. Происхождение и значение символа @  
31. Разговорный английский.  
32. Речевые ошибки в русских и английских шлягерах.

33. Роль компьютера в изучении английского языка.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **270** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  В том числе:  - контрольные работы  - зачёт | **180**  *5*  *2* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **90** |
| в том числе:  внеаудиторная самостоятельная работа:  - работа с учебником, с книгой для чтения: чтение и перевод текста, выполнение грамматических и лексических упражнений; заучивание грамматических правил, лексических единиц;  - подготовка сообщений, докладов и рефератов по теме занятия;  - составление и пересказ текстов, диалогов; |  |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта** |

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Освоение программы учебной дисциплины «Английский язык» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить 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) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

•  многофункциональный комплекс преподавателя;

•  наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);

•  информационно-коммуникативные средства;

•  экранно-звуковые пособия;

•  лингафонное оборудование на 10—12 пультов для преподавателя и обучающихся, оснащенных гарнитурой со встроенным микрофоном и выходом в Интернет;

•  комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

•  библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники и учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Английский язык», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Английский язык» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

* **Для студентов**

*1. Агабекян И.П*. Английский язык для средних специальных заведений: учебное пособие. – Ростов-на-Дону, «Феникс».

*1. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В*. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2014.

*2. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В.* Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2015.

*3. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б.* Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

*4. Голубев А.П., Бессонова Е.И., Смирнова И.Б*. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

*5. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б.* Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

6. *Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н.* Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

7. *Лаврик Г.В*. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2014.

*8. Рогова Г.В., Рожкова Ф.М.* Английский язык за два года: Учеб. для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений.- 7-е изд.-М.: Просвещение, 1996.-384с.

9. *Марковина И.Ю., Громова Г.Е*. Английский язык для медицинских колледжей = English for Medical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

10. *Соколова Н.И.* Planet of English: Humanities Practice Book = Английский язык. Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО. — М., 2014.

11. *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., 2015.

* **Для преподавателей**

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

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”».

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».

*Гальскова Н. Д., Гез Н. И*. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.

*Горлова Н.А.* Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.

*Зубов А.В., Зубова И.И*. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.

*Ларина Т.В.* Основы межкультурной коммуникации. – М., 2015

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

*Профессор Хиггинс*. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматиче-

ский мультимедийный справочник-тренажер).

* **Интернет-ресурсы**

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

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения урочных занятий, повторительно-обобщающих занятий, контрольных письменных работ, административного тестирования, индивидуального и фронтального устного опроса, контроля знаний и умений студентов по карточкам-заданиям, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения:**

* оценка входного контроля, административных контрольных работ;
* выполнение домашних заданий, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы, устный и письменный опрос на занятии;
* проверка и оценка выполнения сообщений, рефератов, презентаций, докладов;
* защита результатов самостоятельной работы на практических и теоретических занятиях;
* проверка и оценка составленных схем, таблиц и других видов самостоятельной работы;
* внутригрупповая взаимопроверка и взаимооценка;
* анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности);
* итоговая аттестация по дисциплине в соответствии с учебным планом по специальности.

**Государственное профессиональное образовательное**

**автономное учреждение**

**Ярославской области**

**Ростовский колледж отраслевых технологий**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор ГПОАУ ЯО РКОТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Н. Кудрявцева  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 |

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**«Математика: алгебра и начала анализа, геометрия»**

основной профессиональной образовательной программы

по профессии (специальности) начального  
профессионального образования

**Разработчик:**

**Бокова О. Н.**

**преподаватель первой квалификационной категории**

**2020**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала анализа, геометрия» реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии социально - экономического профиля: «Повар - кондитер»

Для реализации данной программы используется учебно-методический комплекс:

1. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10 -11 классы. Учебник для общеобраз. организаций (базовый уровень)
2. Алимов Ш. А., Колягин Ю.М., Ткачёва М.В. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровень) 10 – 11 кл. Издательство «Просвещение». Учебник для общеобразовательных учреждений. Базовый уровень.

Рабочая программа составлена и разработана преподавателем первой квалификационной категории Боковой Ольгой Николаевной.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК ОД

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК ОД \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Горожанина М. А.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 8 |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | 16 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 17 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«матемаТИка»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии ФГОС СПО социально - экономического профиля: 43.01.02 «Парикмахер» утверждённой приказом Минобразования и науки РФ №699 от 02.08.2013 г.

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

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

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

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

**Планируемые результаты освоения учебной дисциплины**

**1. Личностные результаты освоения основной образовательной программы:**

1) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) сформированность 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;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) 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;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) 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;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) 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;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

**2. Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы:**

1) 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;

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

3) 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;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) 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 их достижения.

**3. Предметные результаты освоения основной образовательной программы**

Предметные результаты освоения интегрированного курса математики ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путём освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе, а предметные результаты освоения курса алгебры и начал математического анализа на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки. Они предполагают:

1) сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;

2) сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

3) владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

4) владение стандартными приёмами 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;

5) сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;

6) сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; сформированность умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

7) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

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

* исследования (моделирования) несложных практических ситуаций;
* при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

|  |  |
| --- | --- |
| В результате изучения алгебры и начала математического анализа | |
| обучающийся **научится:** | обучающийся ***получит возможность:*** |
| * проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; * вычислять значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования; * составлять уравнения и неравенства по условию задачи; * использовать для приближенного решения уравнений и неравенств графический метод; проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; | * *решать жизненно практические задачи;* * *самостоятельно приобретать и применять знания в различных ситуациях, работать в группах;* * *аргументировать и отстаивать свою точку зрения;* * *уметь слушать других, извлекать учебную информацию на основе сопоставительного анализа*   *объектов;*   * *пользоваться предметным указателем энциклопедий и справочников для нахождения*   *информации;*   * *самостоятельно действовать в ситуации неопределённости при решении актуальных для них*   *проблем.*   * *узнать 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;* * *узнать значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития возникновения и развития алгебры;* * *применять универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; вероятностный характер различных процессов окружающего мира;* |
| В результате изучения геометрии | |
| обучающийся **научится:** | обучающийся ***получит возможность:*** |
| 1. распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; 2. описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, *аргументировать свои суждения об этом расположении;* 3. анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; 4. изображать основные многогранники и круглые тела, выполнять чертежи по условиям задач; 5. строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды; 6. решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин   (длин, углов, площадей, объемов);   1. использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; 2. проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач. | * *решать жизненно практические задачи;* * *самостоятельно приобретать и применять знания в различных ситуациях, работать в группах;* * *аргументировать и отстаивать свою точку зрения;* * *уметь слушать других, извлекать учебную информацию на основе сопоставительного анализа*   *объектов;*   * *пользоваться предметным указателем энциклопедий и справочников для нахождения*   *информации;*   * *самостоятельно действовать в ситуации неопределённости при решении актуальных для них*   *проблем.*   * *узнать 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;* * *узнать значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития возникновения и развития геометрии;* * *применять универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; вероятностный характер различных процессов окружающего мира;* |

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 450 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 300 часов;

самостоятельной работы обучающегося 150 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Кол-во часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***450*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***300*** |
| в том числе: |  |
| контрольные работы | ***14*** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***150*** |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме письменного экзамена* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**«Математика» по профессии 43.01.02 «Парикмахер»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Повторение.**  **Входная контрольная работа** | | **3** |  |
| **Раздел 1.**  **Алгебра** |  |  |  |
| **Тема 1.1.**  **Развитие понятий о числе**. | **Содержание учебного материала:**  Целые и рациональные числа. Действительные числа. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Арифметический корень натуральной степени. Степень с рациональным и действительным показателем. | **9** | 1,2,3 |
| **Контрольная работа по теме: «Действительные числа»** |  | 2,3 |
| **Самостоятельная работа:**  1.Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  3. Выполнение домашний заданий по разделу 1.  4. Выполнение индивидуального проектного задания.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Выполнение действий с алгебраическими дробями 2. Решение упражнений по теме «Бесконечноубывающая геометрическая прогрессия» 3. Решение упражнений по теме «Степень с рациональным показателем» 4. Решение упражнений по теме «Степень с действительным показателем» | **4** |  |
| **Тема 1.2.**  **Степенная функция** | **Содержание учебного материала**  Корень степени n>1 и его свойства. Решение рациональных уравнений и неравенств. Иррациональные уравнения и неравенства. Решение иррациональных уравнений. Степень с рациональным показателем и ее свойства. Понятие о степени с действительным показателем. Свойства степени с действительным показателем.  Степенная функция, её свойства и график. Взаимно обратные функции. Сложная функция. Равносильные уравнения и неравенства. | **11** | 1,2,3 |
| **Контрольная работа по теме: "Степенная функция"** |  | 2,3 |
| **Самостоятельная работа:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  3. Выполнение домашний заданий по разделу.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Решение задач по теме «Степенная функция» 2. Презентация «Взаимно обратные функции» 3. Сообщение «Сложные функции» 4. Решение задач по теме «Равносильные уравнения» 5. Решение задач по теме «Равносильные неравенства» 6. Решение задач по теме «Иррациональные уравнения» | **6** |  |
| **Тема 1.3**.  **Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства** | **Содержание учебного материала:**  1. Определение показательной функции, её свойства и график. Число е.  2. Показательные уравнения. Основные приемы их решения (приводимые к одному основанию, разложение на множители, введение новых переменных, графический метод). Использование свойств функции при решении уравнений.  3. Показательные неравенства. Использование свойств функции при решении неравенств. Метод интервалов.  4. Системы показательных уравнений и неравенств. | **10** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  3. Выполнение домашний заданий по разделу .  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Решение задач по теме «Показательные уравнения» 2. Презентация «Показательная функция» 3. Сообщение «Основные приемы решения показательных уравнений (приводимые к одному основанию, разложение на множители, введение новых переменных, графический метод)» 4. Решение задач по теме «Показательные неравенства» 5. Решение задач по теме «Системы показательных уравнений»; 6. Решение задач по теме «Системы показательных уравнений и неравенств» | **5** |  |
| **Тема 1.4**  **Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства** | **Содержание учебного материала:**  1. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Свойства логарифмов.  2. Преобразования логарифмических выражений. Десятичные и натуральные логарифмы. Переход к новому основанию.  3. Логарифмическая функция, её свойства, график.  4. Логарифмические уравнения. Основные приемы их решения. Логарифмические неравенства. Использование свойств функции при решении логарифмических уравнений и неравенств. Изображение на координатной прямой множества решений неравенств. | **12** | 1,2,3 |
| **Контрольная работа по теме «Логарифмы. Преобразования выражений»** |  | 2,3 |
| **Самостоятельная работа:**  1.Чтение дополнительной литературы по программе.  2.Работа с учебником.  3.Работа с конспектом.  4.Изучение дополнительной литературы.  5.Решение задач и примеров.  6.Чтение и изучение научных статей.  7.Составление плана, конспектов.  8.Подготовка сообщений, докладов.  9.Подготовка пересказа отдельных глав и фрагментов параграфов учебника и дополнит литературы.  10.Ответы на вопросы.  11. Работа со справочниками.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Составление опорного конспекта по теме «Логарифм числа» 2. Решение задач по теме «Преобразования логарифмических выражений» 3. Решение задач по теме «Решение логарифмических уравнений» 4. Решение задач по теме «Решение логарифмических неравенств» 5. Презентация «Логарифмическая функция» 6. Презентация «Логарифмические уравнения. Основные приемы их решения. Логарифмические неравенства. Использование свойств функции при решении логарифмических уравнений и неравенств» 7. Решение задач по теме «Логарифмическая функция» | **6** |  |
| **Тема 1.5.**  **Основы тригонометрии** | **Содержание учебного материала**  1. Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.  2. Основные тригонометрические тождества. Тригонометрические функции углов α и – α.  3. Формулы двойного и половинного угла. Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов.  4. Преобразование простейших тригонометрических выражений. | **18** | 1,2,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  3. Выполнение домашних заданий по разделу  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Составление опорного конспекта по теме «Синус, косинус, тангенс и котангенс числа» 2. Решение задач по теме «Преобразования тригонометрических выражений» 3. Решение задач по теме «Основные тригонометрические тождества» 4. Решение задач по теме «Преобразования тригонометрических выражений с использованием формул приведения» 5. Презентация «Формулы двойного угла» 6. Презентация «Основные тригонометрические тождества» 7. Решение задач по теме «Преобразование тригонометрических выражений с использованием формул тригонометрии» | **9** |  |
| **Тема 1.6.**  **Тригонометрические уравнения и неравенства** | **Содержание учебного материала:**  1. Арксинус, арккосинус, арктангенс числа. Простейшие тригонометрические уравнения.  2. Тригонометрические уравнения. Способы решений.  3. Простейшие тригонометрические неравенства. | 14 | 1,2,3 |
| **Контрольная работа по теме «Тригонометрические уравнения и неравенства»** |  | 2,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Составление опорного конспекта по теме «Арксинус, арккосинус, арктангенс числа» 2. Решение задач по теме «Простейшие тригонометрические уравнения» 3. Решение задач по теме «Тригонометрические уравнения» 4. Решение задач по теме «Простейшие тригонометрические неравенства» 5. Решение задач по теме «Решение тригонометрических неравенств» 6. Презентация «Основные способы решения тригонометрических уравнений»   7. Решение задач по теме «Решение тригонометрических уравнений и неравенств» | 8 |  |
| **Тема 1.7.**  **Функции, их свойства и графики** | **Содержание учебного материала:**  1. Функции. Область определения и множество значений; график функции, Свойства функции: монотонность, четность, нечетность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения.  2. Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.  Чтение свойств функции по графику и построение графиков функций по их свойствам. | 10 | 1,2,3 |
| **Самостоятельная работа:**  1.Чтение дополнительной литературы по программе.  2.Работа с учебником.  3.Работа с конспектом.  4.Изучение дополнительной литературы.  5.Решение задач и примеров.  6.Чтение и изучение научных статей.  7.Составление плана, конспектов.  8.Подготовка сообщений, докладов.  9.Подготовка пересказа отдельных глав и фрагментов параграфов учебника и дополнит литературы.  10.Ответы на вопросы.  11. Работа со справочниками.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. **Практические работа:**   «Чтение свойств функции по графику и построение графиков функций по их свойствам»; | **5** |  |
| **Тема 1.8.**  **Тригонометрические функции** | **Содержание учебного материала:**  Радианная мера угла. Числовая окружность. Синус, косинус произвольного угла. Синус, косинус числа. Тангенс, котангенс произвольного угла. Тригонометрические функции, их свойства и графики. Тригонометрические функции числового аргумента. Тригонометрические функции углового аргумента. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства функции y = cosx и её график. Свойства функции y = sinx и её график. Свойства функции y = tgx и её график. Преобразования графиков: параллельный перенос, растяжение и сжатие графиков относительно осей координат. | **23** |  |
| **Контрольная работа по теме «Тригонометрические функции»** |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Построение графиков функций и перечисление их свойств. 2. Построение графиков тригонометрических функций и перечисление их свойств. 3. Преобразования графиков. 4. Составление опорного конспекта по теме «Радианное измерение угловых величин, числовая окружность. Синус и косинус. Тангенс и котангенс» 5. Составление таблицы тригонометрических функций 6. Составление таблицы «Формулы приведения» 7. Составление опорного конспекта по теме «Функция у = sin x, ее свойства и график» | **12** |  |
| **Раздел 2.**  **Начала математического анализа** |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  **Производная и ее применение.** | **Содержание учебного материала:**  1. Производная. Понятие о производной функции, её физический смысл.  Производные суммы, разности, произведения, частного. Производные основных элементарных функций. Производные композиции функции.  2. Геометрический смысл производной. Угловой коэффициент. Уравнение касательной к графику функции.  3. Возрастание и убывание функции. Экстремумы функции. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл.  4. Применение производной к исследованию функций и построению графиков.  5. Наибольшее и наименьшее значения функции. Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. | 33 |  |
| **Контрольная работа по теме «Производная и ее применение»** |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  3. Выполнение домашних заданий по разделу  Внеаудиторная самостоятельная работа:  1. **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Презентация «Предел функции» 2. Решение задач по теме «Приращение функции» 3. Сообщение «Применение производной» 4. Решение задач по теме «Вычисление производных» 5. Сообщение «Вторая производная функции» 6. Решение задач по теме «Вторая производная функции» 7. Презентация «Метод интервалов» 8. Сообщение «Производная в физике и технике» 9. Решение задач по теме «Критические точки функции» 10. Исследование функции с помощью производной   11. Построение графиков функции с помощью производной  12. Подготовка к контрольной работе. Решение задач по теме «Применение производной» | **16** |  |
| **Тема 2.2.**  **Первообразная и интеграл.** | **Содержание учебного материала**  Первообразная. Определение первообразной. Основное свойство первообразной. Правила нахождения первообразных. Понятие об определенном интеграле, как площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии. | **12** | 1,2,3 |
| **Контрольная работа по теме:** «Первообразная и интеграл» |  | 2,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Составить опорный конспект «Первообразные функции» 2. Решение качественных задач по теме «Правила нахождения первообразных» 3. Презентация «Первообразная и интеграл» 4. Решение задач по теме «Первообразная и интеграл» 5. Решение задач на нахождение первообразных функций. 6. Вычисление интегралов 7. Решение задач на нахождение площадей криволинейных трапеций. | **6** |  |
| **Раздел 3.**  **Элементы комбинаторики, теории вероятностей и математической статистики** |  |  |  |
| **Тема 3.1**  **Элементы комбинаторики** | **Содержание учебного материала:**  Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля. | 4 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  3. Выполнение домашний заданий по разделу .  4. Выполнение индивидуального проектного задания  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Решение задач на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. 2. Решение задач на перебор вариантов. | **2** |  |
| **Тема 3.2.**  **Элементы теории вероятности** | **Содержание учебного материала:**  Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел. | 4 | 1,2,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  3. Выполнение домашних заданий по разделу  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Составить генеалогическое древо семьи | 2 | 2,3 |
| **Тема 3.3.**  **Элементы**  **математической**  **статистики** | **Содержание учебного материала:**  1. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.  Решение практических задач с применением вероятностных методов | 4 | 1,2,3 |
| **Контрольная работа по теме:** «Элементы теории вероятностей и математической статистики» |  | 2,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**  1.Заполнение таблиц сочетаний   1. Решение задач по теме «Рассмотрение случаев и вероятность суммы несовместимых событий, вероятность противоположного события» | 2 | 2,3 |
| **Раздел 4. Геометрия** |  |  |  |
| **Тема 4.1**  **Прямые и плоскости в пространстве** | **Содержание учебного материала:**  1. Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Скрещивающиеся прямые, угол между двумя прямыми. Параллельность плоскостей.  2. Тетраэдр, параллелепипед.  3. Перпендикулярность прямых в пространстве, перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная к плоскости, её проекция на плоскость. Угол между прямой и плоскостью. Теорема о трёх перпендикулярах.  4. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. Геометрические преобразования пространства. Изображение пространственных фигур. | 44 | 1,2,3 |
| **Контрольная работа по теме «Параллельность прямых и плоскостей. Перпендикулярность прямых и плоскостей»** |  | 2,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Решение задач по теме «Параллельность прямой и плоскости» 2. Решение задач по теме «Параллельность плоскостей» 3. Сообщение «Перпендикулярность прямой и плоскости. Практическое применение» 4. Решение задач по теме «Перпендикулярность прямой и плоскости» 5. Решение задач по теме «Теореме о трех перпендикулярах» 6. Решение задач на параллельность в пространстве 7. Решение задач по теме «Угол между прямой и плоскостью» 8. Решение задач по теме «Перпендикулярность в пространстве» 9. Решение задач на применение теоремы о трёх перпендикулярах 10. Решение задач на перпендикулярность в пространстве 11. **Построение сечений тетраэдра, параллелепипеда** | 22 |  |
| **Тема 4.2**  **Координаты и векторы в пространстве** | **Содержание учебного материала:**  Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками.  Векторы. Координаты вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Угол между векторами. | **14** | 1,2,3 |
| **Контрольные работы по темам:** «Координаты в пространстве», «Векторы в пространстве» |  | 2,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**  1. Опорный конспект по теме «Понятие вектора, модуль вектора, равенство векторов»  2. Сообщение «Коллинеарные и компланарные векторы»  3. Решение задач по теме «Координаты в пространстве»  4. Решение задач по теме «Векторы в пространстве»  5. Решение задач по теме «Простейшие задачи в координатах» | **7** |  |
| **Тема 4.3.**  **Многогранники** | **Содержание учебного материала:**  1. Вершины, ребра, грани многогранника.. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.  2. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Поверхность призмы.  3. Пирамида. Основные элементы. Правильная пирамида. Поверхность пирамиды. Усеченная пирамида.  4. Сечения куба, призмы и пирамиды.  5. Представление о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). | 21 | 1,2,3 |
| **Контрольная работа по теме «Многогранники»** |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  3. Выполнение домашних заданий по разделу  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Презентация «Египетские пирамиды» 2. Опорный конспект «Пирамида и ее элементы. Виды пирамид» 3. Сообщение «Площадь поверхности пирамиды» 4. Вычисление площади поверхности пирамиды 5. Решение задач по теме «Виды пирамид» 6. Сообщение «Правильные многогранники» 7. Решение задач на вычисление поверхности многогранников 8. Решение задач на нахождение элементов призм 9. Решение задач на нахождение элементов и поверхности призм 10. Решение задач на нахождение элементов и поверхности пирамиды | **10** |  |
| **Тема 4.4.**  **Тела вращения** | **Содержание учебного материала:**  1. Цилиндр. Основание, высота, образующая, развертка. Площадь поверхности цилиндра. Сечения цилиндра: осевое и параллельное основанию.  2. Конус. Основные элементы. Сечения конуса: осевое и параллельное основанию. Развертка. Площадь поверхности конуса. Усеченный конус.  3. Шар и сфера, их сечения. Площадь поверхности. Касательная плоскость к сфере | 16 | 1,2,3 |
| **Контрольная работа:** «Тела вращения» |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  3. Выполнение домашних заданий по разделу  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Сообщение «Усеченный конус» 2. Решение задач по теме «Цилиндр» 3. Подготовка к защите практической работы 4. Сообщение «Вписанная и описанная сферы» 5. Решение задач по теме «Касательная плоскость к сфере» | 8 |  |
| **Тема 4.5.**  Измерения в геометрии | **Содержание учебного материала:**  1. Объем и его измерение. Интегральная формула объема.  2. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра  3. Формулы объема пирамиды и конуса.  4. Формулы объема шара. | 14 | 1,2,3 |
| **Контрольная работа по теме «Объемы многогранников и тел вращения»** |  |  |
| **Самостоятельная работа:**  1.Чтение дополнительной литературы по программе.  2.Работа с учебником.  3.Работа с конспектом.  4.Изучение дополнительной литературы.  5.Решение задач и примеров.  6.Чтение и изучение научных статей.  7.Составление плана, конспектов.  8.Подготовка сообщений, докладов.  9.Подготовка пересказа отдельных глав и фрагментов параграфов учебника и дополнит литературы.  10.Ответы на вопросы.  11. Работа со справочниками.  **Внеаудиторная самостоятельная работа:**   1. Таблица «Объемы тел вращения» 2. Решение задач на нахождение объема цилиндра и конуса 3. Решение задач «Объемы тел» 4. Решение задач на нахождение объемов и площади поверхности пространственных фигур 5. Сообщение «Объем шарового сегмента» | **8** |  |
| **Итоговое повторение курса математики** | 1. Решение уравнений и неравенств.  2. Тождественные преобразования иррациональных, степенных, логарифмических, тригонометрических выражений.  3. Многогранники, их поверхности и объёмы. Тела вращения, их поверхности и объёмы.  4. Пробная письменная экзаменационная работа | **22** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.  3. Выполнение домашних заданий по разделу | **11** |  |
|  | **Итоговая контрольная работа** | **2** |  |
|  | **Экзамен итоговой государственной аттестации** |  |  |
|  | **Всего:** аудиторно  ВСР | **300** |  |
| **150** |  |
|  |  | **450** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия:

учебного кабинета

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Примерная программа среднего (полного) общего образования на профильном уровне по математике

Стандарт среднего (полного) общего образования по математике

Научная, научно-популярная, историческая литература

Справочные пособия (энциклопедии, словари, сборники основных формул и т.п.)

Таблицы по геометрии

Таблицы по алгебре и началам анализа для 10-11 классов

Портреты выдающихся деятелей математики

Электронная база данных для создания тематических и итоговых разноуровневых тренировочных и проверочных материалов для организации фронтальной и индивидуальной работы

Инструментальная среда по математике

Видеофильмы по истории развития математики, математических идей и методов

Экран (на штативе или навесной)

Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц

Комплект стереометрических тел (демонстрационный)

Компьютерный стол

Шкаф секционный для хранения оборудования

Стенд экспозиционный

Ящики для хранения таблиц

Шкаф секционный для хранения литературы и демонстрационного оборудования (с остекленной средней частью)

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации данной программы используется учебно-методический комплекс:

1. Алимов Ш.А. и др. Алгебра и начала анализа. 10 (11) кл. – М., 2015

2. Атанасян Л.С. и др. Геометрия. 10 (11) кл. – М., 2015

**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.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Знания:** |  |
| 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; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет.   6. Экзамен. |
| 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; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет.   6. Экзамен. |
| универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;  вероятностный характер различных процессов окружающего мира. | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен. |
| **Умения:** |  |
| выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| находить производные элементарных функций; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| использовать графический метод решения уравнений и неравенств; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах. | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| описывать взаимное расположение прямых и плоскостей | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| в пространстве, *аргументировать свои суждения об этом расположении*; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| *строить простейшие сечения куба*, *призмы*, *пирамиды*; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. |
| решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |
| проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; | 1. Опрос. 2. Тестовое задание. 3. Самостоятельная работа. 4. Контрольная работа. 5. Зачет. 6. Экзамен |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |
| --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | балл (отметка) |
| 90 ÷ 100 | 5 |
| 75 ÷ 89 | 4 |
| 60 ÷ 75 | 3 |
| Менее 70 | 2 |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «История»** (Естественно-научный профиль)

43.01.09 «Повар-кондитер» на 2020 – 2021 учебный год.

Рабочая программа и планирование учебной дисциплины «История» составлены на основе:

• Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);

• Закона Российской Федерации от 25 октября 1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации» (в редакции Федерального закона № 185- ФЗ);

• Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);

• 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)

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессиям ФГОС СПО: естественно-научного профиля 43.01.09«Повар-кондитер», утверждённой приказом Минобразования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г.

Учебная дисциплина «История» входит в общеобразовательный цикл.

Историческое образование на ступени среднего (полного) общего образования способствует формированию систематизированных знаний об историческом прошлом, обогащению социального опыта учащихся при изучении и обсуждении исторически возникших форм человеческого взаимодействия. Ключевую роль играет развитие способности учащихся к пониманию исторической логики общественных процессов, специфики возникновения и развития различных мировоззренческих, ценностно-мотивационных, социальных систем. Тем самым, историческое образование приобретает особую роль в процессе самоидентификации подростка, осознания им себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества. Обеспечивается возможность критического восприятия учащимися окружающей социальной реальности, определения собственной позиции по отношению к различным явлениям общественной жизни, осознанного моделирования собственных действий в тех или иных ситуациях.

Рабочая программа включает следующие разделы:

* пояснительную записку, раскрывающую характеристику и место учебного предмета в учебном плане школы, цели его изучения, основное содержание обучения;
* учебно-тематический план с распределением учебных часов;
* требования к уровню подготовки обучающихся;
* формы контроля уровня достижений обучающихся и критерии оценки;
* учебно-методическое обеспечение; перечень учебного оборудования и наглядных пособий.

Цели и задачи учебной дисциплины «История» - требования к результатам освоения учебной дисциплины «История»:

Личностные результаты в сфере отношений обучающихся к России как к Родине (Отечеству):

- российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

- уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн);

- формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

1. Регулятивные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

1. Коммуникативные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

В результате изучения учебного предмета "История" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- рассматривать историю России как неотъемлемую часть мирового исторического процесса;

- знать основные даты и временные периоды всеобщей и отечественной истории из раздела дидактических единиц;

- определять последовательность и длительность исторических событий, явлений, процессов;

- характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий;

- представлять культурное наследие России и других стран;

- работать с историческими документами;

- сравнивать различные исторические документы, давать им общую характеристику;

- критически анализировать информацию из различных источников;

- соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами, персоналиями;

- использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации;

- использовать аудиовизуальный ряд как источник информации;

- составлять описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов;

- работать с хронологическими таблицами, картами и схемами;

- читать легенду исторической карты;

- владеть основной современной терминологией исторической науки, предусмотренной программой;

- демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по исторической тематике;

- оценивать роль личности в отечественной истории XX века;

- ориентироваться в дискуссионных вопросах российской истории XX века и существующих в науке их современных версиях и трактовках.

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- демонстрировать умение сравнивать и обобщать исторические события российской и мировой истории, выделять ее общие черты и национальные особенности и понимать роль России в мировом сообществе;

- устанавливать аналогии и оценивать вклад разных стран в сокровищницу мировой культуры;

- определять место и время создания исторических документов;

- проводить отбор необходимой информации и использовать информацию Интернета, телевидения и других СМИ при изучении политической деятельности современных руководителей России и ведущих зарубежных стран;

- характеризовать современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

- понимать объективную и субъективную обусловленность оценок российскими и зарубежными историческими деятелями характера и значения социальных реформ и контрреформ, внешнеполитических событий, войн и революций;

- использовать картографические источники для описания событий и процессов новейшей отечественной истории и привязки их к месту и времени;

- представлять историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков и др., заполнять контурную карту;

- соотносить историческое время, исторические события, действия и поступки исторических личностей XX века;

- анализировать и оценивать исторические события местного масштаба в контексте общероссийской и мировой истории XX века;

- обосновывать собственную точку зрения по ключевым вопросам истории России Новейшего времени с опорой на материалы из разных источников, знание исторических фактов, владение исторической терминологией;

- приводить аргументы и примеры в защиту своей точки зрения;

- применять полученные знания при анализе современной политики России;

- владеть элементами проектной деятельности.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «История»: максимальная нагрузка обучающегося 170 часов.

Государственное профессиональное автономное образовательное учреждение ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждено:

Директор ГПАОУ ЯО РКОТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кузнецов В. Н.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физическая культура**

**ППКРС по профессии**

**«Повар, кондитер»**

**естественно-научный профиль.**

2019 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) Повар, кондитер

Разработчик:

Е.В.Кожохина – руководитель ФВ ГПОУ ЯО Семибратовского политехнического техникума.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК ОД

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК ОД\_\_\_\_\_\_\_\_

Горожанина М. А.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | **8** |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **10** |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физическая культура**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

**(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08. 2013 г. N 798)**  обучающихся на базе основного общего образования.

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

дисциплина входит в профессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.4):**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1. о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
2. основы здорового образа жизни.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *80* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *40* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *40* |
|  |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *40* |
| в том числе: |  |
| *внеаудиторная самостоятельная работа* | *40* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 1* | |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Тема 1.**  **Аэробика**  **(девушки)** | **Практические занятия** | | 10 | **2** |
| 1-2 | Техника безопасности на занятиях аэробикой. Введение. Ознакомление и разучивание комплекса аэробики |  |  |
| 3-4 | Закрепление связок комплекса аэробики |
| 5-6 | Самостоятельное проведение комплекса аэробики. |
| 7-8 | Самостоятельное проведение комплекса аэробики (партер).  Самостоятельное проведение комплекса аэробики(растягивание). |
| 9-10 | Закрепление комплекса аэробики на выносливость.  Закрепление комплекса аэробики на скорость и силу. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | 10 |  |
| 1-2. Повторить упражнения комплекса аэробики.  3-4. Повторить упражнения комплекса аэробики.  5-6. Упражнения на развитие гибкости.  7-8 Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств.  9-10 Упражнения на развитие выносливости. | |  |  |
| **Тема 2.**  **Спортивные игры (волейбол)**  **девушки** |  | |  |  |
| **Практические занятия** | | 10 | **2** |
| 11  12  13  14  15  16  17  18  19  20 | Техника безопасности. Правила игры в волейбол. Стойка волейболиста, перемещения.  Верхняя и нижняя передачи мяча. Учебная игра.  Нижняя и верхняя прямая подачи.. Прямой нападающий удар.  Одиночное блокирование. Учебная игра.  Техника нападения, групповое блокирование.  Игра по упрощенным правилам волейбола.  Тактика нападения, прием мяча в падении.  Игра по упрощенным правилам волейбола.  Техника и тактика защиты. Игра на блоке.  Игра по правилам соревнований. |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | 10 |  |
| 1-2. Повторить правила игры в волейбол.  3-4. Составить комплекс упражнений с мячом.  5-6. Упражнения на развитие скорости.  7-8. Упражнения на развитие ловкости.  9-10. Подготовить реферат по теме «Волейбол». | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 3**  **Легкая атлетика** | **Практические занятия** | | 10 | **2** |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10 | 1. Техника безопасности.  Скоростно- силовые упражнения.  2. Бег на короткие дистанции.  3. Метание гранаты.  4. Бег на средние дистанции.  5. Бег по прямой с различной скоростью..  6. Эстафетный бег 4х100, 4х400.  7. Равномерный бег на длинные дистанции.  8. Прыжки в высоту способом «ножницы».  9. Бег на дистанции 2000 м.(дев.), 3000 м.(юноши).  10. Прием контрольных нормативов. |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | 10 |  |
| 1-2. Составить комплекс упражнений на силу.  3. Кросс.  4. Метание.  5. Отжимание  6. Упражнения на пресс.  7. Общеразвивающие упражнения на ловкость.  8. Общеразвивающие упражнения на гибкость.  9-10. Подготовиться к зачету. | |  |  |
| **Тема 4.**  **Спортивные игры (баскетбол)**  **девушки** | **Практические занятия**  11. Техника безопасности.  Правила игры в баскетбол. Перемещения. Передачи ловля мяча.  12. Учебная игра по упрощенным правилам.  13. Ведение и броски мяча двумя и одной рукой.  14. Учебная игра по упрощенным правилам.  15. Вырывание и выбивание мяча. Приемы овладения мячом.  16. Техника защиты. Учебная игра.  17. Тактика защиты и нападения.  18. Игра по правилам соревнований.  19. Игра по правилам соревнований.  **20. Дифференцированный зачет.**  **Самостоятельная работа обучающихся**  1-2. Повторить правила игры в волейбол.  3-4. Составить комплекс упражнений с мячами.  5-6. Подготовить реферат по теме «Баскетбол».  7-8. Комплекс упражнений на силу и ловкость.  9-10. Подготовиться к зачету. | | 10  10 | **2** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Всего:** | **40+40с.р.** |  |

3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета - «Спортивный зал» и его оснащения.

1. Оборудование спортивное:

- комплект для занятий по общей физической подготовке;

- тренажеры и устройства для воспитания физических качеств.

2. Оборудование для контроля и оценки действий:

- комплект для занятий гимнастикой;

- комплект для занятий легкой атлетикой;

- комплект оборудования для занятий спортивными и подвижными играми.

3. Вспомогательное оборудование:

- вспомогательное оборудование для оснащения мест хранения спортивного инвентаря и оборудования.

4. Спортивный инвентарь:

*гимнастика:*

- обруч пластмассовый

- палка гимнастическая

- скакалка гимнастическая

- лента гимнастическая

- мяч резиновый

- мяч набивной

- гантели

- штанга

- эспандер

- степ-платформа

- коврик для занятий гимнастикой

- подвесной снаряд для канатов

- маты гимнастические

*легкая атлетика:*

- планка для прыжков в высоту

- стойки для прыжков в высоту

- рулетка

- мяч для метания

- эстафетная палочка

- свисток судейский

- секундомер

*баскетбол:*

- мяч баскетбольный

- стойка баскетбольная напольная

- щит баскетбольный с фермой, кольцом

- сетка для б/б кольца

*волейбол:*

- мяч волейбольный

- сетка волейбольная

*мини-футбол:*

- мяч футбольный

- ворота

- сетка для ворот

*настольный теннис:*

- стол

- ракетки

- мяч

*бадминтон:*

- сетка

- ракетки

- волан

5. Оборудование кабинета физической культуры:

- плакаты

- пособия печатные.

6. Технические средства обучения:

- телевизор

- DVD – плеер

- диски с записями мелодий

- диски с видеозаписями

- компьютер

- сканер

- принтер, проектор, экран

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Бишаева А.А. «Физкультура», ОИЦ «Академия», 2010
2. Лях В.И., Зданевич А.А «Физкультура», учебник, 2009
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. «Физическая культура», ОИЦ

«Академия», 2009

1. Мейксон Г.Б., Любомирский Л.Е., Лях В.И. «Физическая культура: учебник

для учащихся 10-11 классов», «Просвещение», 2006

1. Мельников С.Б. «Физкультура для тебя», Москва, «Ф и С», 1981

Дополнительные источники:

* Журнал «Физкультура и спорт»
* Правила техники безопасности общие и по видам спорта.

Интернет – ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki> - Здоровый образ жизни.
2. [http://samara-grad.ucoz.ru](http://samara-grad.ucoz.ru/) - Значение физических упражнений.
3. [***http://digest.subscribe.ru***](http://digest.subscribe.ru/) **-**  [***Влияние бега на организм человека***](http://digest.subscribe.ru/sport/fiz/n110147072.html).

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Уметь:** |  |
| использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | экспертная оценка защиты индивидуальных заданий (составленных комплексов упражнений),  оценка за выполнение тестовых заданий соответственно профессии |
| **Знать:** |  |
| о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека: | устный опрос, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| основы ЗОЖ: | устный опрос, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |

Государственное профессиональное автономное образовательное учреждение ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждено:

Директор ГПАОУ ЯО РКОТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кудрявцева Т.Н.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы безопасности жизнедеятельности**

2020 г.

Программа учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности среднего

профессионального образования в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СОО, на основе примерной программы среднего общего образования по основам безопасности жизнедеятельности.

Организация-разработчик: ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Разработчики:

Юхтина Н.В. преподаватель ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий

Утверждена методической комиссией ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Заключение от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ РаБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | 23 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 27 |

**1. паспорт Рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы безопасности жизнедеятельности**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «ОБЖ» для изучения основ безопасности жизнедеятельности в учреждении среднего образования, реализующем образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих по профессиям технического профиля «Слесарь по ремонту строительных машин», «Сварщик», социально-экономического профиля «Парикмахер»

Рабочая программа учебной дисциплины применяется при реализации ППКРС создана в соответствии с ФГОС по профессиям СПО сварщик, слесарь по ремонту строительных машин, парикмахер.

Опасные и чрезвычайные ситуации, усиление глобальной конкуренции и напряженности в различных областях межгосударственного и межрегионального взаимодействия требуют формирования у обучающихся компетенции в области личной безопасности в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций социально сложного и технически насыщенного окружающего мира, а также готовности к выполнению гражданского долга по защите Отечества.

Целью изучения и освоения примерной программы учебного предмета "Основы безопасности жизнедеятельности" является формирование у выпускника культуры безопасности жизнедеятельности в современном мире, получение им начальных знаний в области обороны и начальная индивидуальная подготовка по основам военной службы в соответствии с требованиями, предъявляемыми ФГОС СОО.

Учебный предмет "Основы безопасности жизнедеятельности" является обязательным для изучения на уровне среднего общего образования, осваивается на базовом уровне и является одной из составляющих предметной области "Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности".

Рабочая программа определяет содержание по учебному предмету "Основы безопасности жизнедеятельности" в форме и объеме, которые соответствуют возрастным особенностям обучающихся и учитывают возможность освоения ими теоретической и практической деятельности, что является важнейшим компонентом развивающего обучения. Содержание представлено в девяти модулях.

Модуль "Основы комплексной безопасности" раскрывает вопросы, связанные с экологической безопасностью и охраной окружающей среды, безопасностью на транспорте, явными и скрытыми опасностями в современных молодежных хобби подростков.

Модуль "Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций" раскрывает вопросы, связанные с защитой населения от опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера.

Модуль "Основы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации" раскрывает вопросы, связанные с противодействием экстремизму, терроризму и наркотизму.

Модуль "Основы здорового образа жизни" раскрывает основы здорового образа жизни.

Модуль "Основы медицинских знаний и оказание первой помощи" раскрывает вопросы, связанные с оказанием первой помощи, санитарно-эпидемиологическим благополучием населения и профилактикой инфекционных заболеваний.

Модуль "Основы обороны государства" раскрывает вопросы, связанные с состоянием и тенденциями развития современного мира и России, а также факторы и источники угроз и основы обороны РФ.

Модуль "Правовые основы военной службы" включает вопросы обеспечения прав, определения и соблюдения обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, увольнения с военной службы и пребывания в запасе.

Модуль "Элементы начальной военной подготовки" раскрывает вопросы строевой, огневой, тактической подготовки.

Модуль "Военно-профессиональная деятельность" раскрывает вопросы военно-профессиональной деятельности гражданина.

При составлении рабочих программ в модулях и темах возможны дополнения с учетом местных условий и особенностей образовательной организации.

"Основы безопасности жизнедеятельности" как учебный предмет обеспечивает:

- сформированность экологического мышления, навыков здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни, понимание рисков и угроз современного мира;

- знание правил и владение навыками поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- владение умением сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим;

- умение действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях;

- формирование морально-психологических и физических качеств гражданина, необходимых для прохождения военной службы;

- воспитание патриотизма, уважения к историческому и культурному прошлому России и ее Вооруженным Силам;

- изучение гражданами основных положений законодательства Российской Федерации в области обороны государства, воинской обязанности и военной службы;

- приобретение навыков в области гражданской обороны;

- изучение основ безопасности военной службы, основ огневой, индивидуальной тактической и строевой подготовки, сохранения здоровья в период прохождения военной службы и элементов медицинской подготовки, вопросов радиационной, химической и биологической защиты войск и населения.

Программа учебного предмета "Основы безопасности жизнедеятельности" предполагает получение знаний через практическую деятельность и способствует формированию у обучающихся умений безопасно использовать различное учебное оборудование, в т.ч. других предметных областей, анализировать полученные результаты, представлять и научно аргументировать полученные выводы.

Межпредметная связь учебного предмета "Основы безопасности жизнедеятельности" с такими предметами, как "Физика", "Химия", "Биология", "География", "Информатика", "История", "Обществознание", "Право", "Экология", "Физическая культура" способствует формированию целостного представления об изучаемом объекте, явлении, содействует лучшему усвоению содержания предмета, установлению более прочных связей обучающихся с повседневной жизнью и окружающим миром, усилению развивающей и культурной составляющей программы, а также рациональному использованию учебного времени в рамках выбранного профиля и индивидуальной траектории образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

является дисциплиной общеобразовательного цикла.

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

**В результате изучения учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» на уровне среднего общего образования:**

**Выпускник на базовом уровне научится:**

**Основы комплексной безопасности**

* Комментировать назначение основных нормативных правовых актов, определяющих правила и безопасность дорожного движения;
* использовать основные нормативные правовые акты в области безопасности дорожного движения для изучения и реализации своих прав и определения ответственности;
* оперировать основными понятиями в области безопасности дорожного движения;
* объяснять назначение предметов экипировки для обеспечения безопасности при управлении двухколесным транспортным средством;
* действовать согласно указанию на дорожных знаках;
* пользоваться официальными источниками для получения информации в области безопасности дорожного движения;
* прогнозировать и оценивать последствия своего поведения в качестве пешехода, пассажира или водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для сохранения жизни и здоровья (своих и окружающих людей);
* составлять модели личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и в опасных и чрезвычайных ситуациях на дороге (в части, касающейся пешеходов, пассажиров и водителей транспортных средств);
* комментировать назначение нормативных правовых актов в области охраны окружающей среды;
* использовать основные нормативные правовые акты в области охраны окружающей среды для изучения и реализации своих прав и определения ответственности;
* оперировать основными понятиями в области охраны окружающей среды;
* распознавать наиболее неблагоприятные территории в районе проживания;
* описывать факторы экориска, объяснять, как снизить последствия их воздействия;
* определять, какие средства индивидуальной защиты необходимо использовать в зависимости от поражающего фактора при ухудшении экологической обстановки;
* опознавать организации, отвечающие за защиту прав потребителей и благополучие человека, природопользование и охрану окружающей среды, для обращения в случае необходимости;
* опознавать, для чего применяются и используются экологические знаки;
* пользоваться официальными источниками для получения информации об экологической безопасности и охране окружающей среды;
* прогнозировать и оценивать свои действия в области охраны окружающей среды;
* составлять модель личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и при ухудшении экологической обстановки;
* распознавать явные и скрытые опасности в современных молодежных хобби;
* соблюдать правила безопасности в увлечениях, не противоречащих законодательству РФ;
* использовать нормативные правовые акты для определения ответственности за противоправные действия и асоциальное поведение во время занятий хобби;
* пользоваться официальными источниками для получения информации о рекомендациях по обеспечению безопасности во время современных молодежными хобби;
* прогнозировать и оценивать последствия своего поведения во время занятий современными молодежными хобби;
* применять правила и рекомендации для составления модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби;
* распознавать опасности, возникающие в различных ситуациях на транспорте, и действовать согласно обозначению на знаках безопасности и в соответствии с сигнальной разметкой;
* использовать нормативные правовые акты для определения ответственности за асоциальное поведение на транспорте;
* пользоваться официальными источниками для получения информации о правилах и рекомендациях по обеспечению безопасности на транспорте;
* прогнозировать и оценивать последствия своего поведения на транспорте;
* составлять модель личного безопасного поведения в повседневной жизнедеятельности и в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте.

**Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций**

* Комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций;
* использовать основные нормативные правовые акты в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций для изучения и реализации своих прав и определения ответственности; оперировать основными понятиями в области защиты населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций;
* раскрывать составляющие государственной системы, направленной на защиту населения от опасных и чрезвычайных ситуаций;
* приводить примеры основных направлений деятельности государственных служб по защите населения и территорий от опасных и чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения;
* приводить примеры потенциальных опасностей природного, техногенного и социального характера, характерных для региона проживания, и опасностей и чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий;
* объяснять причины их возникновения, характеристики, поражающие факторы, особенности и последствия;
* использовать средства индивидуальной, коллективной защиты и приборы индивидуального дозиметрического контроля;
* действовать согласно обозначению на знаках безопасности и плане эвакуации;
* вызывать в случае необходимости службы экстренной помощи;
* прогнозировать и оценивать свои действия в области обеспечения личной безопасности в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;
* пользоваться официальными источниками для получения информации о защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций в мирное и военное время;
* составлять модель личного безопасного поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

**Основы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации**

* Характеризовать особенности экстремизма, терроризма и наркотизма в Российской Федерации;
* объяснять взаимосвязь экстремизма, терроризма и наркотизма;
* оперировать основными понятиями в области противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;
* раскрывать предназначение общегосударственной системы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму;
* объяснять основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму;
* комментировать назначение основных нормативных правовых актов, составляющих правовую основу противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;
* описывать органы исполнительной власти, осуществляющие противодействие экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации;
* пользоваться официальными сайтами и изданиями органов исполнительной власти, осуществляющих противодействие экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации, для обеспечения личной безопасности;
* использовать основные нормативные правовые акты в области противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации для изучения и реализации своих прав, определения ответственности;
* распознавать признаки вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность;
* распознавать симптомы употребления наркотических средств;
* описывать способы противодействия вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность, распространению и употреблению наркотических средств;
* использовать официальные сайты ФСБ России, Министерства юстиции Российской Федерации для ознакомления с перечнем организаций, запрещенных в Российской Федерации в связи с экстремистской и террористической деятельностью;
* описывать действия граждан при установлении уровней террористической опасности;
* описывать правила и рекомендации в случае проведения террористической акции;
* составлять модель личного безопасного поведения при установлении уровней террористической опасности и угрозе совершения террористической акции.

**Основы здорового образа жизни**

* Комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области здорового образа жизни;
* использовать основные нормативные правовые акты в области здорового образа жизни для изучения и реализации своих прав;
* оперировать основными понятиями в области здорового образа жизни;
* описывать факторы здорового образа жизни;
* объяснять преимущества здорового образа жизни;
* объяснять значение здорового образа жизни для благополучия общества и государства;
* описывать основные факторы и привычки, пагубно влияющие на здоровье человека;
* раскрывать сущность репродуктивного здоровья;
* распознавать факторы, положительно и отрицательно влияющие на репродуктивное здоровье;
* пользоваться официальными источниками для получения информации о здоровье, здоровом образе жизни, сохранении и укреплении репродуктивного здоровья.

**Основы медицинских знаний и оказание первой помощи**

* Комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области оказания первой помощи;
* использовать основные нормативные правовые акты в области оказания первой помощи для изучения и реализации своих прав, определения ответственности;
* оперировать основными понятиями в области оказания первой помощи;
* отличать первую помощь от медицинской помощи;
* распознавать состояния, при которых оказывается первая помощь, и определять мероприятия по ее оказанию;
* оказывать первую помощь при неотложных состояниях;
* вызывать в случае необходимости службы экстренной помощи;
* выполнять переноску (транспортировку) пострадавших различными способами с использованием подручных средств и средств промышленного изготовления;
* действовать согласно указанию на знаках безопасности медицинского и санитарного назначения;
* составлять модель личного безопасного поведения при оказании первой помощи пострадавшему;
* комментировать назначение основных нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологическом благополучия населения;
* использовать основные нормативные правовые акты в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения для изучения и реализации своих прав и определения ответственности;
* оперировать понятием «инфекционные болезни» для определения отличия инфекционных заболеваний от неинфекционных заболеваний и особо опасных инфекционных заболеваний;
* классифицировать основные инфекционные болезни;
* определять меры, направленные на предупреждение возникновения и распространения инфекционных заболеваний;
* действовать в порядке и по правилам поведения в случае возникновения эпидемиологического или бактериологического очага.

**Основы обороны государства**

* Комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области обороны государства;
* характеризовать состояние и тенденции развития современного мира и России;
* описывать национальные интересы РФ и стратегические национальные приоритеты;
* приводить примеры факторов и источников угроз национальной безопасности, оказывающих негативное влияние на национальные интересы России;
* приводить примеры основных внешних и внутренних опасностей;
* раскрывать основные задачи и приоритеты международного сотрудничества РФ в рамках реализации национальных интересов и обеспечения безопасности;
* разъяснять основные направления обеспечения национальной безопасности и обороны РФ;
* оперировать основными понятиями в области обороны государства;
* раскрывать основы и организацию обороны РФ;
* раскрывать предназначение и использование ВС РФ в области обороны;
* объяснять направление военной политики РФ в современных условиях;
* описывать предназначение и задачи Вооруженных Сил РФ, других войск, воинских формирований и органов в мирное и военное время;
* характеризовать историю создания ВС РФ;
* описывать структуру ВС РФ;
* характеризовать виды и рода войск ВС РФ, их предназначение и задачи;
* распознавать символы ВС РФ;
* приводить примеры воинских традиций и ритуалов ВС РФ.

**Правовые основы военной службы**

* Комментировать назначение основных нормативных правовых актов в области воинской обязанности граждан и военной службы;
* использовать нормативные правовые акты для изучения и реализации своих прав и обязанностей до призыва, во время призыва, во время прохождения военной службы, во время увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
* оперировать основными понятиями в области воинской обязанности граждан и военной службы;
* раскрывать сущность военной службы и составляющие воинской обязанности гражданина РФ;
* характеризовать обязательную и добровольную подготовку к военной службе;
* раскрывать организацию воинского учета;
* комментировать назначение Общевоинских уставов ВС РФ;
* использовать Общевоинские уставы ВС РФ при подготовке к прохождению военной службы по призыву, контракту;
* описывать порядок и сроки прохождения службы по призыву, контракту и альтернативной гражданской службы;
* объяснять порядок назначения на воинскую должность, присвоения и лишения воинского звания;
* различать военную форму одежды и знаки различия военнослужащих ВС РФ;
* описывать основание увольнения с военной службы;
* раскрывать предназначение запаса;
* объяснять порядок зачисления и пребывания в запасе;
* раскрывать предназначение мобилизационного резерва;
* объяснять порядок заключения контракта и сроки пребывания в резерве.

**Элементы начальной военной подготовки**

* Комментировать назначение Строевого устава ВС РФ;
* использовать Строевой устав ВС РФ при обучении элементам строевой подготовки;
* оперировать основными понятиями Строевого устава ВС РФ;
* выполнять строевые приемы и движение без оружия;
* выполнять воинское приветствие без оружия на месте и в движении, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него;
* выполнять строевые приемы в составе отделения на месте и в движении;
* приводить примеры команд управления строем с помощью голоса;
* описывать назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова;
* выполнять неполную разборку и сборку автомата Калашникова для чистки и смазки;
* описывать порядок хранения автомата;
* различать составляющие патрона;
* снаряжать магазин патронами;
* выполнять меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб;
* описывать явление выстрела и его практическое значение;
* объяснять значение начальной скорости пули, траектории полета пули, пробивного и убойного действия пули при поражении противника;
* объяснять влияние отдачи оружия на результат выстрела;
* выбирать прицел и правильную точку прицеливания для стрельбы по неподвижным целям;
* объяснять ошибки прицеливания по результатам стрельбы;
* выполнять изготовку к стрельбе;
* производить стрельбу;
* объяснять назначение и боевые свойства гранат;
* различать наступательные и оборонительные гранаты;
* описывать устройство ручных осколочных гранат;
* выполнять приемы и правила снаряжения и метания ручных гранат;
* выполнять меры безопасности при обращении с гранатами;
* объяснять предназначение современного общевойскового боя;
* характеризовать современный общевойсковой бой;
* описывать элементы инженерного оборудования позиции солдата и порядок их оборудования;
* выполнять приемы «К бою», «Встать»;
* объяснять, в каких случаях используются перебежки и переползания;
* выполнять перебежки и переползания (по-пластунски, на получетвереньках, на боку);
* определять стороны горизонта по компасу, солнцу и часам, по Полярной звезде и признакам местных предметов;
* передвигаться по азимутам;
* описывать назначение, устройство, комплектность, подбор и правила использования противогаза, респиратора, общевойскового защитного комплекта (ОЗК) и легкого защитного костюма (Л-1);
* применять средства индивидуальной защиты;
* действовать по сигналам оповещения исходя из тактико-технических характеристик (ТТХ) средств индивидуальной защиты от оружия массового поражения;
* описывать состав и область применения аптечки индивидуальной;
* раскрывать особенности оказания первой помощи в бою;
* выполнять приемы по выносу раненых с поля боя.

**Военно-профессиональная деятельность**

* Раскрывать сущность военно-профессиональной деятельности;
* объяснять порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям;
* оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военно-профессиональной деятельности;
* характеризовать особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях;
* использовать официальные сайты для ознакомления с правилами приема в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России.

**Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:**

***Основы комплексной безопасности***

* *Объяснять, как экологическая безопасность связана с национальной безопасностью и влияет на нее .*

***Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций***

* *Устанавливать и использовать мобильные приложения служб, обеспечивающих защиту населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, для обеспечения личной безопасности.*

***Основы обороны государства***

* *Объяснять основные задачи и направления развития, строительства, оснащения и модернизации ВС РФ;*
* *приводить примеры применения различных типов вооружения и военной техники в войнах и конфликтах различных исторических периодов, прослеживать их эволюцию.*

***Элементы начальной военной подготовки***

* *Приводить примеры сигналов управления строем с помощью рук, флажков и фонаря;*
* *определять назначение, устройство частей и механизмов автомата Калашникова;*
* *выполнять чистку и смазку автомата Калашникова;*
* *выполнять нормативы неполной разборки и сборки автомата Калашникова;*
* *описывать работу частей и механизмов автомата Калашникова при стрельбе;*
* *выполнять норматив снаряжения магазина автомата Калашникова патронами;*
* *описывать работу частей и механизмов гранаты при метании;*
* *выполнять нормативы надевания противогаза, респиратора и общевойскового защитного комплекта (ОЗК).*

***Военно-профессиональная деятельность***

* *Выстраивать индивидуальную траекторию обучения с возможностью получения военно-учетной специальности и подготовки к поступлению в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России;*
* *оформлять необходимые документы для поступления в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России.*

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося 36 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы безопасности жизнедеятельности**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***108*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***72*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *12* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| выполнение реферата, работа с учебной и справочной литературой | *36* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме* *дифференцированного зачета 2 часа* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** |
| **Тема 1. Основы комплексной безопасности** | 1. Экологическая безопасность и охрана окружающей среды. 2. Влияние экологической безопасности на национальную безопасность РФ. 3. Права, обязанности и ответственность гражданина в области охраны окружающей среды. 4. Организации, отвечающие за защиту прав потребителей и благополучие человека, природопользование и охрану окружающей среды, и порядок обращения в них. 5. Неблагоприятные районы в месте проживания и факторы экориска. 6. *Практическая работа 1.* Средства индивидуальной защиты. 7. Предназначение и использование экологических знаков. 8. Безопасность на транспорте. Правила безопасного поведения в общественном транспорте, в такси и маршрутном такси, на железнодорожном транспорте, на воздушном и водном транспорте. 9. Предназначение и использование сигнальных цветов, знаков безопасности и сигнальной разметки. 10. Виды ответственности за асоциальное поведение на транспорте. 11. Правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, пассажиров и водителей транспортных средств: мопедов, мотоциклов, легкового автомобиля). 12. Предназначение и использование дорожных знаков. 13. Явные и скрытые опасности современных молодежных хобби. Последствия и ответственность.   *Самостоятельная работа:*  *Подготовка докладов по темам:*  *1. Правила поведения при наводнении.*  *2. Правила поведения при ДТП.*  *3. Правила поведения при пожаре и обрушении здания.*  *4. Правила поведения при землетрясении.*  *5. Правила поведения при химической аварии.*  *6. Правила поведения при радиационной аварии.*  *7. Правила поведения при отравлении аварийными химически опасными веществами.* | **13+7 вср** |
| **Тема 2. Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций** | 1. Основы законодательства Российской Федерации по организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. 2. Права, обязанности и ответственность гражданина в области организации защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. 3. Составляющие государственной системы по защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. 4. Основные направления деятельности государства по защите населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. 5. Потенциальные опасности природного, техногенного и социального характера, характерные для региона проживания, и опасности и чрезвычайные ситуации, возникающие при ведении военных действий или вследствие этих действий. 6. Правила и рекомендации безопасного поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера и в условиях опасностей и чрезвычайных ситуаций, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий, для обеспечения личной безопасности. 7. Предназначение и использование сигнальных цветов, знаков безопасности, сигнальной разметки и плана эвакуации. 8. *Практическая работа 2.* Средства индивидуальной, коллективной защиты и приборы индивидуального дозиметрического контроля.   *Самостоятельная работа: подготовка докладов*  *1. История создания РСЧС.*  *2. Органы управления гражданской обороны.*  *3. Защитные сооружения и правила поведения в них.*  *4. МЧС России*  *Служба скорой помощи.*  *Оповещение населения об опасностях, возникающих в ЧС.*  *Милиция как орган защиты населения от противоправных действий.* | **8+4 вср** |
| **Тема 3 Основы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации** | 1. Сущность явлений экстремизма, терроризма и наркотизма. 2. Общегосударственная система противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму: основы законодательства Российской Федерации в области противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму; органы исполнительной власти, осуществляющие противодействие экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации; права и ответственность гражданина в области противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации. 3. Способы противодействия вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность, распространению и употреблению наркотических средств. 4. Правила и рекомендации безопасного поведения при установлении уровней террористической опасности и угрозе совершения террористической акции.   *Самостоятельная работа: подготовка докладов*  *1,2. Правила поведения при угрозе террористического акта* | **4+2 вср** |
| **Тема 4 Основы здорового образа жизни** | 1. Основы законодательства Российской Федерации в области формирования здорового образа жизни. 2. Факторы и привычки, разрушающие здоровье. 3. Репродуктивное здоровье. 4. *Практическая работа 3.* Индивидуальная модель здорового образа жизни.   *Самостоятельная работа*  *Выполнение реферата по темам:*  *1. Здоровье и здоровый образ жизни.*  *2. Способы закаливания организма. Физическая культура и спорт в системе обеспечения здоровья. Физические факторы, способствующие формированию, росту и укреплению здоровья человека.* | **4+2 вср** |
| **Тема 5 Основы медицинских знаний и оказание первой помощи** | 1. Основы законодательства Российской Федерации в области оказания первой помощи. Права, обязанности и ответственность гражданина при оказании первой помощи. 2. *Практическая работа 4.* Состояния, требующие проведения первой помощи, мероприятия и способы оказания первой помощи при неотложных состояниях. 3. *Практическая работа 5.* Правила и способы переноски (транспортировки) пострадавших. 4. Основы законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Права, обязанности и ответственность гражданина в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. 5. Основные инфекционные заболевания и их профилактика. Правила поведения в случае возникновения эпидемии. 6. Предназначение и использование знаков безопасности медицинского и санитарного назначения.   *Самостоятельная работа*  *Подготовка докладов по темам:*   1. *Первая медицинская помощь при отравлениях.*   *Первая медицинская помощь при обморожениях.*   1. *Первая медицинская помощь при кровотечениях.*   *Первая медицинская помощь при ожогах.*   1. *Первая медицинская помощь при тепловых и солнечных ударах.*   *Первая медицинская помощь при обмороке.*  *Первая медицинская помощь при укусах ядовитых змей.* | **6+3 вср** |
| **Тема 6 Основы обороны государства** | 1. Состояние и тенденции развития современного мира и России. Национальные интересы РФ и стратегические национальные приоритеты. 2. Факторы и источники угроз национальной и военной безопасности, оказывающие негативное влияние на национальные интересы России. Содержание и обеспечение национальной безопасности РФ. 3. Военная политика Российской Федерации в современных условиях. Основные задачи и приоритеты международного сотрудничества РФ в рамках реализации национальных интересов и обеспечения безопасности. 4. Вооруженные Силы Российской Федерации, другие войска, воинские формирования и органы, их предназначение и задачи. 5. История создания ВС РФ. 6. Структура ВС РФ. Виды и рода войск ВС РФ, их предназначение и задачи. 7. Воинские символы, традиции и ритуалы в ВС РФ. 8. Основные направления развития и строительства ВС РФ. 9. Модернизация вооружения, военной и специальной техники. Техническая оснащенность и ресурсное обеспечение ВС РФ.   *Самостоятельная работа*  *Подготовка рефератов по темам:*   1. *Вооруженные силы Московского государства в XIV—XV веках.* 2. *Военная реформа Ивана Грозного* *I****.*** 3. *Военные реформы в России во второй половине XIX века*   *4,5. Создание советских Вооруженных Сил****.*** | **9+5 вср** |
| **Тема 7 Правовые основы военной службы** | 1. Воинская обязанность. Подготовка граждан к военной службе. Организация воинского учета. 2. Призыв граждан на военную службу. 3. Поступление на военную службу по контракту. Исполнение обязанностей военной службы. 4. Альтернативная гражданская служба. 5. Срок военной службы для военнослужащих, проходящих военную службу по призыву, по контракту и для проходящих альтернативную гражданскую службу. 6. Воинские должности и звания. 7. Военная форма одежды и знаки различия военнослужащих ВС РФ. 8. Увольнение с военной службы. Запас. Мобилизационный резерв.   *Самостоятельная работа*  *Подготовка докладов по темам:*  *1. Правовая основа и стадии осуществления воинской обязанности.*  *Обязанности и права призывников.*  *2. Право на отсрочку.*  *Правовое положение военнообязанных.*  *3. Пребывание в запасе.*  *Воинская обязанность граждан в условиях мобилизации.*  *4. Служба по контракту.*  *Назначение и особенности альтернативной гражданской службы. Преимущество и недостатки гражданской службы.* | **8+ 4 вср** |
| **Тема 8 Элементы начальной военной подготовки** | 1. Строи и управление ими. Строевые приемы и движение без оружия. 2. *Практическая работа 6.* Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении, выход из строя и возвращение в строй. Подход к начальнику и отход от него. Строи отделения. 3. Назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова. 4. *Практическая работа 7.* Работа частей и механизмов автомата Калашникова при стрельбе. Неполная разборка и сборка автомата Калашникова для чистки и смазки. 5. Хранение автомата Калашникова. Устройство патрона. Меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб. 6. *Практическая работа 8.* Основы и правила стрельбы. Ведение огня из автомата Калашникова. 7. Ручные осколочные гранаты. Меры безопасности при обращении с ручными осколочными гранатами. 8. Современный общевойсковой бой. Инженерное оборудование позиции солдата. Способы передвижения в бою при действиях в пешем порядке. 9. Элементы военной топографии. 10. *Практическая работа 9.* Назначение, устройство, комплектность, подбор и правила использования средств индивидуальной защиты (СИЗ) (противогаза, респиратора, общевойскового защитного комплекта (ОЗК) и легкого защитного костюма (Л-1). 11. *Практическая работа 10.* Действия по сигналам оповещения. 12. *Практическая работа 11.* Состав и применение аптечки индивидуальной. 13. *Практическая работа 12.* Оказание первой помощи в бою. Способы выноса раненого с поля боя.   *Самостоятельная работа:*  *Подготовка докладов по темам:*   1. *Строи и управление ими. Строевые приемы и движение без оружия.* 2. *Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении, выход из строя и возвращение в строй. Подход к начальнику и отход от него. Строи отделения.* 3. *Назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова.* 4. *Работа частей и механизмов автомата Калашникова при стрельбе. Неполная разборка и сборка автомата Калашникова для чистки и смазки.* 5. *Хранение автомата Калашникова. Устройство патрона. Меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.* 6. *Основы и правила стрельбы. Ведение огня из автомата Калашникова.* 7. *Ручные осколочные гранаты. Меры безопасности при обращении с ручными осколочными гранатами.* | **13+7 вср** |
| **Тема 9 Военно-профессиональная деятельность** | 1. Цели и задачи военно-профессиональной деятельности. Военно-учетные специальности. 2. Профессиональный отбор. Военная служба по призыву как этап профессиональной карьеры. 3. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. 4. Основные виды высших военно-учебных заведений ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России. 5. Подготовка офицеров на военных кафедрах образовательных организаций высшего образования. Порядок подготовки и поступления в высшие военно-учебные заведения ВС РФ и учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России.   *Самостоятельная работа:*  *Подготовка докладов по темам:*  1,2. Учреждения высшего образования МВД России, ФСБ России, МЧС России. | **5+2 вср** |
|  | ***Дифференцированный зачет по всем разделам программы*** | ***2*** |
|  | ***Итого*** | ***72 (108 с в/а)*** |

3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедиапроектор;

-интерактивная доска;

-массогабаритный макет 7,62-мм (или 5,45-мм) автомата Калашникова;

-7,62-мм модернизированный автомат Калашникова;

- 5,6- мм малокалиберная винтовка;

- средства индивидуальной защиты:

* общевойсковой противогаз;
* -общевойсковой защитный комплект;
* -респиратор

-приборы:

* радиационной разведки;
* химической разведки;

-бытовой дозиметр;

- макет простейшего укрытия в разрезе или в формате ЭОИ;

-макет убежища в разрезе или в формате ЭОИ;

-компас;

-визирная линейка;

-индивидуальные средства медицинской защиты:

* аптечка АИ;
* пакеты перевязочные ППИ;
* пакеты противохимические индивидуальные ИПП-11;

- сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи;

- сумка CMC

- перевязочные средства и шовные материалы, лейкопластыри:

* бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 7 м х 14 см
* бинт марлевый медицинский нестерильный, размер 5 м х 10 см
* вата медицинская компрессная
* косынка медицинская (перевязочная)
* повязка медицинская большая стерильная
* повязка медицинская малая стерильная

- медицинские предметы расходные:

* булавка безопасная
* шина проволочная (лестничная) для ног
* шина проволочная (лестничная) для рук
* шина фанерная длиной 1 м

врачебные предметы, аппараты и хирургические инструменты: жгут кровоостанавливающий эластичный

-аппараты, приборы и принадлежности для травматологии и механотерапии:

- манекен-тренажер для реанимационных мероприятий;

-шина транспортная Дитерихса для нижних конечностей (модернизированная);

- санитарно-хозяйственное имущество инвентарное:

* носилки санитарные;
* знак нарукавного Красного Креста;
* лямка медицинская носилочная;
* флаг Красного Креста;
* Набор плакатов и электронные издания:
* Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации;
* Ордена России;
* Текст Военной присяги;
* Воинские звания и знаки различия;
* Военная форма одежды;
* Мероприятия обязательной подготовки граждан к военной службе;
* Военно-прикладные виды спорта;
* Военно-учетные специальности солдат, матросов, сержантов и старшин
* Военные образовательные учреждения професси­онального образования Министерства обороны Российской Федерации;
* Тактико-технические характеристики вооружения и военной техники, находящихся на вооружении Российской армии и армий иностранных государств;
* Несение караульной службы
* Мероприятия, проводимые при первоначальной постановке граждан на воинский учет;
* Нормативы по прикладной физической подготовке;
* Нормативы по радиационной, химической и биологической защите
* Набор плакатов или электронные издания:
* Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия
* Приемы и правила метания ручных гранат
* Мины Российской армии
* Фортификационные сооружения
* Индивидуальные средства защиты
* Приборы радиационной разведки
* Приборы химической разведки
* Организация и несение внутренней службы
* Строевая подготовка
* Оказание первой медицинской помощи
* Гражданская оборона.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Нормативно-правовые документы

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. - М., 1993—2007.
3. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
4. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).

Основные источники:

**Для обучающихся**

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. - М., 2008.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. - М., 2008.
3. Топоров И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10—11 кл. - М., 2007.
4. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10—11 кл.-М., 2007.
5. 100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. - М., 2006.
6. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, В.А.Васнев; под ред. А.Т.Смирнова. — 8-е изд., перераб. - М., 2007:

**Для преподавателей**

1. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. - М., 2007.
2. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10—11 кл. / А.Т.Смирнов, М.В.Маслов; под ред. А.Т.Смирнова. - М., 2007.
3. Большой энциклопедический словарь. - М., 1997.
4. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А.Васнев, С.А.Чиненный. — М., 2002.
5. Военная доктрина Российской Федерации // Вестник-военной информации. - 2000. - № 5.
6. Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. / В.А.Дуров, - 2-е изд., доп. -М., 2003.
7. Дуров В.А. Отечественные награды / В.А.Дуров. — М: Просвещение, 2005.
8. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2000. - № 2.
9. Лях В.И. Физическая культура: Учеб. для 10—1 1 кл. общеобразоват. учреждений / В.И.Лях, А.А.Зданевич; под ред. В.И.Ляха. — М., 2006—2007.
10. Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся / [А.Т.Смирнов, Б.О.Хренников, Р.А.Дурнев, Э.Н.Аюбов]; под ред. А.Т.Смирнова. - М., 2007.
11. Петров СВ. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. - М., 2000.
12. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
13. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ. ред. А.Т.Смирнова. - 6-& изд. -М„ 2006.

**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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **знать/понимать**   * основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него; * потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания; * основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций; * основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; * состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; * порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; * основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе; * основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; * требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовки призывника; * предназначение, структуру и задачи РСЧС; * предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;   **уметь**   * владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; * владеть навыками в области гражданской обороны; * пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; * оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;   **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:   * ведения здорового образа жизни; * оказания первой медицинской помощи; * развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; * обращения в случае необходимости в службы экстренной помощи. |  |
|  |
| тестирование;  фронтальный опрос;  контрольная работа;  комбинированный метод в форме фронтального опроса и групповой самостоятельной работы  практические работы |

Итоговый контроль по предмету Дифференцированный зачет

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**дисциплины АСТРОНОМИЯ**

для профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

для профессии 43.01.02 «Парикмахер»

для профессии 23.01.08 «Слесарь по ремонту строительных машин»

Форма обучения – очная

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины применяется для её изучения обучающимися по профессиям 23.01.08 «Слесарь по ремонту строительных машин», 43.01.02 «Парикмахер», 19.01.17 «Повар, кондитер» утв. приказом Минобрнауки РФ №699 от 2.08.13.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в состав предметной области «Естественные науки».

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

На основании требований Государственного образовательного стандарта 2010 г. в содержании рабочей программы по астрономии предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют ***задачи обучения***:

- Приобретение знаний и умений для использования в практической деятельности и повседневной жизни;

- Овладение способами познавательной, информационно-коммуникативной и рефлексивной деятельностей;

- Освоение познавательной, информационной, коммуникативной, рефлексивной компетенций.

***Компетентностный*** подход определяет следующие особенности предъявления содержания образования: оно представлено в виде девяти тематических блоков, обеспечивающих формирование компетенций. Таким образом, календарно-тематическое планирование обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

***Личностная*** ориентация образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Способность учащихся понимать причины и логику развития физических процессов открывает возможность для осмысленного восприятия всего разнообразия мировоззренческих, социокультурных систем, существующих в современном мире. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, гуманитарной культуры школьников, их приобщению к современной физической науке и технике, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств, в том числе гражданственности, толерантности.

***Деятельностный*** подход отражает стратегию современной образовательной политики: необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество, нацеленного на совершенствование этого общества. Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации. Это поможет выпускнику адаптироваться в мире, где объем информации растет в геометрической прогрессии, где социальная и профессиональная успешность напрямую зависят от позитивного отношения к новациям, самостоятельности мышления и инициативности, от готовности проявлять творческий подход к делу, искать нестандартные способы решения проблем, от готовности к конструктивному взаимодействию с людьми.

Основой целеполагания является обновление требований к уровню подготовки выпускников, отражающее важнейшую особенность педагогической концепции государственного стандарта— переход от суммы «предметных результатов» (то есть образовательных результатов, достигаемых в рамках отдельных учебных предметов) к межпредметным и интегративным результатам. Такие результаты представляют собой обобщенные способы деятельности, которые отражают специфику не отдельных предметов, а ступеней общего образования. В государственном стандарте они зафиксированы как общие учебные умения, навыки и способы человеческой деятельности, что предполагает повышенное внимание к развитию межпредметных связей курса.

Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики деловых игр, проблемных дискуссий, поэтапного формирования умения решать задачи.

На ступени полной, средней школы задачи учебных занятий определены как закрепление умений разделять процессы на этапы, звенья, выделять характерные причинно-следственные связи, определять структуру объекта познания, значимые функциональные связи и отношения между частями целого, сравнивать, сопоставлять, классифицировать, ранжировать объекты по одному или нескольким предложенным основаниям, критериям. Принципиальное значение в рамках курса приобретает умение различать факты, мнения, доказательства, гипотезы, аксиомы.

Система заданий призвана обеспечить тесную взаимосвязь различных способов и форм учебной деятельности: использование различных алгоритмов усвоения знаний и умений при сохранении единой содержательной основы курса, внедрение групповых методов работы, творческих заданий, в том числе методики исследовательских проектов.

Спецификой учебной проектно-исследовательской деятельности является ее направленность на развитие личности, и на получение объективно нового исследовательского результата.

***Цель учебно-исследовательской деятельности*** — приобретение учащимися познавательно-исследовательской компетентности, проявляющейся в овладении универсальными способами освоения действительности, в развитии способности к исследовательскому мышлению, в активизации личностной позиции учащегося в образовательном процессе.

Модульный принцип позволяет не только укрупнить смысловые блоки содержания, но и преодолеть традиционную логику изучения материала — от единичного к общему и всеобщему, от фактов к процессам и закономерностям. В условиях модульного подхода возможна совершенно иная схема изучения физических процессов «всеобщее — общее— единичное».

Акцентированное внимание к продуктивным формам учебной деятельности предполагает актуализацию информационной компетентности учащихся: формирование простейших навыков работы с источниками, (картографическими и хронологическими) материалами. В требованиях к выпускникам старшей школы ключевое значение придается комплексным умениям по поиску и анализу информации, представленной в разных знаковых системах (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд), использованию методов электронной обработки при поиске и систематизации информации.

Специфика целей и содержания изучения астрономии на базовом уровне существенно повышает требования к рефлексивной деятельности учащихся: к объективному оцениванию своих учебных достижений, поведения, черт своей личности, способности и готовности учитывать мнения других людей при определении собственной позиции и самооценке, понимать ценность образования как средства развития культуры личности.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера (на базе кабинета медиапрограмм с интерактивной доской).

**В результате изучения астрономии на базовом уровне ученик должен знать/понимать**

•  смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;

•  смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;

•  смысл физического закона Хаббла;

•  основные этапы освоения космического пространства;

•  гипотезы происхождения Солнечной системы;

•  основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;

•  размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики; уметь

•  **приводить примеры:** роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;

•  **описывать и объяснять:** различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы «цвет — светимость», физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;

•  **характеризовать** особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;

•  **находить** на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

•  использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

•  **использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии; отделения ее от лженаук; оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**• личностных:**

− сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному

уровню развития астрономической науки;

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

− умение анализировать последствия освоения космического пространства для

жизни и деятельности человека;

• **метапредметных:**

− умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии

такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление

причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов

для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

− умение использовать различные источники по астрономии для получения

достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою

точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые

средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера,

включая составление текста и презентации материалов с использованием

информационных и коммуникационных технологий;

• **предметных:**

− сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

− понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

− владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

− сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

− осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Введение в астрономию**

Строение и масштабы Вселенной, и современные наблюдения

Какие тела заполняют Вселенную. Каковы их характерные размеры и расстояния между ними. Какие физические условия встречаются в них. Вселенная расширяется.

Где и как работают самые крупные оптические телескопы. Как астрономы исследуют гамма излучение Вселенной. Что увидели гравитационно волновые и нейтринные телескопы.

**Астрометрия**

Звёздное небо и видимое движение небесных светил

Какие звёзды входят в созвездия Ориона и Лебедя. Солнце движется по эклиптике. Планеты совершают петлеобразное движение.

Небесные координаты

Что такое небесный экватор и небесный меридиан. Как строят экваториальную систему небесных координат. Как строят горизонтальную систему небесных координат.

Видимое движение планет и Солнца

Петлеобразное движение планет, попятное и прямое движение планет. Эклиптика, зодиакальные созвездия. Неравномерное движение Солнца по эклиптике.

Движение Луны и затмения

Фазы Луны и синодический месяц, условия наступления солнечного и лунные затмения.

Почему происходят солнечные затмения. Сарос и предсказания затмений

Время и календарь

Звёздное и солнечное время, звёздный и тропический год.

Устройство лунного и солнечного календаря, проблемы их согласования Юлианский и григорианский календари.

**Небесная механика**

Гелиоцентрическая система мира

Представляли о строении Солнечной системы в античные времена и в средневековье. Гелиоцентрическая система мира, доказательство вращение Земли вокруг Солнца. Параллакс звезд и определение расстояние до них, парсек.

Законы Кеплера движения планет

Открытие И.Кеплером законов движения планет. Открытие закона Всемирного тяготения и обобщённые законы Кеплера. Определение масс небесных тел.

Космические скорости

Расчёты первой и второй космической скорости и их физически смысл. Полёт Ю.А. Гагарина вокруг Земли по круговой орбите.

Межпланетные перелёты

Понятие оптимальной траектории полёта к планете. Время полёта к планете и даты стартов.

Луна и её влияние на Землю

Лунный рельеф и его природа, Приливное взаимодействие между Луной и Землёй. Удаление Луны от Земли и замедление вращения Земли. Прецессия земной оси и предварение равноденствий.

**Строение солнечной системы**

Современные представления о Солнечной системе.

Состав Солнечной системы. Планеты земной группы и планеты гиганты их принципиальные отличия. Облако комет Оорта и пояс Койпера. Размеры тел солнечной системы.

Планета Земля

Форма и размеры Земли. Внутреннее строение Земли. Роль парникового эффекта в формировании климата Земли

Планеты земной группы

Исследования Меркурия, Венеры и Марса, их схожесть с Землёй. Как парниковый эффект греет поверхность Земли и перегревает атмосферу Венеры. Есть ли жизнь на Марсе. Эволюция орбит спутников Марса Фобоса и Деймоса.

Планеты гиганты

Физические свойства Юпитера, Сатурна, Урана и Нептуна. Вулканической деятельности на спутнике Юпитера Ио. Природа колец вокруг планет гигантов.

Планеты карлики и их свойства.

Малые тела Солнечной системы

Природа и движение астероидов. Специфика движения групп астероидов Троянцев и Греков. Природа и движение комет. Пояс Койпера и Облако комет Оорта. Природа метеоров и метеоритов.

Метеоры и метеориты

Природа «падающих звёзд», метеорные потоки и их радианты. Связь между метеорными потоками и кометами. Природа каменных и железных метеоритов. Природа метеоритных кратеров.

**Практическая астрофизика и физика Солнца**

Методы астрофизических исследований

Устройство и характеристики телескопов рефракторов и рефлекторов. Устройство радиотелескопов, радиоинтерферометры.

Солнце

Основные характеристики Солнца. Определение массы, температуры и химического состава Солнца. Строение солнечной атмосферы. Солнечная активность и её влияние на Землю и биосферу.

Внутреннее строение Солнца

Теоретический расчёт температуры в центре Солнца. Ядерный источник энергии и термоядерные реакции синтеза гелия из водорода, перенос энергии из центра Солнца наружу, конвективная зона. Нейтринный телескоп и наблюдения потока нейтрино от Солнца.

**Звёзды**

Основные характеристики звёзд

Определение основные характеристик звёзд массы, светимости, температуры и химического состава. Спектральная классификация звезд и её

физические основы. Диаграмма спектральный класс– светимость звёзд, связь между массой и светимостью звезд

Внутреннее строение звёзд

Строение звёзды главной последовательности.

Строение звёзд красных гигантов и сверхгигантов.

Белые карлики, нейтронные звёзды, пульсары и чёрные дыры

Строение звёзд белых карликов и предел на их массу – предел Чандрасекара. Пульсары и нейтронные звёзды. Природа чёрных дыр и их параметры.

Двойные, кратные и переменные звёзды

Наблюдения двойных и кратных звёзд, Затменно-переменные звёзды. Определение масс двойных звёзд. Пульсирующие переменные звёзды, кривые изменения блеска цефеид. Зависимость между светимостью и периодом пульсаций у цефеид. Цефеиды – маяки во Вселенной , по которым определят расстояния до далёких скоплений и галактик.

Новые и сверхновые звёзды

Характеристики вспышек новых звёзд. Связь новых звёзд с тесными двойными системами, содержащих звезду белый карлик. Перетекание вещества и ядерный взрыв на поверхности белого карлика. Как взрываются сверхновые звёзды. Характеристики вспышек сверхновых звёзд. Гравитационный коллапс белого карлика с массой Чандрасекара в составе тесной двойной звезды – вспышка сверхновой первого типа. Взрыв массивной звезды в конце своей эволюции – взрыв сверхновой второго типа. Наблюдение остатков взрывов сверхновых звёзд.

Эволюция звёзд: рождение жизнь и смерть звёзд

Расчёт продолжительности жизни звёзд разной массы на главной последовательности. Переход в красные гиганты и сверхгиганты после исчерпания водорода. Спокойная эволюция маломассивных звёзд, и гравитационный коллапс и взрыв с образованием нейтронной звезды или чёрной дыры массивной звезды. Определение возраста звёздных скоплений и отдельных звёзд и проверка теории эволюции звёзд.

**Млечный путь**

Газ и пыль в Галактике

Как образуются отражательные туманности почему светятся диффузные туманности

Как концентрируются газовые и пылевые туманности в Галактике

Рассеянные и шаровые звёздные скопления

Наблюдаемые свойства рассеянных звёздных скоплений. Наблюдаемые свойства шаровых звёздных скоплений. Распределение и характер движения скоплений в Галактике. Распределение звёзд, скоплений, газа и пыли в Галактике.

Сверхмассивная чёрная дыра в центре Галактики и космические лучи.

Инфракрасные наблюдения движения звёзд в центре Галактики и обнаружение в нём сверхмассивной черной дыры. Расчёт

параметров сверхмассивной чёрной дыры. Наблюдения космических лучей и их связь со взрывами сверхновых звёзд. Галактики

Как классифицировали галактики по форме и камертонная диаграмма Хаббла. Свойства спиральных, эллиптических и неправильных галактик. Красное смещение в спектрах галактик и определение расстояния до них. Закон Хаббла

Вращение галактик и тёмная материя в них.

Активные галактики и квазары

Природа активности галактик, радиогалактики и взаимодействующие галактики. Необычные свойства квазаров, их связь с ядрами галактик и активностью чёрных дыр в них.

Скопления галактик

Наблюдаемые свойства скоплений галактик, рентгеновское излучение, температура и масса межгалактического газа, необходимость существования тёмной материи в скоплениях галактик. Оценка массы тёмной материи в скоплениях. Ячеистая структура распределения галактики скоплений галактик.

**Строение и эволюция Вселенной**

Конечность и бесконечность Вселенной – парадоксы классической космологии.

Закон Всемирного тяготения и представления о конечности и бесконечности Вселенной. Фотометрический парадокс и противоречия классических представлений о строении Вселенной и наблюдениями. Необходимость привлечения общей теории относительности для построения модели Вселенной. Связь между геометрическими свойствами пространства Вселенной с распределением и движением материи в ней.

Расширяющаяся Вселенная

Связь средней плотность материи с законом расширения и геометрическими свойствами Вселенной. Евклидова и Неевклидова геометрия Вселенной. Определение радиуса и возраста Вселенной.

Модель «горячей Вселенной» и реликтовое излучения

Образование химических элементов во Вселенной. Обилие гелия во Вселенной и необходимость образования его на ранних этапах эволюции Вселенной. Необходимость не только высокой плотности вещества, но и его высокой температуры на ранних этапах эволюции Вселенной. Реликтовое излучение – излучение которое осталось во Вселенной от горячего и сверх плотного состояния материи на ранних этапах жизни Вселенной. Наблюдаемые свойства реликтового излучения. Почему необходимо привлечение общей теории относительности для построения модели Вселенной.

**Современные проблемы астрономии**

Ускоренное расширение Вселенной и тёмная энергия.

Наблюдения сверхновых звёзд I типа в далёких галактиках и открытие ускоренного расширения Вселенной. Открытие силы Всемирного отталкивания. Тёмная энергия увеличивает массу Вселенной по мере её расширения. Природа силы Всемирного отталкивания.

Обнаружение планет возле других звёзд.

Наблюдения за движением звёзд и определения масс невидимых спутников звёзд, возмущающих их прямолинейное движение. Методы обнаружения экзопланет. Оценка условий на поверхностях экзопланет. Поиск экзопланет с комфортными условиями для жизни на них

Поиски жизни и разума во Вселенной

Развитие представлений о возникновении и существовании жизни во Вселенной. Современные оценки количества высокоразвитых цивилизаций в Галактике. Попытки обнаружения и посылки сигналов внеземным цивилизациям.

**Тематическо-поурочное планирование**

Поурочное планирование рассчитано на 1 ч астрономии в неделю и построено следующим образом: тема урока - основной, изучаемый в классе материал.

**Введение в астрономию (1 ч)**

Целью изучения данной темы – познакомить учащихся с основными астрономическими объектами, заполняющими Вселенную: планеты, Солнце, звёзды, звёздные скопления, галактики, скопления галактик; физическими процессами, протекающими в них и в окружающем их пространстве. Они знакомятся с характерными масштабами , характеризующими свойства этих небесных тел. Также приводятся сведения о современных оптических, инфракрасных, радио, рентгеновских телескопах и обсерваториях. Фактически, учащиеся знакомятся с теми небесными телами и объектами, которые они в дальнейшем будут подробно изучать на уроках астрономии.

**Астрометрия (5 ч)**

Целью изучения данной темы – формирование у учащихся о виде звёздного неба, разбиении его на созвездия, интересных объектах в созвездиях и мифологии созвездий, развитие астрономии в античные времена. Проследить, как переход от ориентации по созвездиям к использованию небесных координат позволил в количественном отношении изучать видимые движения тел. Также целью является изучение видимого движения Солнца, Луны и планет и на основе этого получить представления о том как астрономы научились предсказывать затмения; получить представления об одной из основных задач астрономии с древнейших времен измерении времени и ведении календаря.

**Небесная механика (3 часа)**

Цель изучения темы – развитее представлений о строении Солнечной системы: геоцентрическая и гелиоцентрические системы мира; законы Кеплера движения планет и их обобщение Ньютоном; космические скорости и межпланетные перелёты.

**Строение Солнечной системы (8 часов)**

Цель изучения темы – получить представление о строение Солнечной системы, изучить физическую природу Земли и Луны, явления приливов и прецессии; понять физические особенности строения планет земной группы, планет гигантов и планет карликов; узнать об особенностях природы и движения астероидов, получить общие представления о кометах, метеорах и метеоритах; получить представление о развитие взглядов и современных представлениях о происхождении Солнечной системы.

**Контрольная работа №1 по теме «Строение и состав Солнечной системы»**

**Астрофизика и звёздная астрономия (7 часов)**

Цель изучения темы – получить представления о разных типах оптических телескопах, радиотелескопах и методах наблюдений на них; о методах и результатах наблюдений Солнца, его основных характеристиках; о проявлениях солнечной активности и связанными с ней процессов на Земле и биосфере; о том, как астрономы узнали о внутреннем строении Солнца, и, как наблюдения солнечных нейтрино, подтвердило наши представления о процессах внутри Солнца; получить представления: об основных характеристиках звёзд, их взаимосвязи, внутреннем строении звёзд различных типов, понять природу белых карликов, нейтронных звёзд и чёрных дыр, как двойные звёзды помогают определить массы звёзд, а пульсирующие звёзды помогают определять расстояния во Вселенной;

получить представления о новых и сверхновых звёздах, и, как живут и умирают звёзды.

**Млечный Путь – наша Галактика (3 часа)**

Целью изучение темы - получить представление нашей Галактике – Млечный Путь, об объектах её составляющих, о распределение газа и пыли в ней, рассеянных и шаровых скоплениях, об её спиральной структуре; об

исследовании ее центральных областей, скрытых от нас сильным поглощением газом и пылью, а также о сверхмассивной чёрной дыре, расположенной в самом центре Галактики.

**Галактики (3 часа)**

Цель изучения темы – получить представление о различных типах галактик, об определении расстояниях до них по наблюдениям красного смещения линий в их спектрах и законе Хаббла; о вращении галактик и скрытой тёмной массы в них; получить представления об активных галактиках и квазарах и физических процессах, протекающих в них, о распределении галактик и их скоплений во Вселенной, о горячем межгалактическом газе, заполняющим скопления галактик.

**Строение и эволюция Вселенной (2 часа)**

Целью изучения темы – получить представление об уникальном объекте Вселенной в целом, как решается вопрос о конечности или бесконечности Вселенной, о парадоксах, связанных с этими представлениями о теоретических представлениях общей теории относительности, лежащих в основе построения космологических моделей Вселенной; какие наблюдения привели к расширяющейся модели Вселенной, о радиусе и возрасте Вселенной, о высокой температуре вещества в начальные периоды жизни Вселенной и природе реликтового излучения; о современных наблюдениях ускоренного расширения Вселенной.

**Современные проблемы астрономии (3 часа)**

Целью изучения данной темы – показать современные направления изучения Вселенной, об определении расстояний до галактик с помощью наблюдений сверхновых звёзд и открытия ускоренного расширения Вселенной , роли тёмной энергии и силы Всемирного отталкивания; получить представления об экзопланетах и поиска экзопланет благоприятных для жизни; о возможном числе высокоразвитых цивилизаций в нашей Галактике и о методах поисках жизни и внеземных цивилизаций и проблем, связанных со связью с ними.

**Контрольная работа №2 по теме «Звезды и их основные характеристики. Галактики»**

**Итоговая контрольная работа №3**

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося ­­ 18 часов;

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 54 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 36 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 18 |
| *Итоговая аттестация – итоговая контрольная работа* | |

Тематическое планирование

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел** | **Количество часов** | **Контрольная работа** |
| 1. | Введение в астрономию | 1 |  |
| 2. | Астрометрия | 5 |  |
| 3. | Небесная механика | 3 |  |
| 4. | Строение солнечной системы | 8 | 1 |
| 5. | Астрофизика и звёздная астрономия | 7 |  |
| 6. | Млечный путь | 3 |  |
| 7. | Галактики | 3 |  |
| 8. | Строение и эволюция Вселенной | 2 |  |
| 9. | Современные проблемы астрономии | 3 | 2 |
| Итого 36 часов | | | |

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета;

- оборудования учебного кабинета: рабочее место обучающегося; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- ноутбук, мультимедиапроектор, принтер, сканер, доступ обучающихся к сети Интернет.

**Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Астрономия: учебник для общеобразовательных организаций для 10,11 классов, базовый уровень / Чаругин В.М. М.: «Просвещение», 2018 г.

Дополнительные источники:

1. [*Контрольные работы по физике и астрономии. 10-11 классы*](http://spisok-literaturi.ru/books/kontrolnyie-rabotyi-po-fizike-i-astronomii-10-11-klassyi_33860643.html)

*Автор:*[*ДемченкоЕ.А.*](http://spisok-literaturi.ru/author/demchenko-ea.html) *Год:2004 Издание:*[*Учитель*](http://spisok-literaturi.ru/publisher/uchitel.html?id=27866)

1. [*Сборник вопросов и задач по астрономии. 10-11 классы*](http://spisok-literaturi.ru/books/sbornik-voprosov-i-zadach-po-astronomii-10-11-klassyi_33860288.html)*Автор:*[*ГусевЕ.Б.*](http://spisok-literaturi.ru/author/gusev-eb.html) *Год: 2002 Издание:*[*Просвещение*](http://spisok-literaturi.ru/publisher/prosveschenie.html?id=23323&show=all)
2. *Воронцов-Вельяминов Б.А. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс : учебник для общеобразоват. организаций / Б.А.Воронцов-Вельяминов, Е.К.Страут. — М. :Дрофа, 2017.*
3. *Левитан Е.П. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс. : учебник для общеобразоват. организаций / Е.П.Левитан. — М. : Просвещение, 2018.*
4. *Астрономия : учебник для проф. образоват. организаций / [Е. В.Алексеева, П.М.Скворцов, Т.С.Фещенко, Л.А.Шестакова], под ред. Т.С. Фещенко. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.*

**Интернет-ресурсы**

1. Астрономическое общество. [Электронный ресурс] — Режим доступа: http://www.sai.msu. su/EAAS
2. Гомулина Н.Н. Открытая астрономия / под ред. В.Г. Сурдина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: http://www.college.ru/astronomy/course/content/index.htm
3. Государственный астрономический институт им. П.К. Штернберга МГУ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: http://www. sai.msu.ru

Институт земного магнетизма, ионосферы и распространения радиоволн им.Н.В.Пушкова РАН. [Электронный ресурс] — Режим доступа: http://www. izmiran.ru

1. Компетентностный подход в обучении астрономии по УМК В.М.Чаругина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: https://www. youtube.com/watch?v=TKNGOhR3w1s&feature=youtu. be
2. Корпорация Российский учебник. Астрономия для учителей физики. Серия вебинаров.

Часть 1. Преподавание астрономии как отдельного предмета. [Электронный ресурс] — Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=YmE4YLArZb0

Часть 2. Роль астрономии в достижении учащимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа:

https://www. youtube.com/watch?v=gClRXQ-qjaI

Часть 3. Методические особенности реализации курса астрономии в урочной и внеурочной деятельности в условиях введения ФГОС СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа:

https://www. youtube.com/watch?v=Eaw979Ow\_c0

1. Новости космоса, астрономии и космонавтики. [Электронный ресурс] — Режим доступа: http://www. astronews.ru/Общероссийский астрономический портал. Астрономия РФ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://xn--80aqldeblhj0l.xn--p1ai/> Российская астрономическая сеть. [Электронный ресурс] — Режим доступа:

http://www. astronet.ru

1. Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет». [Электронный ресурс] — Режим доступа: http://www.krugosvet.ru
2. Энциклопедия «Космонавтика». [Электронный ресурс] — Режим доступа: http://www.cosmoworld.ru/spaceencyclopedia
3. http://www.astro.websib.ru/
4. http://www.myastronomy.ru
5. http://class-fizika.narod.ru
6. https://sites.google.com/site/astronomlevitan/plakaty
7. http://earth-and-universe.narod.ru/index.html
8. http://catalog.prosv.ru/item/28633
9. http://www.planetarium-moscow.ru/
10. https://sites.google.com/site/auastro2/levitan
11. http://www.gomulina.orc.ru/
12. http://www.myastronomy.ru

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БИОЛОГИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Тематическое и поурочное планирование по биологии составлено на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, федерального базисного учебного плана для образовательных учреждений РФ, примерной программы по биологии среднего (полного) общего образования (базовый уровень) Министерства образования и науки РФ. Рабочая программа составлена на основе авторской программы среднего (полного) общего образования по биологии для 10 – 11 классов (базовый уровень) авторов И.Б. Агафоновой, В.И. Сивоглазова («Программа для основной общеобразовательных учреждений. природоведение. 5 класс. Биология. 6 – 11 классы.- 3-е изд., стереотип. – М.: Дрофа), полностью отражающий содержание Примерной программы, с дополнениями, не превышающей требования к уровню подготовки обучающихся

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения биологии в Государственном профессиональном образовательном учреждении Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий с целью реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС), формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессиям:

15.01.05 Сварщик (Электросварочные и газосварочные работы)

23.01.08 Слесарь по ремонту строительных машин

43.01.02 Парикмахер

43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Изучение курса «Биология» направленно на решение следующих задач:

1) формирование системы биологических знаний как компонента естественно-научной картины мира;

2) развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них гуманистических отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

3) выработку понимания общественной потребности в развитии биологии, а также формирование отношения к биологии как возможной области будущей практической деятельности.

Цели биологического образования формулируются на нескольких уровнях: глобальном, метапредметном, личностном и предметном, на уровне требований к результатам освоения содержания предметных программ.

Глобальными целями биологического образования являются:

● социализация обучающихся как вхождение в мир культуры и социальных отношений, обеспечивающее включение учащихся в ту или иную группу 5 либо общность — носителя её норм, ценностей, ориентаций, осваиваемых в процессе знакомства с миром живой природы;

● приобщение к познавательной культуре как системе познавательных (научных) ценностей, накопленных обществом в сфере биологической науки.

Помимо этого, биологическое образование на старшей ступени призвано обеспечить:

● ориентацию в системе этических норм и ценностей относительно методов, результатов и достижений современной биологической науки;

● развитие познавательных качеств личности, в том числе познавательных интересов к изучению общих биологических закономерностей и самому процессу научного познания;

● овладение учебно-познавательными и ценностно-смысловыми компетентностями для формирования познавательной и нравственной культуры, научного мировоззрения, а также методологией биологического эксперимента и элементарными методами биологических исследований;

● формирование экологического сознания, ценностного отношения к живой природе и человеку.

Деятельность образовательного учреждения общего образования в обучении биологии должна быть направлена на достижение обучающимися следующих **личностных результатов:**

1) реализацию этических установок по отношению к биологическим открытиям, исследованиям и их результатам;

2) признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях, здоровья своего и других людей, реализацию установок здорового образа жизни;

3) сформированность познавательных мотивов, направленных на получение нового знания в области биологии в связи с будущей профессиональной деятельностью или бытовыми проблемами, связанными с сохранением собственного здоровья и экологической безопасности.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками базового курса биологии являются:

1) овладение составляющими исследовательской и проектной деятельности, включая умения видеть проблему, ставить вопросы, выдвигать гипотезы, давать определения понятиям, классифицировать, наблюдать, проводить эксперименты, делать выводы и заключения, структурировать материал, объяснять, доказывать, защищать свои идеи;

2) умения работать с разными источниками биологической информации: находить биологическую информацию в различных источниках (тексте учебника, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках), анализировать и оценивать информацию, преобразовывать информацию из одной формы в другую;

3) способность выбирать целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, своему здоровью и здоровью окружающих;

4) умения адекватно использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать разные точки зрения, аргументировать свою точку зрения, отстаивать свою позицию.

**Предметными результатами** освоения выпускниками курса биологии базового уровня являются:

***1. В познавательной (интеллектуальной) сфере:***

● характеристика содержания биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Дарвина); учения Вернадского о биосфере; законов Менделя, закономерностей изменчивости; вклада выдающихся учёных в развитие биологической науки;

● выделение существенных признаков биологических объектов (клеток: растительных и животных, доядерных и ядерных, половых и соматических; организмов: одноклеточных и многоклеточных; видов, экосистем, биосферы) и процессов (обмен веществ, размножение, деление клетки, оплодотворение, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере);

● объяснение роли биологии в формировании научного мировоззрения; вклада биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; отрицательного влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие человека; влияния мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; причин эволюции, изменяемости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем;

● приведение доказательств (аргументация) единства живой и неживой природы, родства живых организмов; взаимосвязей организмов и окружающей среды; необходимости сохранения многообразия видов;

● умение пользоваться биологической терминологией и символикой;

● решение элементарных биологических задач; составление элементарных схем скрещивания и схем переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

● описание особей видов по морфологическому критерию;

● выявление изменчивости, приспособлений организмов к среде обитания, источников мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенных изменений в экосистемах своей местности; изменений в экосистемах на биологических моделях;

● сравнение биологических объектов (химический состав тел живой и неживой природы, зародыша человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессов (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и формулировка выводов на основе сравнения.

***2. В ценностно-ориентационной сфере:***

● анализ и оценка различных гипотез сущности жизни, происхождения человека и возникновения жизни, глобальных экологических проблем и путей их решения, последствий собственной деятельности в окружающей среде; биологической информации, получаемой из разных источников;

● оценка этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома).

***3. В сфере трудовой деятельности:***

● овладение умениями и навыками постановки биологических экспериментов и объяснения их результатов.

**4. В сфере физической деятельности:**

● обоснование и соблюдение мер профилактики вирусных заболеваний, вредных привычек (курение, употребление алкоголя, наркомания); правил поведения в окружающей среде.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

* **освоение знаний** о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;
* **овладение умениями** обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в 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;

1. **воспитание** **убежденности** в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
2. **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; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

***В результате изучения биологии на базовом уровне ученик должен***

**знать /понимать:**

* ***основные положения*** биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч.Дарвина); учение В.И.Вернадского о биосфере; сущность законов Г.Менделя, закономерностей изменчивости;
* ***строение биологических объектов:*** клетки; генов и хромосом; вида и экосистем (структура);
* ***сущность биологических процессов:*** размножение, оплодотворение, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;
* ***вклад выдающихся ученых*** в развитие биологической науки;
* ***биологическую терминологию и символику;***

**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 развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменяемости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов;
* ***решать*** элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);
* ***описывать*** особей видов по морфологическому критерию;
* ***выявлять*** приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
* ***сравнивать:*** биологические объекты (химический состав тел живой и неживой природы, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;
* ***анализировать и оценивать*** различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
* ***изучать*** изменения в экосистемах на биологических моделях;
* ***находить*** информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах 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 (курение, алкоголизм, наркомания); правил поведения в природной среде;
* оказания первой помощи при простудных и других заболеваниях, отравлении пищевыми продуктами;
* оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 72 часов;
* самостоятельной работы обучающегося: 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***108*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***72*** |
| в том числе: |  |
| лабораторно - практические занятия | *19* |
| контрольные работы | *3* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***36*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *39* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* ***2*** | |

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

**(72 часов + 36 часов сам. работа)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование темы | Кол-во часов  всего | в т.ч.  теоретич  уроки | *в т.ч. ЛПЗ* | *в т.ч.*  *к/р* | в т.ч.  сам. работа |
|  | Тема 1. **Биология как наука. Методы научного познания.** | 3 | 2 | *-* | *-* | 1 |
|  | Тема 2. **Клетка.** | 20 | 13 | *3* | *1* | 7 |
|  | Тема 3. **Организм.** | 33 | 22 | *5* | *1* | 11 |
|  | Тема 4. **Вид.** | 31 | 21 | *5* | *1* | 10 |
|  | Тема 5. **Экосистемы.** | 21 | 14 | *6* | *2 часа диф.зачёт* | 7 |
|  | **Итого:** | **108** | **72** | *19* | *5* | **36** |

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - Химия** программы базовой подготовки по **профессии** 43.01.09 Повар, кондитер

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Химия» разработана в соответствии с ФГОС СОО (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413, с изменениями приказ от 31.12.2015 г. № 1578, от 29 июня 2017 года № 613), в соответст­вии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы сред­него (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федера­ции, реализующих программы общего образования» (письмо департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 17.03.2015г № 06-259).Является ча­стью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессиям СПО: 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ МОН от 09.12.2016 N 1569

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Результаты освоения учебной дисциплины:**

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

***личностных*:**

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

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

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

***метапредметных*:**

−− использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

−− использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

***предметных*:**

−− сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

−− владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

−− владение основными методами научного познания, используемыми в химии:

наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

−− сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

−− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

Освоение содержания учебной дисциплины химия обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды универсальных учебных действия** | **Общие компетенции**  **(в соответствии с ФГОС СПО по специальности)** |
| Проявлять 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 и процессами. | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| Быть готовым к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективному осознанию роли химических компетенций в этом. | ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения  профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| Уметь использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной  деятельности. | ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| Уметь использовать различные виды 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 которымивозникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. | ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| Уметь использовать различные источники для получения химической информации, оценивать ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. | ОК 5. Использовать информационно -  коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| Сформировать представление о месте химии в современной научной картине мира, понимать роль химии в формировании кругозора и  функциональной грамотности человека для решения практических задач. | ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| Сформировать представление о месте химии в современной научной картине мира, понимать роль химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач. | ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством,  потребителями. |
| Овладеть основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом. | ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| Уметь обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы. | ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |
| Быть готовым и способным применять методы познания при решении практических задач. | ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения  профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| Сформировать умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям. | ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,  оценивать их эффективность и качество |
| Овладеть правилами техники безопасности при использовании химических веществ. | ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных  ситуациях. |
| Сформировать собственную позицию по отношению к химической информации, получаемой из разных источников. | ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

**Планируемые предметные результаты освоения ООП СОО**

**В результате изучения учебного предмета «Химия» на уровне среднего общего образования:**

**Выпускник научится:**

* раскрывать на примерах роль химии в формировании современной научной картины мира и в практической деятельности человека, взаимосвязь между химией и другими естественными науками;
* иллюстрировать на примерах становление и эволюцию органической химии как науки на различных исторических этапах ее развития;
* устанавливать причинно-следственные связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением химических элементов в периодической системе;
* анализировать состав, строение и свойства веществ, применяя положения основных химических теорий: химического строения органических соединений А.М. Бутлерова, строения атома, химической связи, электролитической диссоциации кислот и оснований; устанавливать причинно-следственные связи между свойствами вещества и его составом и строением;
* применять правила систематической международной номенклатуры как средства различения и идентификации веществ по их составу и строению;
* составлять молекулярные и структурные формулы неорганических и органических веществ как носителей информации о строении вещества, его свойствах и принадлежности к определенному классу соединений;
* объяснять природу и способы образования химической связи: ковалентной (полярной, неполярной), ионной, металлической, водородной – с целью определения химической активности веществ;
* характеризовать физические свойства неорганических и органических веществ и устанавливать зависимость физических свойств веществ от типа кристаллической решетки;
* характеризовать закономерности в изменении химических свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов;
* приводить примеры химических реакций, раскрывающих характерные химические свойства неорганических и органических веществ изученных классов с целью их идентификации и объяснения области применения;
* определять механизм реакции в зависимости от условий проведения реакции и прогнозировать возможность протекания химических реакций на основе типа химической связи и активности реагентов;
* устанавливать зависимость реакционной способности органических соединений от характера взаимного влияния атомов в молекулах с целью прогнозирования продуктов реакции;
* устанавливать зависимость скорости химической реакции и смещения химического равновесия от различных факторов с целью определения оптимальных условий протекания химических процессов;
* устанавливать генетическую связь между классами неорганических и органических веществ для обоснования принципиальной возможности получения неорганических и органических соединений заданного состава и строения;
* подбирать реагенты, условия и определять продукты реакций, позволяющих реализовать лабораторные и промышленные способы получения важнейших неорганических и органических веществ;
* определять характер среды в результате гидролиза неорганических и органических веществ и приводить примеры гидролиза веществ в повседневной жизни человека, биологических обменных процессах и промышленности;
* приводить примеры окислительно-восстановительных реакций в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов;
* обосновывать практическое использование неорганических и органических веществ и их реакций в промышленности и быту;
* выполнять химический эксперимент по распознаванию и получению неорганических и органических веществ, относящихся к различным классам соединений, в соответствии с правилами и приемами безопасной работы с химическими веществами и лабораторным оборудованием;
* проводить расчеты на основе химических формул и уравнений реакций: нахождение молекулярной формулы органического вещества по его плотности и массовым долям элементов, входящих в его состав, или по продуктам сгорания; расчеты массовой доли (массы) химического соединения в смеси; расчеты массы (объема, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции от теоретически возможного; расчеты теплового эффекта реакции; расчеты объемных отношений газов при химических реакциях; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества;
* использовать методы научного познания: анализ, синтез, моделирование химических процессов и явлений – при решении учебно-исследовательских задач по изучению свойств, способов получения и распознавания органических веществ;
* владеть правилами безопасного обращения с едкими, горючими и токсичными веществами, средствами бытовой химии;
* осуществлять поиск химической информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам веществ;
* критически оценивать и интерпретировать химическую информацию, содержащуюся в сообщениях средств массовой информации, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях с точки зрения естественно-научной корректности в целях выявления ошибочных суждений и формирования собственной позиции;
* устанавливать взаимосвязи между фактами и теорией, причиной и следствием при анализе проблемных ситуаций и обосновании принимаемых решений на основе химических знаний;
* представлять пути решения глобальных проблем, стоящих перед человечеством, и перспективных направлений развития химических технологий, в том числе технологий современных материалов с различной функциональностью, возобновляемых источников сырья, переработки и утилизации промышленных и бытовых отходов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *формулировать цель исследования, выдвигать и проверять экспериментально гипотезы о химических свойствах веществ на основе их состава и строения, их способности вступать в химические реакции, о характере и продуктах различных химических реакций;*
* *самостоятельно планировать и проводить химические эксперименты с соблюдением правил безопасной работы с веществами и лабораторным оборудованием;*
* *интерпретировать данные о составе и строении веществ, полученные с помощью современных физико-химических методов;*
* *описывать состояние электрона в атоме на основе современных квантово-механических представлений о строении атома для объяснения результатов спектрального анализа веществ;*
* *характеризовать роль азотосодержащих гетероциклических соединений и нуклеиновых кислот как важнейших биологически активных веществ;*
* *прогнозировать возможность протекания окислительно-восстановительных реакций, лежащих в основе природных и производственных процессов.*

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

В соответствии с учебным планом ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий (учебная площадка Семибратово)

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***171*** |
| в том числе: |  |
| лабораторно - практические занятия | *21* |
| контрольные работы | *11* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме* ***экзамена*** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия» для профессий естественно-научного** **профиля**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

• по профессиям СПО естественно-научного профиля профессионального образования — 171 час.

**ГПОАУ ЯО РОСТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Информатика и ИКТ**

2020

Программа учебного предмета "Информатика" на уровне среднего общего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО; требованиями к результатам освоения основной образовательной программы. В ней соблюдается преемственность с ФГОС СОО и учитываются межпредметные связи.

Цель изучения учебного предмета "Информатика" на базовом и углубленном уровнях среднего общего образования - обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, готового к работе в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.

Информатика и ИКТ изучается в учреждениях СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При освоении профессий СПО технического и социально-экономического профиля информатика и ИКТ изучается как профильный учебный предмет: в учреждениях СПО – в объеме 108 часов.

Организация-разработчик: ГПОАУ ЯО РКОТ

Разработчики:

Юхтина Н.В., преподаватель ГПОАУ ЯО РКОТ

Утверждена методической комиссией общеобразовательных дисциплин

от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020\_\_\_ г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 7 |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | 17 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 20 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Информатика и информационно-коммуникационные технологии**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» предназначена для изучения информатики и информационно-компьютерных технологий в учреждении среднего профессионального образования, реализующем образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих по профессиям технического профиля «Слесарь по ремонту строительных машин», «Сварщик», социально-экономического профиля «Парикмахер».

Согласно «Рекомендациям по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии со стандартом СОО информатика и ИКТ изучается в учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО) с учетом профиля получаемого профессионального образования.

По рекомендациям при освоении профессий технического, социально-экономического и естественно-научного профилей информатика и ИКТ изучается как профильный учебный предмет. В ГПОАУ ЯО РКОТ – в объеме 108 час.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профильный цикл общеобразовательной подготовки в рамках реализации программы ППКРС

**1.3. В результате изучения учебного предмета «Информатика» на уровне среднего общего образования**

**Выпускник на базовом уровне научится:**

**определять информационный объем графических и звуковых данных при заданных условиях дискретизации;**

строить логическое выражение по заданной таблице истинности; решать несложные логические уравнения;

находить оптимальный путь во взвешенном графе;

определять результат выполнения алгоритма при заданных исходных данных; узнавать изученные алгоритмы обработки чисел и числовых последовательностей; создавать на их основе несложные программы анализа данных; читать и понимать несложные программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;

выполнять пошагово (с использованием компьютера или вручную) несложные алгоритмы управления исполнителями и анализа числовых и текстовых данных;

создавать на алгоритмическом языке программы для решения типовых задач базового уровня из различных предметных областей с использованием основных алгоритмических конструкций;

использовать готовые прикладные компьютерные программы в соответствии с типом решаемых задач и по выбранной специализации;

понимать и использовать основные понятия, связанные со сложностью вычислений (время работы, размер используемой памяти);

использовать компьютерно-математические модели для анализа соответствующих объектов и процессов, в том числе оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, а также интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; представлять результаты математического моделирования в наглядном виде, готовить полученные данные для публикации;

аргументировать выбор программного обеспечения и технических средств ИКТ для решения профессиональных и учебных задач, используя знания о принципах построения персонального компьютера и классификации его программного обеспечения;

использовать электронные таблицы для выполнения учебных заданий из различных предметных областей;

использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в БД; описывать базы данных и средства доступа к ним; наполнять разработанную базу данных;

создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств;

применять антивирусные программы для обеспечения стабильной работы технических средств ИКТ;

соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе за персональным компьютером в соответствии с нормами действующих СанПиН.

**Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:**

*выполнять эквивалентные преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики, в том числе и при составлении поисковых запросов;*

*переводить заданное натуральное число из двоичной записи в восьмеричную и шестнадцатеричную и обратно; сравнивать, складывать и вычитать числа, записанные в двоичной, восьмеричной и шестнадцатеричной системах счисления;*

*использовать знания о графах, деревьях и списках при описании реальных объектов и процессов;*

*строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений, используя условие Фано; использовать знания о кодах, которые позволяют обнаруживать ошибки при передаче данных, а также о помехоустойчивых кодах ;*

*понимать важность дискретизации данных; использовать знания о постановках задач поиска и сортировки; их роли при решении задач анализа данных;*

*использовать навыки и опыт разработки программ в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ; использовать основные управляющие конструкции последовательного программирования и библиотеки прикладных программ; выполнять созданные программы;*

*разрабатывать и использовать компьютерно-математические модели; оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов; интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов;* *анализировать готовые модели на предмет соответствия реальному объекту или процессу;*

*применять базы данных и справочные системы при решении задач, возникающих в ходе учебной деятельности и вне ее; создавать учебные многотабличные базы данных;*

*классифицировать программное обеспечение в соответствии с кругом выполняемых задач;*

*понимать основные принципы устройства современного компьютера и мобильных электронных устройств; использовать правила безопасной и экономичной работы с компьютерами и мобильными устройствами;*

*понимать общие принципы разработки и функционирования интернет- приложений; создавать веб-страницы; использовать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ;*

*критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет.*

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов (72 часа на первом курсе, 36 – на втором); практических занятий на 1 курсе - 39 час., на 2 курсе - 21час; самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **162** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **108** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | **38** |
| дифференцированный зачет | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **54** |
| **Итоговая аттестация**в форме дифференцированного зачета | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**«Информатика и информационно-коммуникационные технологии»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Введение** | Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.  Техника безопасности в кабинете информатика. | **1** | 1 |
| **Тема 1.**  Информация и информационные процессы | 1. Роль информации и связанных с ней процессов в окружающем мире. 2. Различия в представлении данных, предназначенных для хранения и обработки в автоматизированных компьютерных системах, и данных, предназначенных для восприятия человеком. 3. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Универсальность дискретного представления информации.   **Практические занятия**   1. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы. 2. Правовые нормы информации. | **5 + 3 в.с.р** |  |
|  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа**   1. Подготовить информационное сообщение на тему: «автоматизированные компьютерные системы» 2. Выполнить поиск ПО в Ин-те по виду ПД. 3. Подготовить таблицу «Перечень ПО по ВПД» | **3** |
| **Тема 2** **Математические основы информатики** | 1. Тексты и кодирование 2. Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. 3. Системы счисления 4. Сравнение чисел, записанных в двоичной, восьмеричной и шестнадцатеричной системах счисления. Сложение и вычитание чисел, записанных в этих системах счисления. 5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики 6. Операции "импликация", "эквивалентность". Примеры законов алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Решение простейших логических уравнений. 7. Нормальные формы: дизъюнктивная и конъюнктивная нормальная форма. 8. Дискретные объекты | **13+6 в.с.р** |
|  | **Практические занятия**   1. Кодирование текстовой, графической, звуковой и видеоинформации 2. Представление числовой информации в различных СС. 3. Арифметика в двоичной СС 4. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Решение простейших логических уравнений. 5. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов (примеры: построения оптимального пути между вершинами ориентированного ациклического графа; определения количества различных путей между вершинами). Использование графов, деревьев, списков при описании объектов и процессов окружающего мира. Бинарное дерево. | **5** |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа**   1. Сообщение на тему: «Системы счисления». 2. Решение задач по переводу чисел из одной СС в другую. 3. Выполнить перевод на калькуляторе ПК 4. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. 5. Решение простейших логических уравнений. 6. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов | **6** |
| Тема 3 **Алгоритмы и элементы программирования** | 1. Алгоритмические конструкции 2. Подпрограммы. Рекурсивные алгоритмы. 3. Табличные величины (массивы). 4. Запись алгоритмических конструкций в выбранном языке программирования. 5. Составление алгоритмов и их программная реализация 6. Этапы решения задач на компьютере. 7. Операторы языка программирования, основные конструкции языка программирования. Типы и структуры данных. Кодирование базовых алгоритмических конструкций на выбранном языке программирования. 8. Интегрированная среда разработки программ на выбранном языке программирования. Интерфейс выбранной среды. Составление алгоритмов и программ в выбранной среде программирования. Приемы отладки программ. Проверка работоспособности программ с использованием трассировочных таблиц. 9. Алгоритмы редактирования текстов (замена символа/фрагмента, удаление и вставка символа/фрагмента, поиск вхождения заданного образца). 10. Постановка задачи сортировки. 11. Анализ алгоритмов 12. Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат. 13. Сложность вычисления: количество выполненных операций, размер используемой памяти; зависимость вычислений от размера исходных данных. 14. Математическое моделирование 15. Представление результатов моделирования в виде, удобном для восприятия человеком. Графическое представление данных (схемы, таблицы, графики). 16. Практическая работа с компьютерной моделью по выбранной теме. Анализ достоверности (правдоподобия) результатов экспериментов. Использование сред имитационного моделирования (виртуальных лабораторий) для проведения компьютерного эксперимента в учебной деятельности. | **28+14 вс.р.** |
|  | **Практические занятия**   1. Определение результата выполнения алгоритма по его блок-схеме. 2. Среда программирования. Тестирование готовой линейной программы. 3. Тестирование готовых программ с разветвляющей структурой 4. Тестирование готовых программ с циклической структурой 5. Программная реализация алгоритма 6. Решение задач на законы логики. 7. Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели 8. Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач базового уровня из различных предметных областей.   25. алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел без использования массивов и циклов, а также сумм (или произведений) элементов конечной числовой последовательности (или массива);  26. алгоритмы анализа записей чисел в позиционной системе счисления;  27. алгоритмы решения задач методом перебора (поиск НОД данного натурального числа, проверка числа на простоту и т.д.);  28. алгоритмы работы с элементами массива с однократным просмотром массива: линейный поиск элемента, вставка и удаление элементов в массиве, перестановка элементов данного массива в обратном порядке, суммирование элементов массива, проверка соответствия элементов массива некоторому условию, нахождение второго по величине наибольшего (или наименьшего) значения | **12** |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа**   1. Подготовка сообщений по теме «Алгоритмы, как часть программы», «Алгоритмы в различных сферах человеческой деятельности». 2. Составление блок-схемы различных алгоритмов 3. Составление различных алгоритмов на алгоритмическом языке. 4. Тестирование готовых программ   5,6. Исполнение алгоритмов по блок-схеме  7,8. Исполнение алгоритмов на языке программирования  9,10. Работа с массивом   1. Составление кроссворда по теме «Математическое моделирование». 2. Подготовка сообщения «Алгоритмические конструкции» 3. Подготовка сообщения «Языки программирования» 4. Подготовка сообщения «История создания языков программирования» | **14** |
| Тема 4 **Использование программных систем и сервисов**  **Тема 4.1 Подготовка текстов и демонстрационных материалов**  **Тема 4.2. Электронные (динамические) таблицы**  **Тема 4.3 Базы данных**  **Тема 4.4Автоматизированное проектирование** | 1. Компьютер - универсальное устройство обработки данных 2. Программная и аппаратная организация компьютеров и компьютерных систем. Архитектура современных компьютеров. Персональный компьютер. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Распределенные вычислительные системы и обработка больших данных. Мобильные цифровые устройства и их роль в коммуникациях. Встроенные компьютеры. Микроконтроллеры. Роботизированные производства. 3. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемой задачи. Тенденции развития аппаратного обеспечения компьютеров. 4. Программное обеспечение (ПО) компьютеров и компьютерных систем. Различные виды ПО и их назначение. Особенности программного обеспечения мобильных устройств. 5. Организация хранения и обработки данных, в том числе с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств. Прикладные компьютерные программы, используемые в соответствии с типом решаемых задач и по выбранной специализации. Параллельное программирование. 6. Инсталляция и деинсталляция программных средств, необходимых для решения учебных задач и задач по выбранной специализации. Законодательство Российской Федерации в области программного обеспечения. 7. Способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ. Применение специализированных программ для обеспечения стабильной работы средств ИКТ. 8. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение, технологические требования при эксплуатации компьютерного рабочего места. Проектирование автоматизированного рабочего места в соответствии с целями его использования. 9. **Подготовка текстов и демонстрационных материалов** 10. Средства поиска и автозамены. История изменений. Использование готовых шаблонов и создание собственных. Разработка структуры документа, создание гипертекстового документа. Стандарты библиографических описаний. 11. Деловая переписка, научная публикация. Реферат и аннотация. Оформление списка литературы. 12. Коллективная работа с документами. Рецензирование текста. Облачные сервисы. 13. Знакомство с компьютерной версткой текста. Технические средства ввода текста. Программы распознавания текста, введенного с использованием сканера, планшетного ПК или графического планшета. Программы синтеза и распознавания устной речи. 14. Работа с аудиовизуальными данными 15. Создание и преобразование аудиовизуальных объектов. Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и т.д.). Обработка изображения и звука с использованием интернет- и мобильных приложений. 16. Использование мультимедийных онлайн-сервисов для разработки презентаций проектных работ. Работа в группе, технология публикации готового материала в сети.   **Практические занятия:**  17. Использование систем проверки орфографии и грамматики.  18.Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей).  19.Создание и редактирование растровых графических изображений  20.Создание и редактирование векторных графических изображений.  21.Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.  22.Создание презентации и демонстрация ее с помощью презентационного оборудования.  23.Многообразие специализированного ПО и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.   1. **Электронные (динамические) таблицы** 2. Примеры использования динамических (электронных) таблиц на практике (в том числе - в задачах математического моделирования).   ***ОКОНЧАНИЕ 1 КУРСА***  **Практические занятия:**  26.Технология обработки числовой информации.  27.Использование стандартных функций. Адресация.  28.Решение прикладных задач с помощью табличного процессора. Построение диаграмм и графиков.  29.Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей  **30. Базы данных**   1. Реляционные (табличные) базы данных. Таблица - представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключевые поля таблицы. Связи между таблицами. Схема данных. Поиск и выбор в базах данных. Сортировка данных. 2. Создание, ведение и использование баз данных при решении учебных и практических задач.   **Практические занятия.**  33.Создание однотабличной базы данных.  34.Создание формы, форматирование запросов и отчетов для однотабличной базы данных  35.Формирование запросов для работы с электронными каталогами из различных предметных областей.   1. **Автоматизированное проектирование** 2. Представление о системах автоматизированного проектирования. Системы автоматизированного проектирования. Создание чертежей типовых деталей и объектов. 3. 3D-моделирование 4. Принципы построения и редактирования трехмерных моделей. Сеточные модели. Материалы. Моделирование источников освещения. Камеры. 5. Аддитивные технологии (3D-принтеры). 6. Системы искусственного интеллекта и машинное обучение 7. Машинное обучение - решение задач распознавания, классификации и предсказания. Искусственный интеллект.   **Практические задания:**   1. Демонстрация систем автоматизированного проектирования | **43+22 вср** |
| **Тема 5. Компьютерные сети** | **Внеаудиторная самостоятельная работа**   1. Выполнение практического задания по теме «Оформление буклета» 2. Практическое задание. Создание рекламы по профессиональной направленности 3. Разработка презентации по теме «Моя профессия» 4. Практическое задание. Составление электронной таблицы, построение диаграмм (по профессиональной направленности) 5. Практическое задание. Работа с базой данных (создать БД домашней библиотеки) 6. Использование систем проверки орфографии и грамматики. 7. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей). 8. Создание и редактирование растровых графических изображений 9. Создание и редактирование векторных графических изображений. 10. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. 11. Создание презентации и демонстрация ее с помощью презентационного оборудования. 12. Многообразие специализированного ПО и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов. 13. Технология обработки числовой информации. 14. Использование стандартных функций. Адресация. 15. Решение прикладных задач с помощью табличного процессора. Построение диаграмм и графиков. 16. Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей 17. Создание однотабличной базы данных. 18. Создание формы, форматирование запросов и отчетов для однотабличной базы данных 19. Формирование запросов для работы с электронными каталогами из различных предметных областей.   20,21,22. Демонстрация систем автоматизированного проектирвания | **21** |
|  |
| **Компьютерные сети**   1. Принципы построения компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Интернет. Адресация в сети Интернет. Система доменных имен. Браузеры. 2. Аппаратные компоненты компьютерных сетей. 3. Веб-сайт. Страница. Взаимодействие веб-страницы с сервером. Динамические страницы. Разработка интернет-приложений (сайты). 4. Сетевое хранение данных. Облачные сервисы. 5. Деятельность в сети Интернет 6. Расширенный поиск информации в сети Интернет. Использование языков построения запросов. 7. Другие виды деятельности в сети Интернет. Геолокационные сервисы реального времени (локация мобильных телефонов, определение загруженности автомагистралей и т.п.); интернет-торговля; бронирование билетов и гостиниц и т.п. 8. Социальная информатика 9. Социальные сети - организация коллективного взаимодействия и обмена данными. Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве. 10. Проблема подлинности полученной информации. Информационная культура. Государственные электронные сервисы и услуги. Мобильные приложения. Открытые образовательные ресурсы. 11. Информационная безопасность 12. Средства защиты информации в автоматизированных информационных системах (АИС), компьютерных сетях и компьютерах. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности АИС. Электронная подпись, сертифицированные сайты и документы. 13. Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием ИКТ. Правовое обеспечение информационной безопасности.   **Практические занятия**   1. Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей. 2. Системное администрирование. Разграничение прав доступа к сети. 3. Подключение компьютера к сети. Администрирование локальной компьютерной сети. 4. Браузер. Примеры работы с Интернет-магазином, Интернет-СМИ, Интернет-турагентством, Интернет-библиотекой и пр.   Работа с электронной почтой. Создание ящика эл. почты. Настройка его параметров. | **17+9 ч. вср** |  |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа**   1. Практическое задание по теме «Электронная почта» 2. Подготовка сообщения «Технология общения в Интернете» 3. Подготовка сообщения «Электронная коммерция в Интернете»Кроссворд по теме «Программное и аппаратное обеспечение сетей» 4. Поисковые системы. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах. 5. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных. Подключение модема. Практическое задание. Изучить справочно-поисковую систему домашнего ПК. 6. Работа с интернет-магазином (продажа отечественных авто-сравнить предложения нескольких торговых фирм) Методы и средства создания и сопровождения сайта. 7. Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет. 8. Передача и обработка информации по локальной сети. Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети ОУ. 9. Подготовка к дифференцированному зачету-повторение по вопросам |  | 2 |
| **Дифференцированный зачет** | 1 | 1 |
| **108+54с.р.** |  |  |
|  | | **108+54с.р.** |  |

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)

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатики и ИКТ»:

3.1.1. Оборудование учебного кабинета:

* комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом в Интернет;
* аудиторная доска для письма;
* компьютерные столы по числу рабочих мест обучающихся;

3.1.2. Технические средства обучения:

* мультимедиа проектор с экраном;
* персональный компьютер – рабочее место учителя;
* персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
* принтер;
* сканер;
* цифровой фотоаппарат;
* цифровая видеокамера
* устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники

3.1.3.Программные средства.

* Операционная система Windows ХР.
* Антивирусная программа
* Программа-архиватор WinRar.
* Интегрированное офисное приложение Мs
* Система оптического распознавания текста АВВYY FineReader 8.0 Sprint.
* Мультимедиа проигрыватель.
* Программа для записи на CD-диск

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Макарова Н.В. Информатика и ИКТ. 10 класс. Базовый уровень-СПб.: Лидер, 2017.-256с.: ил.
2. Макарова Н.В. Информатика и ИКТ. 11 класс. Базовый уровень-СПб.: Лидер, 2017.-224с.: ил.
3. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 класса – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. – 213 с. : ил.
4. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 класса – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. – 187 с. : ил.
5. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник для нач. и сред. проф. образования- М.: Издательский центр «Академия», 2014
6. АстафьеваН.Е. информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учебное пособие для нач. и сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272 с.

**Дополнительные источники**

1. Залогова Л.А. Компьютерная графика. Практикум. Учебное пособие. Элективный курс. – М., 2005.
2. Золотова С.И.Практикум по Access.- М.: Финансы и статистика, 2006.-144с.
3. Культин Н.Б. Turbo Pascal в задачах и примерах.-СПб.: БХВ-Петербург, 2007.-256с.
4. Майкрософт. Учебные проекты с использованием Microsoft Office. – М., 2006.
5. Михеева Е.В. Практикум по информации: учеб. пособие. – М., 2004.
6. Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика: учебник. – М., 2005.
7. Шафрин Ю.А. Информатика. Информационные технологии. Том 1-2. – М., 2004.
8. Электронный журнал «Информатика и информационные технологии в образовании». Форма доступа: http://www.rusedu.info/
9. Экономическая информатика. Форма доступа: http://www.lessons-tva.info/edu/e-informatika.html
10. Информатика и ИКТ. Форма доступа: http://ru.wikipedia.org/w/index.php
11. Мир информатики. Форма доступа: http://jgk.ucoz.ru/dir/
12. Виртуальный компьютерный музей. Форма доступа: http://www. сomputer-museum.ru/index.php
13. Информационно-образовательный портал для учителя информатики и ИКТ. Форма доступа: http://www.klyaksa.net/
14. Методическая копилка учителя информатики. Форма доступа: http:// www.metod-kopilka.ru/page-2-1-4-4.html
15. Азбука компьютера и ноутбука. Форма доступа: http://www.computer-profi.ru/

**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 в процессе выполнения обучающимися самостоятельных работ,индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Освоение умений:** | |
| - оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники | Входной контроль:анкетирование  Текущий контроль:  оценка выполнения практических работ, тестирование, проверка выполнения самостоятельных работ  Тематический контроль: оценка выполнения комплексных практических заданий, выполнение и защита проектного задания, контрольные работы.  Итоговый контроль:  Дифференцированный зачет |
| - распознавать информационные процессы в различных системах |
| - использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования |
| - оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники |
| - осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей |
| - иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий |
| - создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые |
| - просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных |
| - осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр. |
| - представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.) |
| - соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ |
| **Усвоение знаний:** | |
| - различные подходы к определению понятия «информация» | Входной контроль:  Анкетирование  Текущий контроль:  самостоятельные работы, тестирование, устный опрос,  оценка выполнения практических работ, проверка выполнения самостоятельных работ  Тематический контроль:  контрольные работы, защита проектных заданий  Итоговый контроль:  Дифференцированный зачет |
| - методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации |
| - назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей) |
| - назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы |
| - использование алгоритма как способа автоматизации деятельности |
| - назначение и функции операционных систем |

**Тематика учебных проектов**

* Создание презентации на тему « Моя профессия»
* Разработка буклета по комплектующим ПК
* Разработка рекламного буклета
* Разработка фотоколлажа «Природа ЯО»
* Исследование тригонометрических функций

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Обществознание»**

**(естественно-научный профиль)**

Профессия 43.01.09«Повар-кондитер» на 2020 – 2021 учебный год.

Рабочая программа и планирование курса «Обществознание» составлены на основе:

* федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования
* примерной программы среднего (полного) общего образования по обществознанию (базовый уровень) Министерства образования РФ (2004)
* примерной программы и тематического планирования по обществознанию для учреждений начального профессионального образования Научно-методического и учебного центра работников профессионального образования Ярославской области.

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» является частью программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессиям ФГОС СПО естественно-научного профиля 43.01.09«Повар-кондитер», утверждённой приказом Минобразования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г

Учебная дисциплина «Обществознание входит в общеобразовательный цикл ППКРС.

В соответствии с учебным планом, «Обществознание» входит в состав учебных предметов, обязательных для изучения на ступени среднего (полного) общего образования

Цели и задачи учебной дисциплины «Обществознание» - требования к результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание».

Реализация рабочей программы способствует:

* + развитию личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной, политической и правовой культуры, экономического образа мышления, социального поведения, основанного на уважении закона и правопорядка; способности к личному самоопределению и самореализации; интереса к изучению социальных и гуманитарных дисциплин;
  + воспитанию общероссийской идентичности, гражданской ответственности, правового самосознания, толерантности, приверженности к гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
  + освоению системы знаний об экономической и иных видах деятельности людей, об обществе, его сферах, правовом регулировании общественных отношений, необходимых для взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина, для последующего изучения социально-экономических и гуманитарных дисциплин в учреждениях системы среднего и высшего профессионального образования или самообразования;
  + овладению умениями получать и критически осмысливать социальную (в том числе экономическую и правовую) информацию, анализировать, систематизировать полученные данные; освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
  + формированию опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностньих отношений, включая отношения между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом; содействия правовыми способами и средствами защите правопорядка в обществе.

В результате изучения "Обществознания" на базовом уровне учащийся должен:

***Знать/ понимать***:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

- особенности социально- гуманитарного познания;

- современные общественные явления и события;

- обществоведческие термины и понятия.

***Уметь:***

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития, социальную информацию, поступающую из разных источников, систематизировать полученные знания;

- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявлять их общие черты и различия, устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений;

- анализировать современные общественные явления и события, критически осмысливать актуальную социальную информацию, формулировать на этой основе собственные заключения и оценочные суждения;

- самостоятельно работать с источниками социальной информации, использовать современные средства коммуникации (включая Интернет- ресурсы);

- подготовить устное выступление, написать творческую работу по общественным дисциплинам и социальной проблематике;

- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействие человека и общества, общества и природной среды, общества и культуры, важнейших социальных институтов, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

-самостоятельно осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма), извлекать из оригинальных текстов знания по заданным темам, систематизировать, анализировать и обобщать социальную информацию, различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы, переводить информацию из одной знаковой системы в другую;

- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личности, группы, организации с точки зрения социальных норм, морали, нравственности, гуманизма;

- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

- аргументировано защищать свою позицию в дискуссиях, диспутах, дебатах о современных социальных и политических проблемах.

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

- совершенствования собственной познавательной деятельности;

- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и в массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;

- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;

-ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;

- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

- реализации и защиты, прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;

- осуществления конструктивного взаимодействия с людьми разных убеждений, вероисповедования, духовных и культурных ценностей и социального положения.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Обществознание»: максимальная нагрузка обучающегося 88 часов

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Экономика»**

(естественно-научный профиль)

Профессия 43.01.19 «Повар-кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

* Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по ППКРС профессии естественно-научного профиля: 43.01.19 «Повар-кондитер», утверждённой приказом Минобразования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г
* Федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утв. Приказом Минобрнауки РФ от 09.03.2004 г. №1312);
* Примерной программы по экономике для среднего (полного) общего образования соответствующая Федеральному компоненту государ­ственного стандарта среднего (полного) общего образования (базовый уровень)

Программа учебной дисциплины является частью программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии естественно-научного профиля 43.01.19 «Повар-кондитер», утверждённой приказом Минобразования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г;

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

Реализация программы направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

* ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
* ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
* ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
* ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
* ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
* ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
* ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Изучение экономики в старшей школе на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

• развитие гражданского образования, экономического образа мышления; потребности в получении экономических знаний и интереса к изучению экономических дисциплин; способности к личному самоопределению и самореализации;

• воспитание ответственности за экономические решения; уважения к труду и предпринимательской деятельности;

• освоение системы знаний об экономической деятельности и об экономике России для последующего изучения социально-экономических и гуманитарных дисциплин в учреждениях системы среднего и высшего профессионального образования или для самообразования;

• овладение умениями получать и критически осмысливать экономическую информацию, анализировать, систематизировать полученные данные; подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения; освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в экономической жизни общества и государства;

• формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных экономических задач; освоения экономических знаний для будущей работы в качестве наемного работника и эффективной самореализации в экономической сфере.

В результате изучения экономики на базовом уровне ученик должен:

Знать/понимать:

• функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста.

Уметь:

• приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, внешних эффектов, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;

• описывать: действие рынка, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;

• объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, причины международной торговли.

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

• получения и оценки экономической информации;

• составления семейного бюджета;

• оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 35 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» на 2020 – 2021 учебный год.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл какобщепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной «Калькуляция и учет».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

* способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства;

-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы;

-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

* результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * *Шиф* | *Наименование* | *Дискрипторы* |  |  |  |
| *р* | *(показатели* | *Умения* | *Знания* |  |
| *компетенций* |  |
| *комп.* | *сформированности)* |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *ОК* | Выбирать | Распознавание | Распознавать | Актуальный |  |
| *01* | способы | сложных | задачу и/или | профессиональный |  |
|  | решения задач | проблемные | проблему в | и социальный |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | профессиональ | ситуации в |  |  | профессиональном | контекст, в |  |
|  | ной | различных |  |  | и/или социальном | котором |  |
|  | деятельности, | контекстах. |  |  | контексте; | приходится |  |
|  | применительно | Проведение анализа | | | Анализировать | работать и жить; |  |
|  | к различным |  |  |
|  | сложных ситуаций | | | задачу и/или | Основные |  |
|  | контекстам. |  |
|  | при решении задач | | | проблему и | источники |  |
|  |  |  |
|  |  | профессиональной | | | выделять её | информации и |  |
|  |  | деятельности | |  | составные части; | ресурсы для |  |
|  |  | Определение этапов | | | Правильно | решения задач и |  |
|  |  | проблем в |  |
|  |  | решения задачи. | |  | выявлять и |  |
|  |  |  | профессиональном |  |
|  |  | Определение | |  | эффективно искать |  |
|  |  |  | и/или социальном |  |
|  |  |  | информацию, |  |
|  |  | потребности в | |  | контексте. |  |
|  |  |  | необходимую для |  |
|  |  | информации |  |  |  |  |
|  |  |  |  | решения задачи | Алгоритмы |  |
|  |  | Осуществление | |  |  |
|  |  |  | и/или проблемы; | выполнения работ |  |
|  |  | эффективного | |  | Владеть | в |  |
|  |  | поиска. |  |  | профессиональной |  |
|  |  |  |  | актуальными |  |
|  |  | Выявеление всех | |  | и смежных |  |
|  |  |  | методами работы в |  |
|  |  |  | областях; |  |
|  |  | возможных |  |  | профессиональной |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | источников |  |  | и смежных сферах; | Методы работы в |  |
|  |  | необходимых | |  | Составить план | профессиональной |  |
|  |  | ресурсов, в том | |  | и смежных сферах. |  |
|  |  |  | действия, |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | числе неочевидных. | | | Определить | Структуру плана |  |
|  |  | Разработка |  |  | для решения задач |  |
|  |  |  |  | необходимые |  |
|  |  | детального плана | |  |  |  |
|  |  |  | ресурсы для | Порядок оценки |  |
|  |  | действий |  |  |  |
|  |  |  |  | выполнения плана; | результатов |  |
|  |  | Оценка рисков на | |  |  |
|  |  |  | Реализовать | решения задач |  |
|  |  | Оценка плюсов и | |  | профессиональной |  |
|  |  |  | составленный план; |  |
|  |  |  | деятельности |  |
|  |  | минусов |  |  | Оценивать |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | полученного |  |  |  |  |
|  |  |  |  | результат и |  |  |
|  |  | результата |  |  |  |  |
|  |  |  |  | последствия своих |  |  |
|  |  | выполнения плана и | | |  |  |
|  |  | действий |  |  |
|  |  | способов его |  |  |  |  |
|  |  |  |  | (самостоятельно |  |  |
|  |  | реализации, |  |  |  |  |
|  |  |  |  | или с помощью |  |  |
|  |  | Определение | |  |  |  |
|  |  |  | наставника). |  |  |
|  |  | критериев оценки | | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | плана и |  |  |  |  |  |
|  |  | рекомендаций по его | | |  |  |  |
|  |  | совершенствованию. | | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |
| *ОК 2* | Осуществлять | Планирование | |  | Определять задачи | Номенклатура |  |
|  | поиск, анализ и | информационного | | | поиска | информационных |  |
|  | интерпретацию | поиска из широкого | | | информации | источников |  |
|  | информации, | набора источников, | | | Определять | применяемых в |  |
|  | необходимой | необходимого | | для | профессиональной |  |
|  | необходимые |  |
|  | для | выполнения |  |  | деятельности |  |
|  |  |  | источники |  |
|  | выполнения | профессиональных | | |  |  |
|  | информации | Приемы |  |
|  | задач | задач |  |  |  |
|  |  |  | Планировать | структурирования |  |
|  | профессиональ |  |  |  |  |
|  | Проведение | анализа | | информации |  |
|  | ной | процесс поиска |  |
|  | полученной |  |  | Формат |  |
|  | деятельности. |  |  | Структурировать |  |
|  | информации, | |  |  |
|  |  |  | оформления |  |
|  |  | выделяет | в | ней | получаемую |  |
|  |  | результатов поиска |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | главные аспекты. |  | информацию | информации |  |
|  |  | Классификация и |  | Выделять наиболее |  |  |
|  |  | структурирование |  | значимое в перечне |  |  |
|  |  | отобранной |  | информации |  |  |
|  |  | информации в |  | Оценивать |  |  |
|  |  | соответствии с |  |  |  |
|  |  |  | практическую |  |  |
|  |  | параметрами поиска; | |  |  |
|  |  | значимость |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Интерпретация |  | результатов поиска |  |  |
|  |  | полученной |  | Оформлять |  |  |
|  |  | информации | в |  |  |
|  |  | результаты поиска |  |  |
|  |  | контексте |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | профессиональной |  |  |  |  |
|  |  | деятельности |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 3* | Планировать и | Использование |  | Определять | Содержание |  |
|  | реализовывать | актуальной |  | актуальность | актуальной |  |
|  | собственное | нормативно- |  | нормативно- | нормативно- |  |
|  | профессиональ | правовой |  | правовой | правовой |  |
|  | ное и | документации по |  | документации в | документации |  |
|  | личностное | профессии |  | профессиональной | Современная |  |
|  | развитие. | (специальности) |  | деятельности |  |
|  |  | научная и |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Применение |  | Выстраивать | профессиональная |  |
|  |  | современной |  | траектории | терминология |  |
|  |  | научной |  | профессионального | Возможные |  |
|  |  | профессиональной |  | и личностного |  |
|  |  |  | траектории |  |
|  |  | терминологии |  | развития |  |
|  |  |  | профессионального |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Определение |  | Применять правила | развития и |  |
|  |  | траектории |  | самоменеджмента | самообразования |  |
|  |  | профессионального |  |  | Правила |  |
|  |  | развития и |  |  |  |
|  |  |  |  | самоменеджмента |  |
|  |  | самообразования |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 4* | Работать в | Участие в деловом |  | Организовывать | Психология |  |
|  | коллективе и | общении для |  | работу коллектива | коллектива |  |
|  | команде, | эффективного |  | и команды | Психология |  |
|  | эффективно | решения деловых |  |  |  |
|  |  | Мотивировать | личности |  |
|  | взаимодейство | задач |  |  |
|  |  | подчиненных | Основы проектной |  |
|  | вать с |  |  |  |
|  | Управление |  |  |  |
|  | коллегами, |  | Взаимодействовать | деятельности |  |
|  | конфликтами и |  |  |
|  | руководством, |  | с коллегами, | Методы |  |
|  | стрессами |  |  |
|  | клиентами. |  | руководством, |  |
|  |  |  | управления |  |
|  |  |  |  | клиентами. |  |
|  |  |  |  | конфликтными |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Управлять | ситуациями и |  |
|  |  |  |  | конфликтами и | способы борьбы со |  |
|  |  |  |  | стрессами |  |
|  |  |  |  | стрессами в |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | коллективе |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
| *ОК 5* | Осуществлять | Владение грамотным | | Излагать свои | Особенности |  |
|  | устную и | устным и |  | мысли на | социального и |  |
|  | письменную | письменным |  | государственном | культурного |  |
|  | коммуникацию | изложением своих |  | языке | контекста |  |
|  | на | мыслей по |  | Эффективно | Правила |  |
|  | государственно | профессиональной |  |  |
|  |  | использовать | оформления |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | м языке с | тематике на | правила делового | документов. |  |  |  |
|  | учетом | государственном | общения | Этику и правила | |  |  |
|  | особенностей | языке |  |  |  |
|  |  | делового общения | |  |  |
|  | социального и |  |  |  |  |
|  | Проявление |  |  |  |  |  |
|  | культурного |  |  |  |  |  |
|  | толерантности в |  |  |  |  |  |
|  | контекста. |  |  |  |  |  |
|  | рабочем коллективе |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 6* | Проявлять | Понимание | Описывать | Сущность |  |  |  |
|  | гражданско- | значимости своей | значимость своей | гражданско- |  |  |  |
|  | патриотическу | профессии | патриотической | |  |  |
|  | профессии |  |  |
|  | ю позицию, |  | позиции |  |  |  |
|  | (специальности) | Презентовать |  |  |  |
|  | демонстрирова |  |  |  |  |
|  | Демонстрация | структуру | Общечеловеческие | | |  |
|  | ть осознанное |  |
|  | профессиональной | ценности |  |  |  |
|  | поведение на | поведения на основе |  |  |  |
|  | деятельности по |  |  |  |  |
|  | основе | общечеловеческих | Правила поведения | | |  |
|  | профессии |  |
|  | общечеловечес | ценностей. | в ходе выполнения | | |  |
|  | (специальности) |  |
|  | ких ценностей. |  | профессиональной | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | деятельности | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 7* | Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |  |  |  |
|  | сохранению | экологической | экологической | экологической | |  |  |
|  | окружающей | безопасности при | безопасности | безопасности при | |  |  |
|  | среды, | ведении | Определять | ведении |  |  |  |
|  | ресурсосбереж | профессиональной | профессиональной | |  |  |
|  | направления |  |  |
|  | ению, | деятельности; | деятельности | |  |  |
|  | ресурсосбережения |  |  |
|  | эффективно |  |  |  |  |  |
|  | Обеспечивать | в рамках | Основные ресурсы | |  |  |
|  | действовать в |  |  |
|  | ресурсосбережение | профессиональной | задействованные в | |  |  |
|  | чрезвычайных |  |  |
|  | на рабочем месте | деятельности по | профессиональной | |  |  |
|  | ситуациях. |  |  |
|  |  | профессии | деятельности | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | (специальности) | Пути обеспечения | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Эффективно | ресурсосбережени. | | |  |
|  |  |  | применять правила | Знать правила | |  |  |
|  |  |  | поведения в |  |  |
|  |  |  | поведения в |  |  |  |
|  |  |  | чрезвычайных |  |  |  |
|  |  |  | чрезвычайных | |  |  |
|  |  |  | ситуациях |  |  |
|  |  |  | ситуациях |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | |  |  |
| *ОК 9* | Использовать | Применение средств | Применять средства | Современные | |  |  |
|  | информационн | информатизации и | информационных | средства и |  |  |  |
|  | ые технологии | информационных | технологий для | устройства |  |  |  |
|  | в | технологий для | решения | информатизации, | |  |  |
|  | профессиональ | реализации | профессиональных | порядок их |  |  |  |
|  | ной | профессиональной | задач |  |  |  |
|  | применения и | |  |  |
|  | деятельности. | деятельности |  |  |  |
|  | Использовать | программное | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | современное | обеспечение в | |  |  |
|  |  |  | программное | профессиональной | |  |  |
|  |  |  | обеспечение | деятельности | |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |
| *ОК* | Пользоваться | Применение в | Грамотно | Виды | учетно- | |  |
| отчетной |  |  |  |
| *10* | профессиональ | профессиональной | использовать |  |  |  |
| документации, | |  |  |
|  | ной | деятельности | нормативную и |  |  |
|  | используемой | | в |  |
|  | документацией | нормативных и | оформлять учетно- |  |
|  | профессиональной | |  |  |
|  | на | учетно-отчетных | отчетную |  |  |
|  | деятельности | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | государственно | документов на | документацию для |  |  |
|  | м и | государственном и | решения |  |  |
|  | иностранном | иностранном языке. | профессиональных |  |  |
|  | языке. |  | задач |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *ОК* | Планировать | Определение | Выявлять | Основы |  |
| *11* | предпринимате | инвестиционной | достоинства и | предпринимательск |  |
|  | льскую | привлекательности | недостатки | ой деятельности |  |
|  | деятельность в | коммерческих идей в | коммерческой идеи | Основы |  |
|  | профессиональ | рамках |  |  |
|  | Презентовать идеи | финансовой |  |
|  | ной сфере. | профессиональной |  |
|  | открытия | грамотности |  |
|  |  | деятельности |  |
|  |  | собственного дела | Правила |  |
|  |  |  |  |
|  |  | Составление | в |  |
|  |  | разработки бизнес- |  |
|  |  |  | профессиональной |  |
|  |  | Бизнес- плана | планов |  |
|  |  | деятельности |  |
|  |  | Умение | Порядок |  |
|  |  | Оформлять бизнес- |  |
|  |  | презентавать | выстраивания |  |
|  |  | план |  |
|  |  | бизнес-идею | презентации |  |
|  |  |  |  |
|  |  | Рассчитывать |  |  |
|  |  | Определение | Виды кредитных |  |
|  |  | размеры выплат по |  |
|  |  | банковских |  |
|  |  | источников | кредитам |  |
|  |  | продуктов |  |
|  |  | финансирования |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | Грамотный выбор |  |  |  |
|  |  | кредитных |  |  |  |
|  |  | продуктов для |  |  |  |
|  |  | открытия дела |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Объем** |  |
| **Вид учебной работы** | | **часов** |  |
|  |  |
|  | |  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка** | | 48 |  |
|  | |  |  |
|  |
|  |
| **Обязательная учебная нагрузка** | | **48** |  |
|  | |  |  |
| в том числе: | |  |  |
|  | |  |  |
| теоретическое обучение | | 40 |  |
|  | |  |  |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | | - |  |
|  | |  |  |
| практические занятия (если предусмотрено) | | 8 |  |
|  | |  |  |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | |  |  |
|  | |  |  |
| Контрольная работа | |  |  |
|  | |  |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** *дифференцированного зачета* | | 2 |  |
|  | |  |  |

**Аннотация к рабочей программе** по дисциплине**«Право»**

(естественно-научный профиль)

43.01.19 «Повар-кондитер» на 2020 – 2021 учебный год.

Рабочая программа разработана на основе:

* федерального государственного образовательного стандарта по праву (базовый уровень);
* примерной программы среднего (полного) общего образования по праву (базовый уровень) Министерства образования и науки РФ (2004);

Рабочая программа учебной дисциплины «Право» является частью программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессиям ФГОС СПО естественно-научного профиля: 43.01.19 «Повар-кондитер», утверждённой приказом Минобразования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г;

Учебная дисциплина «Право» входит в общеобразовательный цикл.

В соответствии с учебным планом, «Право» входит в состав учебных предметов, обязательных для изучения на ступени среднего (полного) общего образования.

Цели и задачи учебной дисциплины «Право» - требования к результатам освоения учебной дисциплины «Право»:

Реализация рабочей программы направлена на достижение следующих целей:

• развитие личности, направленное на формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;

• воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства; дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку;

• освоение знаний об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях право- вой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;

• овладение умениями, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности; содействия поддержанию правопорядка в обществе; решения практических задач в социально-правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе;

• формирование способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом.

В результате изучения права на базовом уровне учащиеся должны:

**Знать/ понимать**

* Права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России.

**Уметь:**

* Правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);
* Характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу;
* Объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;
* Различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;
* Приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности.

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

* Поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью;
* Анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
* Выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав;
* Изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права;
* Решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций).

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Право»: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся 58 часов.

«Право» – предмет не чисто теоретический, а имеет практическую направленность. Он призван помочь подготовить учащихся к будущей профессиональной деятельности. Это определило изучение в большем объеме вопросов трудового права (в сравнении с другими отраслями права).

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**дисциплины ФИЗИКА**

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения – очная

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины применяется для её изучения обучающимися по профессии Повар, кондитер (19.01.17).

**Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) для профессии Повар, кондитер:** повар, кондитер.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

**Изучение физики в профессиональном лицее направлено на достижение следующих целей:**

* + **освоение знаний** о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях, величинах, характеризующих эти явления, законах, которым они подчиняются, о методах научного познания природы и формирование на этой основе представлений о физической картине мира;
  + **овладение умениями** проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, использовать простые измерительные приборы для изучения физических явлений; представлять результаты наблюдений или измерений с помощью таблиц, графиков и выявлять на этой основе эмпирические зависимости; применять полученные знания для объяснения разнообразных природных явлений и процессов, принципов действия важнейших технических устройств, для решения физических задач;
  + **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения интеллектуальных проблем, физических задач и выполнения экспериментальных исследований; способности к самостоятельному приобретению новых знаний по физике в соответствии с жизненными потребностями и интересами;
  + **воспитание** убежденности в познаваемости окружающего мира, в необходимости разумного использования достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества, уважения к творцам науки и техники; отношения к физике как к элементу общечеловеческой культуры;
  + **применение полученных знаний и умений** для решения практических задач повседневной жизни, для обеспечения безопасности.

**В результате изучения физики обучающийся должен:**

**знать**

* смысл понятий: физическое явление, физический закон, вещество, взаимодействие, электрическое поле, магнитное поле, волна, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
* смысл физических величин: путь, скорость, ускорение, масса, плотность, сила, давление, импульс, работа, мощность, кинетическая энергия, потенциальная энергия, коэффициент полезного действия, внутренняя энергия, температура, количество теплоты, удельная теплоемкость, электрический заряд, сила электрического тока, электрическое напряжение, электрическое сопротивление, работа и мощность электрического тока, фокусное расстояние линзы;
* смысл физических законов: Паскаля, Архимеда, Ньютона, всемирного тяготения, сохранения импульса и механической энергии, сохранения энергии в тепловых процессах, сохранения электрического заряда, Ома для участка электрической цепи, Джоуля-Ленца;

**уметь**

* описывать и объяснять физические явления: равномерное прямолинейное движение, равноускоренное прямолинейное движение, передачу давления жидкостями и газами, плавание тел, механические колебания и волны, диффузию, теплопроводность, конвекцию, излучение, испарение, конденсацию, кипение, плавление, кристаллизацию, электризацию тел, взаимодействие электрических зарядов, взаимодействие магнитов, действие магнитного поля на проводник с током, тепловое действие тока, электромагнитную индукцию, отражение, преломление и дисперсию света;
* использовать физические приборы и измерительные инструменты для измерения физических величин: расстояния, промежутка времени, массы, силы, давления, температуры, влажности воздуха, силы тока, напряжения, электрического сопротивления, работы и мощности электрического тока; представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков и выявлять на этой основе эмпирические зависимости: пути от времени, силы упругости от удлинения пружины, силы трения от силы нормального давления, периода колебаний маятника от длины нити, периода колебаний груза на пружине от массы груза, температуры остывающего тела от времени, силы тока от напряжения на участке цепи, угла отражения от угла падения света, угла преломления от угла падения света;
* выражать в единицах Международной системы результаты измерений и расчетов;
* приводить примеры практического использования физических знаний о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях; решать задачи на применение изученных физических законов;
* проводить самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников (учебных текстов, справочных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета), ее обработку и представление в разных формах (словесно, с помощью графиков, математических символов, рисунков и структурных схем);

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

* обеспечения безопасности своей жизни при использовании бытовой техники;
* сознательного выполнения правил безопасного движения транспортных средств и пешеходов;
* оценки безопасности радиационного фона.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 час, в том числе:

на 1 курсе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 33 часа;

на 2 курсе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов;

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 153 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 102 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | 14 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 51 |
| Итоговая аттестация на 2 курсе в форме  *Дифференцированного зачета* | |

**условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета физики;

- оборудования учебного кабинета: рабочее место обучающегося; рабочее место преподавателя; рабочие места обучающихся для проведения лабораторных работ.

Технические средства обучения:

- ноутбук, мультимедиапроектор, принтер, сканер, оборудование для проведения лабораторных и демонстрационных опытов, доступ обучающихся к сети Интернет.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1) Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Чаругин В.М./ под. Ред. Парфентьевой Н.А. Физика: базовый уровень 11, Издательство – М.: Просвещение, 2017 г.

2) Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Чаругин В.М./ под. Ред. Парфентьевой Н.А. Физика: базовый уровень 10, Издательство – М.: Просвещение, 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Физика 10 кл. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / В.А. Касьянов. – 7-е изд., доп. – М.: Дрофа, 2003.
2. Физика 10 кл. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / В.А. Касьянов. – 7-е изд., доп. – М.: Дрофа, 2007.
3. Громов С.В. Физика: Молекулярная физика. Квантовая физика: Учеб. Для 11 кл. общеобразоват. учреждений. – М.: Просвещение, 1999.
4. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика: Учеб. для 10 кл. средн. шк. – М.: Просвещение, 1990.
5. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика: Учеб. для 11 кл. средн. шк. – М.: Просвещение, 1990.
6. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика: Учеб. для 10 кл. средн. шк. – М.: Просвещение, 1989.
7. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика: Учеб. для 11 кл. средн. шк. – М.: Просвещение, 1989.
8. Рымкевич А.П. Сборник задач по физике для 8-10 классов средней школы. – 12-е изд. – М.: Просвещение, 1988.
9. Перышкин А.В., Родина Н.А. Физика: Учеб. Для 7 кл. средней школы – 11-е изд. – М.: просвещение, 1991.
10. Волков В.А. Универсальные поурочные разработки по физике 10 класс. – М.: ВАКО, 2007

Интернет – источники

1. <http://class-fizika.narod.ru/>
2. <http://www.pandia.ru/text/77/182/6692.php>
3. <http://class-fizika.narod.ru/10-11_class.htm>
4. <http://www.eduspb.com/synopsis>

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОДБ.09 ЭКОЛОГИЯ** для социально-экономического профиля

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Экология» предназначена для изучения экологии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, обучающихся по профессии СПО социально-экономического профиля.

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

Учебная дисциплина «Экология» относится к циклу «Общеобразовательная подготовка».

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

Экология — научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий. Объектами изучения экологии являются живые организмы, в частности человек, а также системы «общество» и «природа», что выводит экологию за рамки естественно-научной дисциплины и превращает ее в комплексную социальную дисциплину

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

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

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

**1.4. Результаты усвоения учебной дисциплины.**

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

***личностных*:**

* устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
* готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
* объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
* умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
* готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

***метапредметных*:**

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

***предметных*:**

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

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72часов;

- самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **108** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| в том числе: |  |
| 4 Практические работы | **8** |
| Контрольные работы | **4** |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| Подготовка сообщений | 20 |
| Составление вопросов по темам | 6 |
| Составление кроссворда | 2 |
| Составление схемы - кластера | 2 |
| Составление плана | 3 |
| Составление таблиц | 3 |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 2** | |

**2.2 Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| **Аудиторные занятия.**  **Содержание обучения** | **Количество часов** |
| **Естественно-научный,**  **социально-экономический профили** |
| Введение | 3 |
| Раздел 1. Экология как научная  дисциплина | 15 |
| Раздел 2. Среда обитания человека  и экологическая безопасность | 24 |
| Раздел 3. Концепция устойчивого  развития | 15 |
| Раздел 4. Охрана природы | 13 |
| Дифференцированный зачет | 2 |
| ***Итого*** | ***72*** |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа** | |
| Подготовка сообщений, составление вопросов по темам, Составление кроссворда, схемы – кластера, плана, таблиц, экскурсии и др. | 36 |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |
| **Всего** | **108** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«География»**

2020

Рабочая программа разработана следующих нормативных документов:

* Федерального компонента государственного образовательного стандарта по обществознанию (профильный уровень), утвержденный Приказом Министра образования РФ от 05.03.2004г. №1089;
* Примерной программы географии, созданной на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта Министерства образования и науки РФ;

Рабочая программа разработана преподавателем высшей квалификационной категории Никехиной Е.А..

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК ОД

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК ОД \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4-5**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5-24**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 25**
4. **КОНТРОЛЬ ИОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 26-27**
5. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «География» является частью программы по подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии ФГОС СПО .

Рабочая программа составлена на основе стандарта среднего (полного) общего образования по географии (базовый уровень) 2004 г., примерной программы для среднего (полного) общего образования по географии (базовый уровень) 2004 г.Сборник нормативных документов География М., «Дрофа», 2004 г.

Были использованы также авторские методические рекомендации к учебнику В.П. Максаковского «Экономическая и социальная география мира» 10 класс. М., «Просвещение», 2004. (Допущены Министерством образования РФ в качестве методических рекомендаций по использованию учебника для 10 класса при организации изучения предмета на базовом уровне).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «География» входит в общеобразовательный цикл.

В соответствии с учебным планом, «География» входит в состав учебных предметов, обязательных для изучения на ступени среднего (полного) общего образования.

Федеральный базисный учебный план для общеобразовательных учреждений Российской Федерации отводит на изучение предмета 70 часов.

В структуре основной профессиональной образовательной программе с учетом профессионального профиля на изучения географии отводится:

* для профессий технического, социально-экономического, естественно-

научного профиля максимальная учебная нагрузка 107 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 72 часов; самостоятельной работы 35 часов;

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

***Изучение географии на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих целей***:

* **освоение системы географических знаний** о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектах глобальных проблем человечества и путях их решения; методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;
* **овладение умениями** сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических и геоэкологических процессов и явлений;
* **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
* **воспитание** патриотизма, толерантности, уважения к другим народам и культурам; бережного отношения к окружающей среде;
* **использование** в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации.

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

* основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;
* особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и ди­намику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
* географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социаль­но-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;
* особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;

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

* **определять и сравнивать** по разным источникам информации гео­графические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;
* **оценивать и объяснять** ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;
* **применять** разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;
* **составлять** комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, моде­ли, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
* **сопоставлять** географические карты различной тематики;

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

* Выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;
* Нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;
* Понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдуха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Количество часов** |
| **1.Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **107** |
| **2.Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| практические работы | **10** |
| контрольные работы |  |
| **3.Самостоятельная работа обучающегося (всего)** |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | **35** |
| **4.Итогова аттестация** | **дифференцированный зачет** |

**2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

*Максаковский В.П. Экономическая и социальная география мира. 10 кл. – М.: Просвещение, 2014*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование темы | Кол-во  часов  всего | в т.ч.  теорет.  уроки | в т.ч. ПЗ | в т.ч. к/р | в т. ч. сам.раб |
|  | **Часть1.Общая характеристика мира.** |  |  |  |  |  |
| 1. | **Тема 1.** **Введение. Современные методы географических исследований. Источники географической информации.** | 2 | 2 |  |  | 2 |
| 2. | **Тема 2. Политическая карта мира.** | 8 | 5 | 2 | 1 | 4 |
| 3. | **Тема 3. Природа и человек в современном мире.** | 6 | 4 | 1 | 1 | 3 |
| 4. | **Тема 4. Население мира.** | 6 | 4 | 1 | 1 | 3 |
| 5. | **Тема 5**. **География мирового хозяйства.** | 11 | 9 | 2 |  | 5 |
|  | **Часть 2. Регионы и страны мира. Россия в современном мире.** |  |  |  |  |  |
| 6. | **Тема 6. Зарубежная Европа.** | 8 | 6 | 1 | 1 | 3 |
| 7. | **Тема 7. Азия.** | 8 | 5 | 1 | 2 | 3 |
| 8. | **Тема 8. Северная Америка.** | 6 | 5 |  | 1 | 2 |
| 9. | **Тема 9. Латинская Америка.** | 4 | 3 |  | 1 | 2 |
| 10. | **Тема 10. Австралия и Океания.** | 2 | 1 | 1 |  | 2 |
| 11. | **Тема 11. Африка.** | 3 | 3 |  |  | 2 |
| 12. | **Тема 12. Россия в современном мире.** | 4 | 4 |  |  | 2 |
| 13 | **Тема 13. Географические аспекты современных глобальных проблем** **человечества.** | 2 | 1 | 1 |  | 2 |
| 14 | **Итоговое занятие по курсу** | 2 |  |  | 2 |  |
|  | **Итого** | **72** | **52** | **10** | **10** | **35** |

**2.4 Поурочный план и содержание учебной дисциплины «География»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Уровень**  **усвоен.** |
| **Часть1. Общая характеристика мира.** | | | | | |
| **Тема 1. Введение. Современные методы географических исследований. Источники географической информации.** | | **2** |  | |  |
| 1 | Введение. География как наука. Положение географии в системе наук. Современные методы географических исследований. | 1 | Лекция с элементами беседы.  Положение географии в системе наук. Традиционные и новые методы географических исследований. Географическая карта – особый источник информации. Географическая номенклатура. Виды географической информации, ее роль и использование в жизни людей. | | 1 |
| 2 | Геоинформационные системы | 1  *2* | Лекция с элементами беседы.  Геоинформационные системы как средство получения, обработки и представления пространственно координированных географических данных.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой: Статистические материалы. Другие способы и формы получения географической информации: использование космических снимков, моделирование. | | 1 |
| **Тема 2. Политическая карта мира.** | | **8(5/2)** |  |  |  |
| 3-4 | Политическая карта мира. Этапы формирования политической карты мира. Изменения на политической карте мира в новейшее время. | 2  *1* | Лекция с элементами беседы.  Политическая карта мира. Этапы формирования политической карты мира. Изменения на политической карте мира в новейшее время.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. Составление сообщения на тему: «Особенности формирования современной политической карты мира». | | 1 |
| 5-6 | Многообразие стран современного мира и их группы. | 2  *1* | Лекция с элементами беседы.  Практикум.  Многообразие стран современного мира и их основные группы.  Практическая работа №1 «Государственный строй стран мира»  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. | | 2 |
| 7-8 | Геополитика и политическая география | 2  *1* | Лекция с элементами беседы.  Практикум.  Геополитика и политическая география.  Практическая работа№2 «Характеристика политико-географического положения страны».***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. | | 2 |
| 9 | Экономическая дифференциация мира. Роль и место России в современном мире. | 1  *1* | Лекция с элементами беседы.  Международные организации. Роль и место России в современном мире  **Самостоятельная работа:**  Подготовка к контрольной работе | | 1 |
| 10 | Политическая карта мира | 1 | Урок обобщения и систематизации и контроля знаний. | | 3 |
| **Тема 3. Природа и человек в современном мире.** | | **6(4/1)** |  |  |  |
| 11 | Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем. | 1  *2* | Вводная лекция.  Географическая среда и взаимодействие общества и природы.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. Составление сообщения на тему: «Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем». | | 1 |
| 12 | Природные ресурсы Земли, их виды. | 1 | Лекция с элементами беседы.  Основные виды природных ресурсов. Размещение природных ресурсов и масштабы их использования. | | 1 |
| 13-14 | Ресурсообеспеченность. Природно-ресурсный потенциал разных территорий. | 2 | Лекция с элементами беседы.  Практикум.  Ресурсообеспеченность стран мира основными видами ресурсов.  Оценка обеспеченности человечества основными видами природных ресурсов. Анализ карт природопользования с целью выявления районов острых геоэкологических ситуаций.  Практическая работа №3 «Оценка ресурсообеспеченность отдельных стран мира». | | 2 |
| 15 | Основные типы природопользования. Источники загрязнения. | 1  *1* | Семинар.  Рациональное и нерациональное природопользование. Причины и последствия загрязнения окружающей среды. Пути решения экологических проблем в мире и его крупных регионах, включая Россию. Геоэкология.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. Составление сообщения на тему: «Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем». | | 2 |
| 16 | Природные ресурсы и человек в современном мире. | 1 | Урок обобщения и систематизации знаний по теме. | | 2 |
| **Тема 4. Население мира.** | | **6(4/1)** |  |  |  |
| 17 | Численность, динамика и размещение населения мира. Воспроизводство населения. | 1 | Вводная лекция.  Численность и воспроизводство населения. Естественный прирост населения и его типы. Постоянный рост населения Земли, его причины и последствия. Демографическая политика. | | 1 |
| 18 | Состав и структура населения. География религий мира. Демографическая ситуация в разных регионах мира. | 1  *2* | Лекция с элементами беседы.  Половой, возрастной и этнический состав населения. Крупные народы и языковые семьи. География мировых религий. Этнополитические и религиозные конфликты.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. Составление сообщения на тему: «Демографическая ситуация и демографическая политика в России, странах и регионах мира» | | 1 |
| 19 | Характеристика трудовых ресурсов и занятость населения крупных стран и регионов мира. | 1 | Практикум.  Экономически активное население. Трудовые ресурсы.  Практическая работа №4 «Составление оценки трудовых ресурсов одной из стран». | | 2 |
| 20-21 | Расселение населения. Формы расселения, городские и сельские поселения. Масштабы и темпы урбанизации различных стран и регионов мира. | 2  *1* | Семинар.  Географические особенности размещение и плотность населения. Миграция, виды миграций, география международных миграций. Расселение населения. Городское и сельское население. Урбанизация как всемирный процесс ее формы, темпы и уровни. Городские агломерации мира и России. «Ложная Урбанизация». Качество и уровень жизни. Оценка качества и уровня жизни населения. Анализ карт населения.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и конспектом. Подготовка к контрольной работе. | | 1 |
| 22 | Население мира. | 1 | Практикум.  Обобщение и повторение знаний по теме. | | 2 |
| **Тема 5. География мирового хозяйства.** | | **11 (9/2)** |  | | |
| 23 | НТР и мировое хозяйство | 1 | Вводная лекция.  Научно-техническая революция. | | 1 |
| 24 | Мировое хозяйство. Международное географическое разделение труда, международная экономическая интеграция. | 1  *2* | Семинар.  Особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, различия в уровнях экономического развития стран и регионов. Изменение пропорций между производственной и непроизводственной сферами. Промышленностью и сельским хозяйством.  Выявление неравномерности хозяйственного освоения разных территорий.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. Составление сообщения на тему: «Географическая «модель» современного мирового хозяйства». | | 1 |
| 25 | Отрасли международной специализации стран и регионов мира. | 1 | Семинар.  Практикум.  Отрасли международной специализации. Интеграционные группировки.  Анализ экономических карт. Определение международной специализации крупнейших стран и регионов мира. установление взаимосвязей между размещением населения, хозяйства и природными условиями на конкретных территориях.  Практическая работа №5 «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил». | | 2 |
| 26 - 27 | География основных отраслей производственной и непроизводственной сфер, регионов различной специализации. География промышленности. | 2  *2* | Вводная лекция.  Практикум.  География промышленности. Топлливно-энергетическая промышленность. Нефтегазовая, угольная, промышленность. Электроэнергетика.  Ведущие страны-экспортеры основных видов продукции.  Практическая работа №6 «Составление экономико-географической характеристики одной из отраслей».  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. Составление сообщения на тему: «Территориальная структура хозяйства на примере стран разных типов». | | 2 |
| 28 | География основных отраслей производственной и непроизводственной сфер, регионов различной специализации. Горнодобывающая промышленность. Основные черты географии черной и цветной металлургии | 1 | Лекция с элементами беседы.  Горнодобывающая промышленность. Основные черты географии черной и цветной металлургии  Ведущие страны-экспортеры основных видов продукции. | | 1 |
| 29 | География основных отраслей производственной и непроизводственной сфер, регионов различной специализации. Машиностроение, химическая, лесная и текстильная промышленность. | 1 | Семинар.  Машиностроение, химическая, лесная и текстильная промышленность.  Ведущие страны-экспортеры основных видов продукции. | | 1 |
| 30 | Сельское хозяйство. Агропромышленный комплекс. | 1 | Семинар.  Сельское хозяйство. Агропромышленный комплекс.  «Зеленая революция»  Ведущие страны-экспортеры основных видов продукции. | | 1 |
| 31 | География мирового транспорта. | 1  *1* | Семинар.  Основные международные магистрали и транспортные узлы.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с дополнительной литературой подготовка сообщения на тему: «Транспортная система России» | | 2 |
| 32 | Мировая торговля и туризм. География мировых валютно-финансовых отношений. Внешние экономические связи. | 1 | Практикум.  География мировых валютно-финансовых отношений. Внешние экономические связи. Виды международных экономических отношений. | | 2 |
| 33 | Итоговый урок по теме. | 1 | Практикум. | | 2 |
| **Тема 6. Зарубежная Европа.** | | **8(6/1)** |  | | |
| 33 | Общая характеристика Зарубежной Европы | 1 | Вводная лекция.  Общая характеристика природных ресурсов, населения, хозяйства Зарубежной Европы. Анализ политической и экономической карт с цель определения специализации и участия и международном географическом разделении труда. | | 1 |
| 34 | Характеристика населения Зарубежной Европы. | 1 | Семинар.  Характеристика населения, демографическая ситуация, уровни урбанизации, территориальная концентрация население. | | 2 |
| 35-36 | Хозяйство. Международные экономические связи | 2 | Семинар.  Характеристика отраслей промышленности, факторы размещения хозяйства. | | 2 |
| 37- 38 | Характеристика Субрегионов Зарубежной Европы. | 2  *2* | Практикум.  Сравнительная характеристика субрегионов Зарубежной Европы.  ***Самостоятельная работа:***  Подготовка презентации «Страны малютки зарубежной Европы» | | 2 |
| 39 | Сравнительная экономико-географическая характеристика двух стран. | 1  *1* | Практикум.  Составление сравнительной характеристики двух стран «большой семерки»  Практическая работа№7  «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран «большой семерки».  ***Самостоятельная работа:***  Работа с учебником и конспектом. Подготовка к контрольной работе. | | 2 |
| 40 | Итоговый урок по теме. | 1 | Практикум. | | 2 |
|  | **Тема 7. Азия.** | **8(5/1)** |  |  |  |
| 41 | Общая характеристика Зарубежной Азии | 1  *1* | Вводная лекция.  Общая характеристика природных ресурсов, населения, хозяйства Зарубежной Азии.  Анализ политической и экономической карт с цель определения специализации и участия и международном географическом разделении труда.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с конспектом и дополнительной литературой | | 2 |
| 42 -43 | Субрегионы Зарубежной Азии | 2 | Практикум.  Сравнительная характеристика субрегионов Зарубежной Европы | | 2 |
| 44 | Китай | 1 | Лекция.  ЭГП страны, население, хозяйство, специализация сельскохозяйственных районов Китая, объяснение причин. | | 2 |
| 45 | Япония | 1  *1* | Семинар.  ЭГП страны, население, хозяйство.  Отражение на карте схеме международных экономических связей Японии.  Практическая работа №8 «Отражение на картосхеме международных экономических связей Японии».  ***Самостоятельная работа:***  Работа с дополнительными источниками информации. Подготовка презентации. | | 2 |
| 46 | Индия | 1  *1* | Семинар.  ЭГП страны, население, хозяйство.  Оценка природных предпосылок для развития промышленности и сельского хозяйства Индии.***Самостоятельная работа:***  Подготовка к зачету. | | 2 |
| 47 -48 | Зачет по теме «Зарубежная Азия. | 2 | Практикум. | | 2 |
| **Тема 8. Северная Америка.** | | **6(6/0)** |  | | |
| 49 | «Визитная карточка региона». | 1 | Лекция.  Комплексная характеристика природных ресурсов, населения и хозяйства Северной Америки.  Анализ политической и экономической карт с цель определения специализации и участия и международном географическом разделении труда. | | 2 |
| 50 -51 | Общая характеристика США. | 2  *1* | Лекция.  Особенности ЭГП, природно-ресурсный потенциал, население, хозяйство, культура.***Самостоятельная работа:***  Работа с дополнительными источниками информации. Подготовка к семинару. | | 2 |
| 52 | Макрорегионы США. | 1 | Семинар.  Внутренние географические различия страны. | | 2 |
| 53 | Канада | 1  *1* | Лекция.  Особенности ЭГП, природно-ресурсный потенциал, население, хозяйство, культура***Самостоятельная работа:***  Подготовка к контрольной работе. | | 2 |
| 54 | Итоговый урок по теме «Северная Америка». | 1 | Практикум. | | 2 |
| **Тема 9. Латинская Америка.** | | **4(4/0)** |  | | |
| 55 | «Визитная карточка региона» | 1 | Лекция.  Комплексная характеристика природных ресурсов, населения и хозяйства Латинской Америки  Анализ политической и экономической карт с цель определения специализации и участия и международном географическом разделении труда. | | 1 |
| 56 | Бразилия | 1  *1* | Семинар.  Особенности ЭГП, природно-ресурсный потенциал, население, хозяйство, культура  ***Самостоятельная работа:***  Используя дополнительные источники информации подготовить презентацию. | | 2 |
| 58 | Мексика | 1  *1* | Семинар.  Особенности ЭГП, природно-ресурсный потенциал, население, хозяйство, культура  ***Самостоятельная работа:***  Работа с дополнительными источниками информации. Подготовка к контрольной работе. | | 3 |
| 59 | Итоговый урок по теме «Латинская Америка». | 1 | Практикум. | | 2 |
| **Тема 10. Австралия и Океания.** | | **2(1/1)** |  | | |
| 60 | Комплексная характеристика региона. | 1    *1* | Лекция.  Комплексная характеристика природных ресурсов, населения и хозяйства Австралии и Океании. Внутренние географические различия страны.  Анализ политической и экономической карт с цель определения специализации и участия и международном географическом разделении труда.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с конспектом. | | 2 |
| 61 | Сравнительная экономико-географическая характеристика Австралии и Канады. | 1  *1* | Практикум.  Составление сравнительной характеристики двух стран.  Практическая работа №9 «Сравнительная характеристика Австралии и Канады».***Самостоятельная работа:***  Работа с конспектом. | | 2 |
| **Тема 11. Африка.** | | **3(3/0)** |  | | |
| 62 | «Визитная карточка региона». | 1  *1* | Лекция.  Комплексная характеристика природных ресурсов, населения и хозяйства Африки.  Анализ политической и экономической карт с цель определения специализации и участия и международном географическом разделении труда.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с конспектом. | | 2 |
| 63 | Субрегионы Африки | 1 | Семинар.  Внутренние географические различия страны. | | 2 |
| 64 | ЮАР | 1  *1* | Семинар.  Особенности ЭГП, природно-ресурсный потенциал, население, хозяйство, культура  ***Самостоятельная работа:***  Используя дополнительные источники информации подготовить презентацию. | | 1 |
| **Тема 12. Россия в современном мире.** | | **4(4/0)** |  | | |
| 65-66 | Общая характеристика России | 2  *2* | Семинар.  Россия на политической карте мира, в мировом хозяйстве, системе международной финансово-экономических и политических отношений. Изменение географического положения России во времени. География отраслей хозяйства. Отрасли международной специализации России. Крупнейшие торговые партнеры России. Особенности географии экономических, политических, и культурных связей России с наиболее развитыми странами мира. Географические аспекты важнейших социально-экономических проблем России.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой.            Составление реферата: «Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда» | | 2 |
| 67 | Россия и СНГ | 1 | Семинар.  Россия и страны Содружества Независимых Государств.  Анализ и объяснение особенностей современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение основных направлений внешних экономических связей России с наиболее развитыми странами мира. | | 2 |
| 68 | Итоговый урок | 1 | Практикум. | | 2 |
| **Тема 13. Географические аспекты современных глобальных проблем** **человечества.** | | **2(2/0)** |  | | |
| 69 | Понятие о глобальных проблемах, их типах и взаимосвязях. | 1  *2* | Лекция.  Глобальные проблемы человечества.  Географическое содержание глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем. Сырьевая, демократическая, продовольственная и геоэкологическая проблемы как приоритетные, пути решения.  ***Самостоятельная работа:***  Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. Составление реферата: «Организация особо охраняемых природных территорий; их география». | | 2 |
| 70 | Взаимосвязь глобальных проблем. | 1 | Практикум.  Взаимосвязь глобальных проблем.  Роль географии в решении глобальных проблем человечества.  Составление, схем, таблиц, картосхем, отражающих географические взаимосвязи приоритетных глобальных проблем человечества.  Практическая работа №10 « Взаимосвязь глобальных проблем человечества». | | 2 |
| 71-72 | **Итоговое занятие по курсу** | **2** | Дифференцированный зачет |  | 2 |

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета  социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* мультимедийное учебное пособие по дисциплине.

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

**Нормативно-правовые акты.**

1. Конституция РФ (от 12.12.93)
2. Земельный кодекс РФ (от 25.10.01)

**Учебные издания:**

1. Максаковский В.П. «Экономическая и социальная география мира». 10 кл. – М., 2010
2. Петрова Н.Н. География мира. Экспериментальное учебное пособие. ИРПО. – М., 2008.
3. Петрова Н.Н. География. Современный мир. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2008
4. Баранчиков Е.В. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. – М.: Академия, 2010.

**Дополнительные источники:**

1. Плисецкий Е.Л. Коммерческая география. Россия и мировой рынок; ч. 1 и ч. 2. – М., 2005.
2. Лазаревич К.С., Лазаревич Ю.Н. Справочник школьника. География. 6–10 кл. – М., 1997.
3. Большая школьная энциклопедия. Том 1. – М., 2007.
4. http://geo-pk19.3dn.ru/publ/  сайт «География» для студентов и преподавателей  СПО.

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| 1 | 2 |
| **Умения:** |  |
| определять и сравнивать по разным источникам информации гео­графические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; | Практические занятия |
| оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий; | Практические занятия |
| Применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов | Практические занятия |
| -сопоставлять географические карты различной тематики | Практические занятия |
| составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, моде­ли, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия; | Практические занятия |
| 1 | 2 |
| **Знания:** |  |
| основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований | Текущий контроль в форме тестирования. |
| особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и ди­намику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации; | Текущий контроль в форме тестирования, защиты реферата, презентация реферата |
| географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социаль­но-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества; | Текущий контроль в форме тестирования, защиты реферата, презентация реферата. Индивидуального задания |
| особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда; | Текущий контроль в форме тестирования, защиты реферата, презентация реферата. Индивидуального задания |

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

**1.2. 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.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;

- подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

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

* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

* основные понятия и термины микробиологии;
* основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
* назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
* методики составления рационов питания

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы сформированности (действия)** | **Уметь** | **Знать** |
| ОК 01.  Выбирать способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к  различным  контекстам. | Распознавание  сложных проблемных  ситуаций в различных  контекстах.  Проведение анализа  сложных ситуаций  при решении задач  профессиональной  деятельности.  Определение этапов  решения задачи.  Определение  потребности в  информации.  Осуществление  эффективного поиска.  Выделение всех  возможных  источников нужных  ресурсов, в том  числе неочевидных.  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на  каждом шагу.  Оценка плюсов и  минусов полученного  результата, своего  плана и его реализации, определение  критериев оценки и  рекомендаций по  улучшению плана. | 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.  Осуществлять  поиск, анализ и  интерпретацию  информации,  необходимой для выполнения задач  профессиональной  деятельности. | Планирование  информационного  поиска из широкого  набора источников,  необходимого для  выполнения профессиональных  задач.  Проведение анализа  полученной  информации,  выделение в ней  главных аспектов.  Структурировать  отобранную  информацию в  соответствии с  параметрами поиска;  Интерпретация  полученной  информации в  контексте  профессиональной  деятельности | 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.  Планировать и  реализовывать  собственное  профессиональное и  личностное  развитие. | Использование  актуальной  нормативно-  правовой  документацию по  профессии  (специальности)  Применение  современной  научной  профессиональной  терминологии  Определение  траектории  профессионального  развития и  самообразования | 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.  Работать в  коллективе и  команде,  эффективно  взаимодействовать с  коллегами,  руководством,  клиентами. | Участие в деловом  общении для  эффективного  решения деловых  задач.  Планирование  профессиональной  деятельности | Организовывать  работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами,  руководством,  клиентами. | Психология  коллектива.  Психология личности.  Основы проектной  Деятельности. |
| ОК 05.  Осуществлять  устную и  письменную  коммуникацию на  государственном  языке с учетом  особенностей  социального и  культурного  контекста | Грамотно устно и  письменно излагать  свои мысли по  профессиональной  тематике на  государственном  языке.  Проявление  толерантности в  рабочем коллективе | 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  общечеловеческих  ценностей. | Понимать  значимость своей  профессии  (специальности).  Демонстрация  поведения на основе  общечеловеческих  ценностей. | Описывать  значимость своей  профессии.  Презентовать  структуру  профессиональной  деятельности по  профессии  (специальности). | Сущность  гражданско-  патриотической  позиции.  Общечеловеческие  ценности.  Правила поведения в ходе выполнения  профессиональной деятельности. |
| ОК 07.  Содействовать  сохранению  окружающей среды,  ресурсосбережению,  эффективно  действовать в  чрезвычайных  ситуациях. | Соблюдение правил  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности.  Обеспечивать  ресурсосбережение  на рабочем месте | Соблюдать нормы  экологической  безопасности.  Определять  направления  ресурсосбережения  в рамках  профессиональной  деятельности по  профессии  (специальности). | Правила  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности.  Основные ресурсы  задействованные в  профессиональной  деятельности  Пути обеспечения  ресурсосбережения. |
| ОК 09.  Использовать  информационные  технологии в  профессиональной  деятельности. | Применение  средств  информатизации и  информационных  технологий для  реализации  профессиональной  деятельности | 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. |
| 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 |  | Обеспечивать  хранение сырья и  пищевых продуктов  в соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами  чистоты,  соблюдением  товарного  соседства.  Использовать  нитрат-тестер для  оценки  безопасности сырья.  Соблюдать  стандарты чистоты  на рабочем месте  при обработке  сырья.  Соблюдать  правила утилизации  непищевых отходов.  Соблюдать  товарное соседство  пищевых продуктов  при складировании.  Соблюдать  санитарно-  гигиенические  требования  процессам  приготовления  полуфабрикатов.  Обеспечивать  условия, сроки  хранения, товарное  соседство  скомплектован-ных,  упакованных  полуфабрикатов,  готовой холодной,  горячей кулинарной  продукции,  хлебобулочных,  мучных,  кондитерских  изделий  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий | Требования  производственной  санитарии в  организации питания.  Виды, назначение  и правила  эксплуатации  приборов для  экспресс оценки  качества и  безопасности  пищевого сырья,  продуктов и  материалов.  Санитарно-  гигиенические  требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.  Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.  Регламенты,  стандарты, в том  числе система  анализа, оценки и  управления опасными факторами  (система ХАССП  (НАССР)) |

|  |  |
| --- | --- |
| **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, птицы, дичи |
| 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 |
| *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 регламентом |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, |
|  | отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов |
|  | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, |
|  | макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, |
|  | муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного |
|  | водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней |
|  | птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| *ВД 3* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,* |
|  | *кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |
|  | приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с |
|  | инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, |
|  | заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
|  | реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного  ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного  ассортимента |
| *ВД 4* | *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих*  *сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| *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 |

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

* анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
* анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
* анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
* обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| **Обязательная учебная нагрузка** | **32** |
|  |  |
| в том числе: |  |
|  |  |
| теоретическое обучение | 17 |
|  |  |
| лабораторные занятия | 1 |
|  |  |
| практические занятия | 14 |
|  |  |
| контрольные работы | - |
|  |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачета – 1 час*** | |

**2.2 Тематический план по учебной дисциплине**

**«Основы микробиологии, санитарии и гигиены» для профессии 43.01.09** **«Повар, кондитер» – 32 часа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Разделы, темы** | **Кол-во часов всего** | **в т.ч.**  **ЛПЗ**  **(часов)** |
| ***Введение*** | **1** |  |
| **Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве** | **8** |  |
| Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве | 4 | 2 |
| Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | 4 | 1 |
| **Раздел 2 Основы физиологии питания** | **13** |  |
| Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания | 2 | 1 |
| Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи | 3 | 2 |
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | 5 | 4 |
| Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | 3 | 1 |
| **Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве** | **9** |  |
| Тема 3.1 Личная и производственная гигиена | 2 |  |
| Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям | 4 | 2 |
| Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | 2 | 2 |
| Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приёмке и хранению пищевых продуктов | 1 |  |
| **Дифференцированный зачёт** | **1** |  |
| **Итого** | **32** | **15** |

Государственное профессиональное образовательное автономное

учреждение

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждаю:

--------------------------------Кузнецов Е.Ю

***ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***«Основы товароведения продовольственных товаров»***

Организация-разработчик: \_\_РКОТ

Разработчики: Веренина Т.А

\_ \_

***2019 г.***

***СОДЕРЖАНИЕ***

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……………………………………………………………………………………….3-5**
2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………………………………………………..6-10**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ………………………………………………11-14**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………………………...............................................................15-18**
5. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП……………………………………………………………………………………………………….19-20**

* ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. 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.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода

продуктов;

виды складских помещений и требования к ним;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Общие и** | **Дескрипторы** | | |  | | | | |  | | | |  |
| **профессиональные** | **сформированност** | | | **Уметь** | | | | | **Знать** | | | |  |
| **компетенции** | **и** | | |  |
|  | | | | |  | | | |  |
|  | **(действия)** | | |  | | | | |  | | | |  |
| ОК 01. | Распознавание | | | Распознавать задачу | | | | | Актуальный | | | |  |
| Выбирать способы | сложных | | | и/или проблему в | | | | | профессиональный и | | | |  |
| решения задач | проблемных | | | профессиональном | | | | | социальный контекст, | | | |  |
| профессиональной | ситуаций в | | | и/или социальном | | | | | в котором приходится | | | |  |
| деятельности, | различных | | | контексте. | | | | | работать и жить. | | | |  |
| применительно к | контекстах. | | | Анализировать | | | | | Основные источники | | | |  |
| различным | Проведение | | | задачу и/или | | | | | информации и | | | |  |
| контекстам. | анализа сложных | | | проблему и выделять | | | | | ресурсы для решения | | | |
|  | ситуаций при |  | | её составные части. | | | | | задач и проблем в | | | |
|  | решении задач |  | | Правильно выявлять | | | | | профессиональном | | | |
|  | профессиональной | | | и эффективно искать | | | | | и/или социальном | | | |
|  | деятельности. |  | | информацию, | | | | | контексте. | | | |
|  | Определение |  | | необходимую для | | | | | Алгоритмы | | | |
|  | этапов решения |  | | решения задачи | | | | | выполнения работ в | | | |
|  | задачи. |  | | и/или проблемы. | | | | | профессиональной и | | | |
|  | Определение |  | | Составить план | | | | | смежных областях. | | | |
|  | потребности в |  | | действия. | | | | | Методы работы в | | | |
|  | информации. |  | | Определять | | | | | профессиональной и | | | |
|  | Осуществление |  | | необходимые | | | | | смежных сферах. | | | |
|  | эффективного |  | | ресурсы. | | | | | Структура плана для | | | |
|  | поиска. |  | | Владеть | | | | | решения задач. | | | |
|  | Выделение всех |  | | актуальными | | | | | Порядок оценки | | | |
|  | возможных |  | | методами работы в | | | | | результатов решения | | | |
|  | источников нужных | | | профессиональной и | | | | | задач | | | |
|  | ресурсов, в том |  | | смежных сферах. | | | | | профессиональной | | | |
|  | числе неочевидных. | | | Реализовать | | | | | деятельности | | | |
|  | Разработка |  | | составленный план. | | | | |  | | | |
|  | детального плана | | | Оценивать результат | | | | |  | | | |
|  | действий. |  | | и последствия своих | | | | |  | | | |
|  | Оценка рисков на | | | действий | | | | |  | | | |
|  | каждом шагу. |  | | (самостоятельно или | | | | |  | | | |
|  | Оценка плюсов и | | | с помощью | | | | |  | | | |
|  | минусов |  | | наставника). | | | | |  | | | |
|  | полученного |  | |  | | | | |  | | | |
|  | результата, своего | | |  | | | | |  | | | |
|  | плана и его |  | |  | | | | |  | | | |
|  | реализации, |  | |  | | | | |  | | | |
|  | определение |  | |  | | | | |  | | | |
|  | критериев оценки и | | |  | | | | |  | | | |
|  | рекомендаций по | | |  | | | | |  | | | |
|  | улучшению плана. | | |  | | | | |  | | | |
| ОК 02. | Планирование |  | | Определять задачи | | | | | Номенклатура | | | |
| Осуществлять | информационного | | | поиска информации | | | | | информационных | | | |
| поиск, анализ и | поиска из широкого | | | Определять | | | | | источников | | | |
| интерпретацию | набора источников, | | | необходимые | | | | | применяемых в | | | |
| информации, | необходимого | для | | источники | | | | | профессиональной | | | |
| необходимой для | выполнения |  | | информации | | | | | деятельности | | | |
| выполнения задач | профессиональных | | | Планировать процесс | | | | | Приемы | | | |
| профессиональной | задач |  | | поиска | | | | | структурирования | | | |
| деятельности. | Проведение |  | | Структурировать | | | | | информации | | | |
|  | анализа полученной | | | получаемую | | | | | Формат оформления | | | |
|  | информации, |  | | информацию | | | | | результатов поиска | | | |
|  | выделяет в | ней | | Выделять наиболее | | | | | информации | | | |
|  | главные аспекты. | | | значимое в перечне | | | | |  | | | |
|  | Структурировать | | | информации | | | | |  | | | |
|  | отобранную |  | | Оценивать | | | | |  | | | |
|  | информацию в |  | | практическую | | | | |  | | | |
|  | соответствии с |  | | значимость | | | | |  | | | |
|  | параметрами |  | | результатов поиска | | | | |  | | | |
|  | поиска; |  | | Оформлять | | | | |  | | | |
|  | Интерпретация |  | | результаты поиска | | | | |  | | | |
|  | полученной |  | |  | | | | |  | | | |
|  | информации | | в |  | | | | |  | | | |
|  | контексте | |  |  | | | | |  | | | |
|  | профессиональной | |  |  | | | | |  | | | |
|  | деятельности | |  |  | | | | |  | | | |
| ОК 03. | Использование | |  | Определять | | | | | Содержание | | | |
| Планировать и | актуальной | |  | актуальность | | | | | актуальной | | | |
| реализовывать | нормативно- | |  | нормативно- | | | | | нормативно-правовой | | | |
| собственное | правовой | |  | правовой | | | | | документации | | | |
| профессиональное и | документацию по | |  | документации в | | | | | Современная научная | | | |
| личностное | профессии | |  | профессиональной | | | | | и профессиональная | | | |
| развитие. | (специальности) | |  | деятельности | | | | | терминология | | | |
|  | Применение | |  | Выстраивать | | | | | Возможные | | | |
|  | современной | |  | траектории | | | | | траектории | | | |
|  | научной | |  | профессионального и | | | | | профессионального | | | |
|  | профессиональной | |  | личностного | | | | | развития и | | | |
|  | терминологии | |  | развития | | | | | самообразования | | | |
|  | Определение | |  |  | | | | |  | | | |
|  | траектории | |  |  | | | | |  | | | |
|  | профессионального | | |  | | | | |  | | | |
|  | развития и | |  |  | | | | |  | | | |
|  | самообразования | |  |  | | | | |  | | | |
| ОК 04. | Участие в деловом | | | Организовывать | | | | | Психология | | | |
| Работать в | общении для | |  | работу коллектива и | | | | | коллектива | | | |
| коллективе и | эффективного | |  | команды | | | | | Психология личности | | | |
| команде, | решения деловых | |  | Взаимодействовать с | | | | | Основы проектной | | | |
| эффективно | задач | |  | коллегами, | | | | | деятельности | | | |
| взаимодействовать | Планирование | |  | руководством, | | | | |  | | | |
| с коллегами, | профессиональной | |  | клиентами. | | | | |  | | | |
| руководством, | деятельность | |  |  | | | | |  | | | |
| клиентами. |  | |  |  | | | | |  | | | |
| ОК 05. | Грамотно устно и | |  | Излагать свои мысли | | | | | Особенности | | | |
| Осуществлять | письменно излагать | | | на государственном | | | | | социального и | | | |
| устную и | свои мысли по | |  | языке | | | | | культурного | | | |
| письменную | профессиональной | |  | Оформлять | | | | | контекста | | | |
| коммуникацию на | тематике на | |  | документы | | | | | Правила оформления | | | |
| государственном | государственном | |  |  | | | | | документов. | | | |
| языке с учетом | языке | |  |  | | | | |  | | | |
| особенностей | Проявление | |  |  | | | | |  | | | |
| социального и | толерантность в | |  |  | | | | |  | | | |
| культурного | рабочем коллективе | | |  | | | | |  | | | |
| контекста. |  | |  |  | | | | |  | | | |
| ОК 06. | Понимать | |  | Описывать | | | | | Сущность | | | |
| Проявлять | значимость своей | |  | значимость своей | | | | | гражданско- | | | |
| гражданско- | профессии | |  | профессии | | | | | патриотической | | | |
| патриотическую | (специальности) | |  | Презентовать | | | | | позиции | | | |
| позицию, | Демонстрация | |  | структуру | | | | | Общечеловеческие | | | |
| демонстрировать | поведения на | |  | профессиональной | | | | | ценности | | | |
| осознанное | основе | |  | деятельности по | | | | | Правила поведения в | | | |
| поведение на | общечеловеческих | |  | профессии | | | | | ходе выполнения | | | |
| основе | ценностей. | |  | (специальности) | | | | | профессиональной | | | |
| общечеловеческих |  | |  |  | | | | | деятельности | | | |
| ценностей. |  | |  |  | | | | |  | | | |
| ОК 07. | Соблюдение правил | | | Соблюдать нормы | | | | | Правила | | | |
| Содействовать | экологической | |  | экологической | | | | | экологической | | | |
| сохранению | безопасности при | |  | безопасности | | | | | безопасности при | | | |
| окружающей среды, | ведении | | | Определять | | |  |  | ведении |  |  |  |
| ресурсосбережению | профессиональной | | | направления | | |  |  | профессиональной | | | |
| , эффективно | деятельности; | | | ресурсосбережения в | | | | | деятельности | | |  |
| действовать в | Обеспечивать | | | рамках | |  |  |  | Основные ресурсы | | | |
| чрезвычайных | ресурсосбережение | | | профессиональной | | | |  | задействованные в | | | |
| ситуациях. | на рабочем месте | | | деятельности по | | |  |  | профессиональной | | | |
|  |  | | | профессии | | |  |  | деятельности | | |  |
|  |  | | | (специальности) | | |  |  | Пути обеспечения | | | |
|  |  | | |  |  |  |  |  | ресурсосбережения. | | | |
| ОК 09. | Применение | | | Применять средства | | | | | Современные | | | |
| Использовать | средств | | | информационных | | | |  | средства и устройства | | | |
| информационные | информатизации и | | | технологий для | | |  |  | информатизации | | | |
| технологии в | информационных | | | решения | |  |  |  | Порядок их | | |  |
| профессиональной | технологий для | | | профессиональных | | | |  | применения и | | | |
| деятельности. | реализации | | | задач | |  |  |  | программное | | |  |
|  | профессиональной | | | Использовать | | |  |  | обеспечение в | | | |
|  | деятельности | | | современное | | |  |  | профессиональ-ной | | | |
|  |  | | | программное | | |  |  | деятельности | | |  |
|  |  | | | обеспечение | | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 10. | Применение в | | | Понимать | | общий | | | правила |  | построения | |
| Пользоваться | профессиональной | | | смысл | | четко | | | простых | и | | сложных |
| профессиональной | деятельности | | | произнесенных | | |  |  | предложений | | | на |
| документацией | инструкций на | | | высказываний | | |  | на | профессиональные | | | |
|  | государственном и | | | известные | |  | темы | | темы |  |  |  |
|  | иностранном языке. | | | (профессиональные и | | | | | основные | |  |  |
|  | Ведение общения | | | бытовые), | |  |  |  | общеупотребительны | | | |
|  | на | | | понимать | | тексты | | на | е глаголы (бытовая и | | | |
|  | профессиональные | | | базовые | |  |  |  | профессиональная | | | |
|  | темы | | | профессиональные | | | |  | лексика) |  |  |  |
|  |  | | | темы | |  |  |  | лексический | | |  |
|  |  | | | участвовать | | |  | в | минимум, | |  |  |
|  |  | | | диалогах | |  |  | на | относящийся | | | к |
|  |  | | | знакомые | | общие | | и | описанию | | предметов, | |
|  |  | | | профессиональные | | | |  | средств | и | процессов | |
|  |  | | | темы | |  |  |  | профессиональной | | | |
|  |  | | | строить | | простые | | | деятельности | | |  |
|  |  | | | высказывания о себе | | | | | особенности | | |  |
|  |  | | | и | о | своей | | | произношения | | | |
|  |  | | | профессиональной | | | |  | правила |  |  | чтения |
|  |  | | | деятельности | | |  |  | текстов |  |  |  |
|  |  | | | кратко обосновывать | | | | | профессиональной | | | |
|  |  | | | и | объяснить | | свои | | направленности | | | |
|  |  | | | действия (текущие и | | | | |  |  |  |  |
|  |  | | | планируемые) | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | писать | | простые | | |  |  |  |  |
|  |  | | | связные | | сообщения | | |  |  |  |  |
|  |  | | | на | знакомые | | или | |  |  |  |  |
|  |  | | | интересующие | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | | профессиональные | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | | | темы | |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.1-1.5 |  | | |  | Обеспечивать | | |  | Ассортимент, | | | |
| ПК 2.1-2.8 |  | | | хранение сырья и | | | |  | требования к | | |  |
| ПК 3.1-3.6 |  | | | пищевых продуктов | | | | | качеству, условия и | | | |
| ПК 4.1-4.5 |  | | | в соответствии с | | |  |  | сроки хранения сырья | | | |
| ПК 5.1-5.5 |  | | | инструкциями и | | |  |  | и продуктов. | | |  |
|  |  | | | регламентами, | | | | | Виды, | | | |
|  |  | | | стандартами | | | | | назначение и правила | | | |
|  |  | | | чистоты, | | | | | эксплуатации | | | |
|  |  | | | соблюдением | | | | | приборов для | | | |
|  |  | | | товарного соседства. | | | | | экспресс оценки | | | |
|  |  | | | Проверять | | | | | качества и | | | |
|  |  | | | органолептическим | | | | | безопасности | | | |
|  |  | | | способом качество, | | | | | пищевого сырья, | | | |
|  |  | | | безопасность сырья, | | | | | продуктов и | | | |
|  |  | | | продуктов. | | | | | материалов.. | | | |
|  |  | | | Распознавать | | | | | Правила, | | | |
|  |  | | | недоброкачественны | | | | | условия, сроки | | | |
|  |  | | | е продукты. | | | | | хранения пищевых | | | |
|  |  | | |  | | | | | продуктов. | | | |
|  |  | | | Использовать | | | | | Регламенты, | | | |
|  |  | | | нитрат-тестер для | | | | | стандарты, в том | | | |
|  |  | | | оценки безопасности | | | | | числе система | | | |
|  |  | | | сырья. | | | | | анализа, оценки и | | | |
|  |  | | | Соблюдать | | | | | управления | | | |
|  |  | | | условия, сроки | | | | | опасными факторами | | | |
|  |  | | | хранения, товарное | | | | | (система ХАССП | | | |
|  |  | | | соседство пищевых | | | | | (НАССР)), | | | |
|  |  | | | продуктов при | | | | | касающиеся хранения | | | |
|  |  | | | складировании, | | | | | особо | | | |
|  |  | | | хранении. | | | | | скоропортящихся | | | |
|  |  | | |  | | | | | продуктов | | | |

* **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Объем** |  |
| **Вид учебной работы** | **часов** |  |
|  |  |
|  |  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 32 |  |
|  |  |  |
| **Самостоятельная работа *(не более20%)*** | **7** |  |
|  |  |  |
| **Обязательная учебная нагрузка** | **29** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| теоретическое обучение | 26 |  |
|  |  |  |
| практические занятия | 6 |  |
|  |  |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

***2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Содержание учебного материала и формы организации*** | | | | | | | | |  | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые*** |  |
| ***разделов и тем*** | ***деятельности обучающихся*** | | | | |  |  |  |  |  |  | ***элементы*** |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | ***компетенций*** |  |
| ***1*** | ***2*** |  | |  |  |  |  |  |  |  | ***3*** | ***4*** |  |
| ***Введение*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | |  |  |  | ***Уровень освоения*** | ***2*** |  |  |
|  |  | 1.Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров | | | | | | | | ***1*** |  | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
|  |  | | |  |  |  | |  | |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
|  |  | | | |  | |  | |  |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
|  | 2.Региональные виды сырья и продукты вырабатываемые из них | | | | |  | |  |  |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  |  | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | | | |  |  |  |  |  |
| ***Тема 1.*** | 1. | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, | | | | | | |  | ***1,2*** | ***3*** | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
| ***Химический состав*** | 3. | углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.  Состав | | | | | | | |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| ***пищевых продуктов*** |  | пищевых веществ, значение в питании. | | | | | |  |  |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  | ***4.*** Энергетическая ценность пищевых продуктов | | | | | | | |  | ***1,2*** |  |  |
|  |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  |  | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 1.*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | |  |  |  | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
| **Классификация** | ***1.*** | Классификация продовольственных товаров. | | | | | | |  | ***1,2*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| **продовольственных** |  | | | | | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. | | | | | | | | | ***1,2*** |  |  |
| **товаров** |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
| **Домашнее задание** | | | | | | | | | |  |  |
| ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  |  | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |
|  | нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | | | | | | | | |  |  |  |
| ***Тема 2.*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | |  |  |  | ***Уровень освоения*** | ***5*** | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
| **Товароведная** |  | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, | | | | | | | | ***1,2*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| **характеристика** |  | общие требования к качеству свежих овощей, плодов, | | | | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| **овощей, плодов,** |  | грибов и продуктов их переработки, в том числе | | | | | | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
| **грибов и продуктов** |  | региональных. Кулинарное назначение овощей, | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
| **их переработки** |  | плодов, грибов и продуктов их переработки | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, | | | | | | | | ***1,2*** |  |  |  |
|  | грибов и продуктов их переработки | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | ***Тематика лабораторных работ*** | | | | | | | | |  |  | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
|  | 1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по | | | | | | | | | | 2 | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
|  | стандарту. | | | | | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
|  | 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по | | | | | | | | | |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  | стандарту. | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  |  | | | | | | | | |  |  |  |
|  | ***Домашнее задание*** | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | | | | | | | | |  |  |  |
| ***Тема 3*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | | | | | ***Уровень освоения*** | ***3*** | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
| **Товароведная** | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, | | | | | | | | | ***1,2*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| **характеристика** | общие требования к качеству зерна и продуктов его | | | | | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| **зерновых товаров** | переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба | | | | | | | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  | и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | зерновых товаров. | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров | | | | | | | | | ***1,2*** |  |  |  |
|  | ***Тематика лабораторных работ*** | | | | | | | | |  |  | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
|  | ***1.*** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по | | | | | | | | | | 1 | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
|  | стандарту | | | | | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
|  |  | | | | | | | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  | | | | | | | | |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  |  | | | | | | | | |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | ***Домашнее задание*** | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | | | | | | | | |  |  |  |
| ***Тема 4.*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | | | | | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
| **Товароведная** | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие | | | | | | | | | ***1,2*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| **характеристика** | требования к качеству молока и молочных продуктов. | | | | | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| **молочных товаров** | Кулинарное назначение молочных товаров | | | | | | | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  | 2. Условия и сроки хранения молочных товаров | | | | | | | | | ***1,2*** |  |  |
|  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  |  | | | | | | | | |  |  |  |
|  | ***Тематика лабораторных работ*** | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | | | | | | | | |  | 1 |  |  |
|  | ***Домашнее задание*** | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | | | | | | | | |  |  |  |
| ***Тема 5*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | | | | | ***Уровень освоения*** | ***5*** | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
| **Товароведная** | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, | | | | | | | | | ***\*\**** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| **характеристика** |  | | общие требования к качеству рыбы, рыбных | | | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| **рыбы, рыбных** |  | | продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных | | | | | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  | |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
| **продуктов** |  | | продуктов | | | | | | |  |  |  |
|  | |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика лабораторных работ*** | | | | | | | | |  |  | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
|  | 1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. | | | | | | | | |  | 1 | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
|  | 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, | | | | | | | | | |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
|  | содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | | | | | | | | | |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  |  | |  | | | | | | |  |  |  |
|  |  | |  | | | | | | |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | ***Домашнее задание*** | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | | | | | | | | |  |  |  |
| ***Тема 6.*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | | | | | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
| **Товароведная** | 1. | | Ассортимент и характеристика, значение в питании, | | | | | | | ***1,2*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| **характеристика** |  | | общие требования к качеству, кулинарное назначение | | | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| **мяса и мясных** |  | | мяса и мясных продуктов. | | | | | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  | |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
| **продуктов** | 2. | | Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов | | | | | | | ***1,2*** |  |  |
|  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  |  | |  | | | | | | |  |  |  |
|  | ***Тематика лабораторных работ*** | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | 1. Органолептическая оценка качества мяса | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | ***Домашнее задание*** | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | | | | | | | | |  |  |  |
| ***Тема 7.*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | | | | | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
| **Товароведная** | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, | | | | | | | | | ***1,2*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| **характеристика**, |  | | общие требования к качеству, улинарное назначение | | | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| **яичных продуктов,** |  | | яичных продуктов | | | | | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  | |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
| **пищевых жиров** | 2. | | Ассортимент и характеристика, значение в питании, | | | | | | | ***1,2*** |  |  |
|  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  |  | | общие требования к качеству пищевых жиров, | | | | | | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |
|  |  | | кулинарное назначение | | | | | | |  |  |  |  |
|  | 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых | | | | | | | | | ***1,2*** |  |  |  |
|  |  | | жиров | | | | | | |  |  |  |  |
|  | ***Тематика лабораторных работ*** | | | | | | | | |  |  | ***ОК 1-7,9,10*** |  |
|  | 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. | | | | | | | | | | 1 | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
|  | Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. | | | | | | | | | |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
|  | Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | | | | | | | | | |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  |  | |  | | | | | | |  |  |  |
|  |  | |  | | | | | | |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | ***Домашнее задание*** | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | | | | | | | |  | **32** |  |  |

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

***Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:***

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

***3.3. Организация образовательного процесса***

* *дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров начинается освоение профессии Повар, кондитер.*

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

* случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе

(электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной (самостоятельной) работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждаю:

Директор ГПОАУ ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

Кузнецов Е.Ю.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по дисциплине**

**«Технологическое оснащение и организация рабочего места »**

ППКРС ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 Повар, кондитер

п. Семибратово 2019г.

Разработчик:

Пахомова О.Н. - мастер п/о ГПОАО ЯО РоКОТ

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Амплеева О.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНы** | 5 |
| 1. **условия реализации программы учебной дисциплины** | 10 |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 12 |

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии НПО

19.01.17 Повар, кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

- пользоваться весоизмерительным оборудованием;

- составлять меню в соответствии с потребительским спросом;

- производить учет сырья и готовых изделий на производстве;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- эксплуатировать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства в соответствии с требованиями безопасных условий труда;

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- виды весоизмерительного оборудования, его устройство, правила взвешивания;

-потребительский спрос и его изучение, виды и основы составления меню;

- задачи и организация учета сырья и готовых изделий на базах снабжения, в кладовых и на производстве;

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного оборудования, оборудования предназначенного для раздачи пищи; правила их безопасного использования;

- возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *39* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *26* |
| в том числе: |  |
| Лабораторные практические занятия | *12* |
| *Итоговая аттестация в форме дифзачёта* | *1* |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства** | | ***13*** |  |
| Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | **4** | ***2*** |
| 1.Общая характеристика предприятий общественного питания (ПОП).  2. Классификация ПОП по различным признакам.  3Типы предприятий, их характеристика. Виды услуг на предприятиях общественного питания.  4.Принцип размещения сети ПОП, перспективы развития. Состав, планировка и характеристика помещений ПОП. |
| Тема 1.2. Принципы организации производственных цехов | Содержание учебного материала | ***4*** | ***2*** |
| 1.Структура организации ПОП. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.  2Организация работы цехов, их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.  3.Общие требования к организации рабочего места. Последовательность организации рабочего места в зависимости от вида производственных цехов.  4.Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды при организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд. |
| ***Лабораторная практическая работа №1 «Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами изготовляемых блюд»*** | | ***1*** |
| Тема 1.3. Правила отпуска и хранения готовой кулинарной продукции | Содержание учебного материала  1.Организация отпуска готовой кулинарной продукции с различными системами обслуживания. Правила отпуска готовой продукции.  2.Температурный и временной режимы хранения и реализации готовой кулинарной продукции. Виды раздачи и эксплуатация мармитов, раздаточных стоек, линий самообслуживания. | ***2*** |
| ***Лабораторная работа №2 «Ознакомление с устройством оборудования для раздачи блюд и освоение навыков эксплуатации мармитов, раздаточных стоек, линий самообслуживания. Подбор необходимого оборудования для отпуска готовых блюд»*** | | ***1*** |
| Тема 1.4. Организация учета сырья, продуктов и готовых изделий на производстве | Содержание учебного материала  1.Задачи и организация учёта на производстве.  2.Материальная ответственность. Документальное оформление поступления сырья на производстве. Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции  .3. Отчётность о реализации и отпуске изделий из кухни. Отчёт о движении продуктов и тары на производстве. | ***3*** |
| ***Лабораторно-практическая работа №3***  ***« Оформление документации отпуска готовой продукции»*** | | ***1*** |
| **Раздел 2. Техническое оснащение производства** | | ***13*** |  |
| Тема 2.1 Общие сведения об основных видах оборудования кулинарного и кондитерского производства | Содержание учебного материала | ***4*** |  |
| 1Основные виды оборудования кулинарного и кондитерского производства. Требования к материалам для изготовления машин.  2. Основные части и детали машин.  3.Аппараты включения, защиты, контроля, управления.  4.Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации основного технологического оборудования. |
| Тема 2.2. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация механического оборудования. | Содержание учебного материала | ***3*** | ***2*** |
| 1.Классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации весового и механического оборудования.  2 Возможные неисправности оборудования и способы их устранения.  3. Основные принципы подбора необходимого оборудования для обработки овощей, мяса, рыбы, для приготовления теста и полуфабрикатов из него, нарезки гастрономических товаров и хлеба. |
| ***Лабораторная работа № 4***  ***«Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки и нарезки овощей и освоение навыков безопасной эксплуатации машин: картофелеочистительные, овощерезательные, протирочные машины. Подбор необходимого оборудования для обработки овощей».*** | | ***2*** |  |
| ***Лабораторная работа № 5***  ***«Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки мяса и рыбы и освоение навыков безопасной эксплуатации: мясорубка,. Подбор необходимого оборудования для обработки мяса и рыбы».*** | | ***2*** |  |
| ***Лабораторная работа № 6***  ***«Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для приготовления теста и полуфабрикатов и освоение навыков безопасной эксплуатации: тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины. Подбор необходимого оборудования для приготовления теста». « Ознакомление с устройством весового оборудования и освоения правил взвешивания для измельчения мяса и нарезки овощей»*** | | ***2*** |  |
| Тема 2.3. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация теплового оборудования | Содержание учебного материала | ***6*** | ***2*** |
| 1Классификация основного теплового оборудования по различным признакам.  2.Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного, жарочно-пекарского, многофункционального теплового и водогрейного оборудования. 3.Принципы подбора необходимого теплового оборудования для приготовления блюд. |
| ***Лабораторная работа № 7 «Ознакомление с устройством, принципом действия варочного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации. Подбор необходимого варочного оборудования»*** | | ***1*** |  |
| Тема 2.4. Устройство, назначение и безопасная эксплуатация холодильного оборудования | Содержание учебного материала | ***3*** | ***2*** |
| 1Значение холодильного оборудования. Понятие о компрессионной холодильной машине. Классификация основного холодильного оборудования. 2.Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.  3.Принципы подбора необходимого холодильного оборудования. |
| ***Лабораторная работа № 8«Ознакомление с устройством, принципом действия холодильного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации: холодильные шкафы, сборно-разборные холодильные камеры, прилавки-витрины, льдогенератор».*** | | ***2*** |
| Дифференцированный зачет | | ***1*** |
| Всего: | | ***39*** |

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории:

Технического оснащения и организации рабочего места;

Технические средства обучения: аудивизуальные, компьютерные, телекоммуникационные;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: оборудование, микроскопы, инвентарь, инструменты, посуда.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

*Учебники и учебные пособия:*

1.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - Усов В.В. – М.: издательский центр «Академия», 2007г. – 415с.

2. Калькуляция и учет – Потапова И.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2008г. – 159с.

3. Тепловое механическое оборудование предприятий торговли общественного питания – Ботов М.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 464с.

4. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле – Бурашников Ю.М. – М.: Издательский центр «Академия», 2007г. – 240с.

5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Золин В.П. – учебник для начального профессионального образования: 2-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 248с.

6. Холодильное оборудование предприятия торговли и общественного питания – Стрельцов А.Н., Шилов В.В. – М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2006г. – 272с.

7. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производств, в малом бизнесе и быту – Фатыхов Д.Ф. – 4-е издание; - М.: Издательский центр «Академия»; образовательно-издательский центр «Академия», 2007г. – 224с.

8. Охрана труда в предприятиях общественного питания – Коева В.А. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «Феникс», 2008г. (серия НПО) – 112с.

9. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах – Панова Л.А. Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2007г. – 319с.

10. Калькуляция и учет в общественном питании – Шестакова Т.И. Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2009г. – 143с.

Дополнительные источники:

1. Рабочая тетрадь по оборудованию предприятий общественного питания – Сопачева Т.А., Володина М.В. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г. – 112с.

2. Калькуляция и учет, рабочая тетрадь – Потапова И.И. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г. – 143с.

3. Интернет-ресурсы:

- http://www.tehbez.ru

- http://www.eq-vip.ru

- http://www.tehdoc.ru

- http://www.xserver.ru

- http://www.trade-design.ru

- http://www.kobor.ru

- http://www.mospos.ru

- http://www.restoracia.ru

- http://sklad-zakonov.narod.ru

- <http://spacelint-spb.ru>

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной Дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных заданий (составление таблиц, оформление отчетной документации, изучение технической документации оборудования, составление схем, составление меню).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Коды формируемых профессиональных и общих компетенций** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:**  - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;  - пользоваться весоизмерительным оборудованием;  - составлять меню в соответствии с потребительским спросом;  **Знания:**  - характеристики основных типов предприятий общественного питания;  - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;  - виды весоизмерительного оборудования, его устройство, правила взвешивания;  -потребительский спрос и его изучение, виды и основы составления меню; | ОК 1 – 8  ПК 1.1 – 1.2  ПК 2.1 – 2.5  ПК 3.1 – 3.4  ПК 4.1 – 4.3  ПК 5.1 – 5.4  ПК 6.1 – 6.4  ПК 7.1 – 7.3  ПК 8.1 – 8.6 | Экспертное наблюдение в ходе лабораторных работ;  отчеты по лабораторным работам;  устный опрос;  тестирование  Текущий контроль в форме защиты практических работ.  Тематический контроль в виде контрольных тестов. |
| **Умения:**  - производить учет сырья и готовых изделий на производстве;  **Знания:**  - задачи и организация учета сырья и готовых изделий на базах снабжения, в кладовых и на производстве; | ОК 1 – 8  ПК 1.1 – 1.2  ПК 2.1 – 2.5  ПК 3.1 – 3.4  ПК 4.1 – 4.3  ПК 5.1 – 5.4  ПК 6.1 – 6.4  ПК 7.1 – 7.3  ПК 8.1 – 8.6 | Экспертное наблюдение в ходе лабораторных работ;  отчеты по лабораторным работам;  устный опрос;  тестирование  Текущий контроль в форме защиты практических работ.  Тематический контроль в виде контрольных тестов. |
| **Умения:**  - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;  - эксплуатировать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства в соответствии с требованиями безопасных условий труда;  - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;  **Знания:**  - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного оборудования, оборудования предназначенного для раздачи пищи; правила их безопасного использования;  - возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения;  - виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции; | ОК 1 – 8  ПК 1.1 – 1.2  ПК 2.1 – 2.5  ПК 3.1 – 3.4  ПК 4.1 – 4.3  ПК 5.1 – 5.4  ПК 6.1 – 6.4  ПК 7.1 – 7.3  ПК 8.1 – 8.6 | Экспертное наблюдение в ходе лабораторных работ;  отчеты по лабораторным работам;  устный опрос;  тестирование  Текущий контроль в форме защиты практических работ.  Тематический контроль в виде контрольных тестов. |

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» на 2020 – 2021 учебный год.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл какобщепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной «Калькуляция и учет».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-принципы рыночной экономики;

-организационно-правовые формы организаций;

-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

* способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства;

-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы;

-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

* результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * *Шиф* | *Наименование* | *Дискрипторы* |  |  |  |
| *р* | *(показатели* | *Умения* | *Знания* |  |
| *компетенций* |  |
| *комп.* | *сформированности)* |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *ОК* | Выбирать | Распознавание | Распознавать | Актуальный |  |
| *01* | способы | сложных | задачу и/или | профессиональный |  |
|  | решения задач | проблемные | проблему в | и социальный |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | профессиональ | ситуации в |  |  | профессиональном | контекст, в |  |
|  | ной | различных |  |  | и/или социальном | котором |  |
|  | деятельности, | контекстах. |  |  | контексте; | приходится |  |
|  | применительно | Проведение анализа | | | Анализировать | работать и жить; |  |
|  | к различным |  |  |
|  | сложных ситуаций | | | задачу и/или | Основные |  |
|  | контекстам. |  |
|  | при решении задач | | | проблему и | источники |  |
|  |  |  |
|  |  | профессиональной | | | выделять её | информации и |  |
|  |  | деятельности | |  | составные части; | ресурсы для |  |
|  |  | Определение этапов | | | Правильно | решения задач и |  |
|  |  | проблем в |  |
|  |  | решения задачи. | |  | выявлять и |  |
|  |  |  | профессиональном |  |
|  |  | Определение | |  | эффективно искать |  |
|  |  |  | и/или социальном |  |
|  |  |  | информацию, |  |
|  |  | потребности в | |  | контексте. |  |
|  |  |  | необходимую для |  |
|  |  | информации |  |  |  |  |
|  |  |  |  | решения задачи | Алгоритмы |  |
|  |  | Осуществление | |  |  |
|  |  |  | и/или проблемы; | выполнения работ |  |
|  |  | эффективного | |  | Владеть | в |  |
|  |  | поиска. |  |  | профессиональной |  |
|  |  |  |  | актуальными |  |
|  |  | Выявеление всех | |  | и смежных |  |
|  |  |  | методами работы в |  |
|  |  |  | областях; |  |
|  |  | возможных |  |  | профессиональной |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | источников |  |  | и смежных сферах; | Методы работы в |  |
|  |  | необходимых | |  | Составить план | профессиональной |  |
|  |  | ресурсов, в том | |  | и смежных сферах. |  |
|  |  |  | действия, |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | числе неочевидных. | | | Определить | Структуру плана |  |
|  |  | Разработка |  |  | для решения задач |  |
|  |  |  |  | необходимые |  |
|  |  | детального плана | |  |  |  |
|  |  |  | ресурсы для | Порядок оценки |  |
|  |  | действий |  |  |  |
|  |  |  |  | выполнения плана; | результатов |  |
|  |  | Оценка рисков на | |  |  |
|  |  |  | Реализовать | решения задач |  |
|  |  | Оценка плюсов и | |  | профессиональной |  |
|  |  |  | составленный план; |  |
|  |  |  | деятельности |  |
|  |  | минусов |  |  | Оценивать |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | полученного |  |  |  |  |
|  |  |  |  | результат и |  |  |
|  |  | результата |  |  |  |  |
|  |  |  |  | последствия своих |  |  |
|  |  | выполнения плана и | | |  |  |
|  |  | действий |  |  |
|  |  | способов его |  |  |  |  |
|  |  |  |  | (самостоятельно |  |  |
|  |  | реализации, |  |  |  |  |
|  |  |  |  | или с помощью |  |  |
|  |  | Определение | |  |  |  |
|  |  |  | наставника). |  |  |
|  |  | критериев оценки | | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | плана и |  |  |  |  |  |
|  |  | рекомендаций по его | | |  |  |  |
|  |  | совершенствованию. | | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |
| *ОК 2* | Осуществлять | Планирование | |  | Определять задачи | Номенклатура |  |
|  | поиск, анализ и | информационного | | | поиска | информационных |  |
|  | интерпретацию | поиска из широкого | | | информации | источников |  |
|  | информации, | набора источников, | | | Определять | применяемых в |  |
|  | необходимой | необходимого | | для | профессиональной |  |
|  | необходимые |  |
|  | для | выполнения |  |  | деятельности |  |
|  |  |  | источники |  |
|  | выполнения | профессиональных | | |  |  |
|  | информации | Приемы |  |
|  | задач | задач |  |  |  |
|  |  |  | Планировать | структурирования |  |
|  | профессиональ |  |  |  |  |
|  | Проведение | анализа | | информации |  |
|  | ной | процесс поиска |  |
|  | полученной |  |  | Формат |  |
|  | деятельности. |  |  | Структурировать |  |
|  | информации, | |  |  |
|  |  |  | оформления |  |
|  |  | выделяет | в | ней | получаемую |  |
|  |  | результатов поиска |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | главные аспекты. |  | информацию | информации |  |
|  |  | Классификация и |  | Выделять наиболее |  |  |
|  |  | структурирование |  | значимое в перечне |  |  |
|  |  | отобранной |  | информации |  |  |
|  |  | информации в |  | Оценивать |  |  |
|  |  | соответствии с |  |  |  |
|  |  |  | практическую |  |  |
|  |  | параметрами поиска; | |  |  |
|  |  | значимость |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Интерпретация |  | результатов поиска |  |  |
|  |  | полученной |  | Оформлять |  |  |
|  |  | информации | в |  |  |
|  |  | результаты поиска |  |  |
|  |  | контексте |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | профессиональной |  |  |  |  |
|  |  | деятельности |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 3* | Планировать и | Использование |  | Определять | Содержание |  |
|  | реализовывать | актуальной |  | актуальность | актуальной |  |
|  | собственное | нормативно- |  | нормативно- | нормативно- |  |
|  | профессиональ | правовой |  | правовой | правовой |  |
|  | ное и | документации по |  | документации в | документации |  |
|  | личностное | профессии |  | профессиональной | Современная |  |
|  | развитие. | (специальности) |  | деятельности |  |
|  |  | научная и |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Применение |  | Выстраивать | профессиональная |  |
|  |  | современной |  | траектории | терминология |  |
|  |  | научной |  | профессионального | Возможные |  |
|  |  | профессиональной |  | и личностного |  |
|  |  |  | траектории |  |
|  |  | терминологии |  | развития |  |
|  |  |  | профессионального |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Определение |  | Применять правила | развития и |  |
|  |  | траектории |  | самоменеджмента | самообразования |  |
|  |  | профессионального |  |  | Правила |  |
|  |  | развития и |  |  |  |
|  |  |  |  | самоменеджмента |  |
|  |  | самообразования |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 4* | Работать в | Участие в деловом |  | Организовывать | Психология |  |
|  | коллективе и | общении для |  | работу коллектива | коллектива |  |
|  | команде, | эффективного |  | и команды | Психология |  |
|  | эффективно | решения деловых |  |  |  |
|  |  | Мотивировать | личности |  |
|  | взаимодейство | задач |  |  |
|  |  | подчиненных | Основы проектной |  |
|  | вать с |  |  |  |
|  | Управление |  |  |  |
|  | коллегами, |  | Взаимодействовать | деятельности |  |
|  | конфликтами и |  |  |
|  | руководством, |  | с коллегами, | Методы |  |
|  | стрессами |  |  |
|  | клиентами. |  | руководством, |  |
|  |  |  | управления |  |
|  |  |  |  | клиентами. |  |
|  |  |  |  | конфликтными |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Управлять | ситуациями и |  |
|  |  |  |  | конфликтами и | способы борьбы со |  |
|  |  |  |  | стрессами |  |
|  |  |  |  | стрессами в |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | коллективе |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
| *ОК 5* | Осуществлять | Владение грамотным | | Излагать свои | Особенности |  |
|  | устную и | устным и |  | мысли на | социального и |  |
|  | письменную | письменным |  | государственном | культурного |  |
|  | коммуникацию | изложением своих |  | языке | контекста |  |
|  | на | мыслей по |  | Эффективно | Правила |  |
|  | государственно | профессиональной |  |  |
|  |  | использовать | оформления |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | м языке с | тематике на | правила делового | документов. |  |  |  |
|  | учетом | государственном | общения | Этику и правила | |  |  |
|  | особенностей | языке |  |  |  |
|  |  | делового общения | |  |  |
|  | социального и |  |  |  |  |
|  | Проявление |  |  |  |  |  |
|  | культурного |  |  |  |  |  |
|  | толерантности в |  |  |  |  |  |
|  | контекста. |  |  |  |  |  |
|  | рабочем коллективе |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 6* | Проявлять | Понимание | Описывать | Сущность |  |  |  |
|  | гражданско- | значимости своей | значимость своей | гражданско- |  |  |  |
|  | патриотическу | профессии | патриотической | |  |  |
|  | профессии |  |  |
|  | ю позицию, |  | позиции |  |  |  |
|  | (специальности) | Презентовать |  |  |  |
|  | демонстрирова |  |  |  |  |
|  | Демонстрация | структуру | Общечеловеческие | | |  |
|  | ть осознанное |  |
|  | профессиональной | ценности |  |  |  |
|  | поведение на | поведения на основе |  |  |  |
|  | деятельности по |  |  |  |  |
|  | основе | общечеловеческих | Правила поведения | | |  |
|  | профессии |  |
|  | общечеловечес | ценностей. | в ходе выполнения | | |  |
|  | (специальности) |  |
|  | ких ценностей. |  | профессиональной | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | деятельности | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК 7* | Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |  |  |  |
|  | сохранению | экологической | экологической | экологической | |  |  |
|  | окружающей | безопасности при | безопасности | безопасности при | |  |  |
|  | среды, | ведении | Определять | ведении |  |  |  |
|  | ресурсосбереж | профессиональной | профессиональной | |  |  |
|  | направления |  |  |
|  | ению, | деятельности; | деятельности | |  |  |
|  | ресурсосбережения |  |  |
|  | эффективно |  |  |  |  |  |
|  | Обеспечивать | в рамках | Основные ресурсы | |  |  |
|  | действовать в |  |  |
|  | ресурсосбережение | профессиональной | задействованные в | |  |  |
|  | чрезвычайных |  |  |
|  | на рабочем месте | деятельности по | профессиональной | |  |  |
|  | ситуациях. |  |  |
|  |  | профессии | деятельности | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | (специальности) | Пути обеспечения | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Эффективно | ресурсосбережени. | | |  |
|  |  |  | применять правила | Знать правила | |  |  |
|  |  |  | поведения в |  |  |
|  |  |  | поведения в |  |  |  |
|  |  |  | чрезвычайных |  |  |  |
|  |  |  | чрезвычайных | |  |  |
|  |  |  | ситуациях |  |  |
|  |  |  | ситуациях |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | |  |  |
| *ОК 9* | Использовать | Применение средств | Применять средства | Современные | |  |  |
|  | информационн | информатизации и | информационных | средства и |  |  |  |
|  | ые технологии | информационных | технологий для | устройства |  |  |  |
|  | в | технологий для | решения | информатизации, | |  |  |
|  | профессиональ | реализации | профессиональных | порядок их |  |  |  |
|  | ной | профессиональной | задач |  |  |  |
|  | применения и | |  |  |
|  | деятельности. | деятельности |  |  |  |
|  | Использовать | программное | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | современное | обеспечение в | |  |  |
|  |  |  | программное | профессиональной | |  |  |
|  |  |  | обеспечение | деятельности | |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |
| *ОК* | Пользоваться | Применение в | Грамотно | Виды | учетно- | |  |
| отчетной |  |  |  |
| *10* | профессиональ | профессиональной | использовать |  |  |  |
| документации, | |  |  |
|  | ной | деятельности | нормативную и |  |  |
|  | используемой | | в |  |
|  | документацией | нормативных и | оформлять учетно- |  |
|  | профессиональной | |  |  |
|  | на | учетно-отчетных | отчетную |  |  |
|  | деятельности | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | государственно | документов на | документацию для |  |  |
|  | м и | государственном и | решения |  |  |
|  | иностранном | иностранном языке. | профессиональных |  |  |
|  | языке. |  | задач |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *ОК* | Планировать | Определение | Выявлять | Основы |  |
| *11* | предпринимате | инвестиционной | достоинства и | предпринимательск |  |
|  | льскую | привлекательности | недостатки | ой деятельности |  |
|  | деятельность в | коммерческих идей в | коммерческой идеи | Основы |  |
|  | профессиональ | рамках |  |  |
|  | Презентовать идеи | финансовой |  |
|  | ной сфере. | профессиональной |  |
|  | открытия | грамотности |  |
|  |  | деятельности |  |
|  |  | собственного дела | Правила |  |
|  |  |  |  |
|  |  | Составление | в |  |
|  |  | разработки бизнес- |  |
|  |  |  | профессиональной |  |
|  |  | Бизнес- плана | планов |  |
|  |  | деятельности |  |
|  |  | Умение | Порядок |  |
|  |  | Оформлять бизнес- |  |
|  |  | презентавать | выстраивания |  |
|  |  | план |  |
|  |  | бизнес-идею | презентации |  |
|  |  |  |  |
|  |  | Рассчитывать |  |  |
|  |  | Определение | Виды кредитных |  |
|  |  | размеры выплат по |  |
|  |  | банковских |  |
|  |  | источников | кредитам |  |
|  |  | продуктов |  |
|  |  | финансирования |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | Грамотный выбор |  |  |  |
|  |  | кредитных |  |  |  |
|  |  | продуктов для |  |  |  |
|  |  | открытия дела |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Объем** |  |
| **Вид учебной работы** | | **часов** |  |
|  |  |
|  | |  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка** | | 48 |  |
|  | |  |  |
|  |
|  |
| **Обязательная учебная нагрузка** | | **48** |  |
|  | |  |  |
| в том числе: | |  |  |
|  | |  |  |
| теоретическое обучение | | 40 |  |
|  | |  |  |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | | - |  |
|  | |  |  |
| практические занятия (если предусмотрено) | | 8 |  |
|  | |  |  |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | |  |  |
|  | |  |  |
| Контрольная работа | |  |  |
|  | |  |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** *дифференцированного зачета* | | 2 |  |
|  | |  |  |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждаю:

Директор ГПОАУ ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кудрявцева Т.Н.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Калькуляция и учет***

ППКРС ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 Повар, кондитер

***п. Семибратово 2020г.***

Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет»разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Разработчик:

Пахомова О.Н. - мастер п/о ГПОАО ЯО РоКОТ

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пахомова О.Н.

***СОДЕРЖАНИЕ***

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

* ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и о всеми профессиональными модулями.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

1. результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
   1. оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

-составлять товарный отчет за день;

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

* 1. составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.

1. результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

1. задачи бухгалтерского учета;

-предмет и метод бухгалтерского учета;

-элементы бухгалтерского учета;

-принципы и формы организации бухгалтерского учета

* особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
* основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
* формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
* требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
* права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
* понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
* Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
* сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

-правила документального оформления движения материальных ценностей;

* источники поступления продуктов и тары;

-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,

реализованных и отпущенных товаров;

-методику осуществления контроля за товарными запасами;

-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

* + понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
  + порядок оформления и учета доверенностей;
  + ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
  + правила торговли;
  + виды оплаты по платежам;
  + виды и правила осуществления кассовых операций;
  + правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
  + правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
* результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифр* | *Наименование* | Дискрипторы |  |  |  |
| *комп.* | *компетенций* | (показатели | Умения | Знания |  |
|  |  | сформированности) |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *ОК 01* | Выбирать способы | Распознавание | Распознавать | Актуальный |  |
|  | решения задач | сложных | задачу и/или | профессиональн |  |
|  | профессиональной | проблемные | проблему в | ый и |  |
|  | деятельности, | ситуации в | профессионально | социальный |  |
|  | применительно к | различных | м и/или | контекст, в |  |
|  | различным | контекстах. | социальном | котором |  |
|  | контекстам. | Проведение | контексте; | приходится |  |
|  |  |  | работать и жить; |  |
|  |  | анализа сложных | Анализировать |  |
|  |  |  |  |
|  |  | ситуаций при | задачу и/или | Основные |  |
|  |  | решении задач | проблему и | источники |  |
|  |  | профессиональной | выделять её | информации и |  |
|  |  | деятельности | составные части; | ресурсы для |  |
|  |  | Определение | Правильно | решения задач и |  |
|  |  | проблем в |  |
|  |  | этапов решения | выявлять и |  |
|  |  | профессиональн |  |
|  |  | задачи. | эффективно |  |
|  |  | ом и/или |  |
|  |  | Определение | искать |  |
|  |  | социальном |  |
|  |  | информацию, |  |
|  |  | потребности в | контексте. |  |
|  |  | необходимую для |  |
|  |  | информации |  |  |
|  |  | решения задачи | Алгоритмы |  |
|  |  | Осуществление |  |
|  |  | и/или проблемы; | выполнения |  |
|  |  | эффективного | Составить план | работ в |  |
|  |  | поиска. | профессиональн |  |
|  |  | действия, |  |
|  |  | Выделение всех | ой и смежных |  |
|  |  | Определить |  |
|  |  | областях; |  |
|  |  | возможных |  |
|  |  | необходимые |  |  |
|  |  | источников | Методы работы |  |
|  |  | ресурсы; |  |
|  |  | нужных ресурсов, в | в |  |
|  |  |  |  |
|  |  | том числе | Владеть | профессиональн |  |
|  |  | неочевидных. | актуальными | ой и смежных |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Разработка |  |  | методами работы | сферах. |  |
|  |  | детального плана | | | в | Структура плана |  |
|  |  | действий |  |  | профессионально |  |
|  |  |  |  | для решения |  |
|  |  |  |  |  | й и смежных |  |
|  |  | Оценка рисков на | | | задач |  |
|  |  | сферах; |  |
|  |  | каждом шагу | |  | Порядок оценки |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Реализовать |  |
|  |  | Оценивает плюсы и | | | результатов |  |
|  |  | составленный |  |
|  |  | минусы |  |  | решения задач |  |
|  |  |  |  | план; |  |
|  |  | полученного | |  | профессиональн |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | результата, своего | | | Оценивать | ой деятельности |  |
|  |  | плана и его |  |  | результат и |  |  |
|  |  | реализации, |  |  | последствия |  |  |
|  |  | предлагает |  |  | своих действий |  |  |
|  |  | критерии оценки и | | | (самостоятельно |  |  |
|  |  | рекомендации по | | | или с помощью |  |  |
|  |  | улучшению плана. | | | наставника). |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |
| *ОК 2* | Осуществлять | Планирование | |  | Определять | Номенклатура |  |
|  | поиск, анализ и | информационного | | | задачи поиска | информационны |  |
|  | интерпретацию | поиска |  | из | информации | х источников |  |
|  | информации, | широкого | набора | | Определять | применяемых в |  |
|  | необходимой для | источников, |  |  | профессиональн |  |
|  |  |  | необходимые |  |
|  | выполнения задач | необходимого | | для | ой деятельности |  |
|  | источники |  |
|  | профессиональной | выполнения |  |  |  |  |
|  |  |  | информации | Приемы |  |
|  | деятельности. | профессиональных | | |  |
|  | Планировать | структурирован |  |
|  |  | задач |  |  |  |
|  |  |  |  | ия информации |  |
|  |  |  |  |  | процесс поиска |  |
|  |  | Проведение |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Структурировать | Формат |  |
|  |  | анализа |  |  |  |
|  |  |  |  | оформления |  |
|  |  | полученной |  |  | получаемую |  |
|  |  |  |  | результатов |  |
|  |  | информации, | |  | информацию |  |
|  |  |  | поиска |  |
|  |  | выделяет | в | ней | Выделять |  |
|  |  | информации |  |
|  |  | главные аспекты. | | |  |
|  |  | наиболее |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Структурировать | | | значимое в |  |  |
|  |  | отобранную |  |  | перечне |  |  |
|  |  | информацию в | |  | информации |  |  |
|  |  | соответствии с | |  | Оценивать |  |  |
|  |  | параметрами | |  |  |  |
|  |  |  | практическую |  |  |
|  |  | поиска; |  |  |  |  |
|  |  |  |  | значимость |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Интерпретация | |  | результатов |  |  |
|  |  | полученной |  |  | поиска |  |  |
|  |  | информации | | в | Оформлять |  |  |
|  |  | контексте |  |  |  |  |
|  |  |  |  | результаты |  |  |
|  |  | профессиональной | | |  |  |
|  |  | поиска |  |  |
|  |  | деятельности | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |
| *ОК 3* | Планировать и | Использование | |  | Определять | Содержание |  |
|  | реализовывать | актуальной |  |  | актуальность | актуальной |  |
|  | собственное | нормативно- | |  | нормативно- | нормативно- |  |
|  | профессиональное | правовой |  |  | правовой | правовой |  |
|  | и личностное | документацию по | | | документации в | документации |  |
|  | развитие. | профессии |  |  | профессионально | Современная |  |
|  |  | (специальности) | |  | й деятельности |  |
|  |  |  | научная и |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Применение | |  | Выстраивать | профессиональн |  |
|  |  | современной | |  | траектории |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | научной | профессиональног | ая терминология |  |
|  |  | профессиональной | о и личностного | Возможные |  |
|  |  | терминологии | развития |  |
|  |  | траектории |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | Определение |  | профессиональн |  |
|  |  | траектории |  | ого развития и |  |
|  |  | профессионального |  | самообразовани |  |
|  |  | развития и |  | я |  |
|  |  | самообразования |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *ОК 4* | Работать в | Участие в деловом | Организовывать | Психология |  |
|  | коллективе и | общении для | работу коллектива | коллектива |  |
|  | команде, | эффективного | и команды | Психология |  |
|  | эффективно | решения деловых |  |  |
|  | Взаимодействоват | личности |  |
|  | взаимодействовать | задач |  |
|  | ь с коллегами, | Основы |  |
|  | с коллегами, |  |  |
|  | Планирование | руководством, |  |
|  | руководством, | проектной |  |
|  | профессиональной | клиентами. |  |
|  | клиентами. | деятельности |  |
|  | деятельность |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *ОК 5* | Осуществлять | Грамотно устно и | Излагать свои | Особенности |  |
|  | устную и | письменно излагать | мысли на | социального и |  |
|  | письменную | свои мысли по | государственном | культурного |  |
|  | коммуникацию на | профессиональной | языке | контекста |  |
|  | государственном | тематике на | Оформлять | Правила |  |
|  | языке с учетом | государственном |  |
|  | документы | оформления |  |
|  | особенностей | языке |  |
|  |  | документов. |  |
|  | социального и |  |  |  |
|  | Проявление |  |  |  |
|  | культурного |  |  |  |
|  | толерантность в |  |  |  |
|  | контекста. |  |  |  |
|  | рабочем |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | коллективе |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *ОК 9* | Использовать | Применение | Применять | Современные |  |
|  | информационные | средств | средства | средства и |  |
|  | технологии в | информатизации и | информационных | устройства |  |
|  | профессиональной | информационных | технологий для | информатизации |  |
|  | деятельности. | технологий для | решения | Порядок их |  |
|  |  | реализации | профессиональных |  |
|  |  | применения и |  |
|  |  | профессиональной | задач |  |
|  |  | программное |  |
|  |  | деятельности |  |  |
|  |  | Использовать | обеспечение в |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | современное | профессиональ- |  |
|  |  |  | программное | ной деятельности |  |
|  |  |  | обеспечение |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ОК 10* | Пользоваться | Применение в | Понимать | | общий | | правила |  |  |  |
| смысл |  | четко | | построения | |  |  |
|  | профессиональной | профессиональной |  |  |  |
|  | произнесенных | | | | простых |  | и |  |
|  | документацией на | деятельности |  |  |
|  | высказываний | | | на | сложных | |  |  |
|  | государственном и | инструкций на |  |  |
|  | известные | | темы | | предложений на | | |  |
|  | иностранном | государственном и |  |
|  | (профессиональн | | | | профессиональн | | |  |
|  | языке. | иностранном |  |
|  | ые и бытовые), | | |  | ые темы |  |  |  |
|  |  | языке. |  |  |  |  |
|  |  | понимать | | тексты | | основные | |  |  |
|  |  | Ведение общения |  |  |
|  |  | на |  | базовые | | общеупотребите | | |  |
|  |  | на | профессиональны | | | | льные | глаголы | |  |
|  |  | профессиональные | е темы |  |  |  | (бытовая | | и |  |
|  |  | темы | участвовать | | | в | профессиональн | | |  |
|  |  |  | диалогах | |  | на | ая лексика) | |  |  |
|  |  |  | знакомые общие и | | | | лексический | |  |  |
|  |  |  | профессиональны | | | | минимум, | |  |  |
|  |  |  | е темы |  |  |  | относящийся | | к |  |
|  |  |  | строить |  | простые | | описанию | |  |  |
|  |  |  | высказывания | | | о | предметов, | |  |  |
|  |  |  | себе и | о своей | | | средств |  | и |  |
|  |  |  | профессионально | | | | процессов | |  |  |
|  |  |  | й деятельности | | |  | профессиональн | | |  |
|  |  |  | кратко |  |  |  | ой деятельности | | |  |
|  |  |  | обосновывать | | | и | особенности | |  |  |
|  |  |  | объяснить | | свои | | произношения | |  |  |
|  |  |  | действия | |  |  | правила | чтения | |  |
|  |  |  | (текущие | |  | и | текстов |  |  |  |
|  |  |  | планируемые) | | |  | профессиональн | | |  |
|  |  |  | писать |  | простые | | ой |  |  |  |
|  |  |  | связные |  |  |  | направленности | | |  |
|  |  |  | сообщения | | | на |  |  |  |  |
|  |  |  | знакомые | | или | |  |  |  |  |
|  |  |  | интересующие | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | профессиональны | | | |  |  |  |  |
|  |  |  | е темы |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК* |  | Ведение расчетов с | Рассчитывать | | | | Правила | |  |  |
|  | стоимость | |  |  | торговли. | |  |  |
| *1.2-1.6,* |  | потребителями при |  |  |  |  |
|  | кулинарной и | | |  | Виды оплаты по | | |  |
| *2.2-2.8,* |  | отпуске продукции |  |  |
|  | на вынос, | кондитерской | | |  | платежам | |  |  |
| *3.2-3.5,* |  |  |  |  |
|  | взаимодействие с | продукции | | |  | Правила и | |  |  |
| *4.2-4.5,* |  |  |  |  |
|  | потребителями при | собственного | | |  | порядок расчета | | |  |
|  |  | отпуске продукции |  | потребителей | |  |  |
| *5.2-5.5* |  | производства. | | |  |  |  |
|  | с прилавка/раздачи |  |  |  |
|  |  | Вести учет | | | | при оплате | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | наличными | |  |  |
|  |  |  | реализованной | | |  |  |  |
|  |  |  |  | деньгами, при | |  |  |
|  |  |  | кулинарной и | | |  |  |  |
|  |  |  |  | безналичной | |  |  |
|  |  |  | кондитерской | | |  |  |  |
|  |  |  |  | форме оплаты. | |  |  |
|  |  |  | продукции. | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | | | |  | |  |  |
|  |  | Подготовка | Оформлять заявки | | | | Правила | |  |  |
|  |  | на | продукты, | | | расчета |  |  |  |
|  |  | основных |  |  |  |
|  |  | расходные | | |  | потребности в | |  |  |
|  |  | продуктов и |  |  |  |
|  |  | материалы, | | |  |  |  |
|  |  | дополнительных |  | сырье и |  |  |  |
|  |  | необходимые | | | для |  |  |  |
|  |  | ингредиентов | пищевых | |  |  |
|  |  | приготовления | | |  |  |  |
|  |  |  |  | продуктах. | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | кулинарной | и | Правила |  |
|  |  |  | кондитерской |  | составления |  |
|  |  |  | продукции |  | заявки на склад |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

***Указываются только те элементы, на формирование которых направлена данная программа***

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 48 |
|  |  |
| **Самостоятельная работа *(не более20%)*** | **16** |
|  |  |
| **Обязательная учебная нагрузка** | **32** |
|  |  |
| в том числе: |  |
|  |  |
| теоретическое обучение | 20 |
|  |  |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
|  |  |
| практические занятия (если предусмотрено) | 12 |
|  |  |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) |  |
|  |  |
| Контрольная работа |  |
|  |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** *(указать)* |  |
|  |  |
| ***Во всех ячейках со звездочкой (\*) следует указать объем часов.*** |  |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Калькуляция и учет***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Содержание учебного материала и формы организации*** | | | | | | |  |  |  |  | ***Объем*** | ***Осваиваемые*** |  |
| ***разделов и тем*** | ***деятельности обучающихся*** | | | | | |  |  |  |  |  | ***часов*** | ***элементы*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***компетенций*** |  |
| ***1*** | ***2*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***3*** | ***4*** |  |
| ***Тема 1.*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | |  |  |  | ***Уровень освоения*** | | ***4*** |  |  |
| ***Общая*** | ***1.*** | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые | | | | | | | | ***1,2*** | |  | ***ПК*** |  |
| ***характеристика*** |  | к | учету, | задачи | бухгалтерского учета, | | предмет | и | метод |  |  |  | ***1.2-1.5*** |  |
| ***бухгалтерского*** |  | бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | | | | | |  |  |  |  |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  | ***3.2-3.5*** |  |
| ***учета*** | ***2.*** | Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского | | | | | | | | ***1,2*** | |  |  |
|  | ***4.2-4.5*** |  |
|  |  | учета в общественном питании. Основные направления | | | | | | | |  |  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  |  | совершенствования, учета и контроля отчетности | | | | | |  |  |  |  |  | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***ОК10*** |  |
|  | ***3.*** | Понятие документооборота, формы документов, применяемых в | | | | | | | | ***1,2*** | |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | организациях питания, их классификация. Требования, | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | предъявляемые к содержанию и оформлению документов | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | ***4.*** | Права, обязанности | | | | и ответственность главного бухгалтера***.*** | | | | ***1,2*** | |  |  |  |
|  |  | Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся*** | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Изучение | | Федерального | |  | закона "О бухгалтерском учете" | | | от 06.12.2011 N 402-ФЗ | | |  |  |  |
|  | (действующая редакция, 2016) | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Источники информации** | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_122855/ | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  |  | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 2.*** | ***Содержание учебного материала*** | | | | | |  |  |  | ***Уровень освоения*** | | ***10*** |  |  |
| ***Ценообразование в*** | 1. | Понятие | | цены, | ее | элементы, виды цен. | Ценовая | политика | | ***2,3*** | |  | ***ПК*** |  |
| ***общественном*** |  | организаций питания | | | |  |  |  |  |  |  |  | ***1.2-1.5*** |  |
| ***питании*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***2.2-2.5*** |  |
| 2. | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на | | | | | | | | ***2,3*** | |  |  |
|  | ***3.2-3.5*** |  |
|  |  | продукцию и полуфабрикаты собственного производства | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  | 3. | Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета | | | | | | | | ***2,3*** | |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  | 4. | План-меню, его назначение, виды, порядок составления | | | | | | |  | ***2,3*** | |  | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***ОК10*** |  |
|  | 5. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник | | | | | | | | ***2,3*** | |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | основныенормативныедокументыдляопределения | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | мучных и кондитерских изделий | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Тематика практических занятий*** | | |  |  | ***6*** |  |  |  |
|  | 1. Работа со Сборником рецептур,: | | |  |  | ***2*** |  | ***ПК*** |  |
|  | - | расчет требуемого | количества | сырья, продуктов для приготовления продукции | |  |  | ***1.2-1.5*** |  |
|  | собственного производства, | | |  |  |  |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  |  |  |  |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  | - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья | | | | |  |  |  |
|  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  | 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | | | |  | ***2*** |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  | 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. | | | |  | ***2*** |  | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |  |
|  | Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. | | | |  |  |  | ***ОК10*** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Оформление калькуляционных карточек. | | | |  |  |  |  |  |
| ***Тема 3.*** | ***Содержание учебного материала*** | | |  | ***Уровень освоения*** | ***4*** |  |  |  |
| ***Материальная*** |  |  | | |  |  |  |  |  |
|  | 1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. | | | ***2,3*** |  |  | ***ПК*** |  |
| ***ответственность.*** |  | Типовой договор | о полной | индивидуальной материальной |  |  |  | ***1.2-1.5*** |  |
| ***Инвентаризация*** |  | ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на | | |  |  |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  |  |  |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  |  | получение материальных ценностей. Отчетность материально- | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  |  | ответственных лиц |  |  |  |  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  |  | 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения | | | ***2,3*** |  |  | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |  |
|  |  | инвентаризации, порядок ее проведения и документальное | | |  |  |  | ***ОК10*** |  |
|  |  | оформление |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и 2*** | | | | | | |  |  |
|  | ***содержание домашних заданий)*** | | |  |  |  |  |  |  |
|  | 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"

**Источники информации**

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"

http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_7152/

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 4.*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** |  |  |  |
| ***Учет сырья,*** |  |  |  |  |  |
| ***продуктов и тары в*** |  |  |  |  |  |
| ***кладовых*** |  |  |  |  |  |
| 1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий | ***2,3*** | ***4*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
| ***организаций*** |  |
| общественного питания. Источники поступления продуктов и |  |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***питания*** |  | тары на предприятие питания, документальное оформление | | | | | |  |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  |  | поступления сырья и товаров от поставщиков | | | |  |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  | 2. | Организация количественного учета продуктов в кладовой, | | | | | | ***2,3*** |  |  |
|  |  | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |  |
|  |  | порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | ***ОК10*** |  |
|  |  | списания. Документальное оформление отпуска продуктов из | | | | | |  |  |  |  |
|  |  | кладовой |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | | | |  |  | ***2*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
|  |  | | | | | | | |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  | ***Практические занятия 4.*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, | | | | | | | | ***2*** |  |
|  | товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | | | | | | | |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***ОК10*** |  |
| ***Тема 5.*** | ***Содержание учебного материала*** | | | |  |  |  | ***Уровень освоения*** | ***6*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
| ***Учет продуктов на*** |  |  | |  | |  | |  |  | ***2.2-2.5*** |  |
| ***1.*** | Организация учета на | | производстве. Состав | | товарооборота | | ***2,3*** |  |  |
| ***производстве,*** |  | общественного питания | |  |  |  |  |  |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  | ***4.2-4.5*** |  |
| ***отпуска и*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***1.*** | Документальноеоформлениепоступлениясырьяна | | | | | | ***2,3*** |  | ***5.2-5.5*** |  |
| ***реализации*** |  | производство. Документальное оформление и учет реализации | | | | | |  |  | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |  |
| ***продукции и*** |  | отпуска готовой продукции | | |  |  |  |  |  | ***ОК10*** |  |
| ***товаров*** |  |  | | | | | |  |  |  |  |
| 2. | Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о | | | | | | ***2,3*** |  |  |  |
| ***предприятиями*** |  | движении продуктов и тары на производстве. Особенности | | | | | |  |  |  |  |
| ***общественного*** |  | учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | | | | |  |  |  |  |  |
| ***питания*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | | | |  |  | ***4*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
|  |  |  |  |
|  |  | | | | | | | |  | ***2.2-2.5*** |  |
|  | ***Практические занятия 5-6.*** Оформление документов первичной отчетности по учету | | | | | | | | ***4*** |  |
|  | сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | | | | | | | |  | ***3.2-3.5*** |  |
|  |  | ***4.2-4.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***5.2-5.5*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***ОК10*** |  |
| ***Тема 6.*** | ***Содержание учебного материала*** | | | |  |  |  | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ПК 1.2-1.5*** |  |
| ***Учет денежных*** |  |  | | | |  |  |  |  | ***2.2-2.5*** |  |
| 1. | Правила торговли. Виды оплаты по платежам | | | |  |  | ***2,3*** |  |  |
| ***средств, расчетных*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***3.2-3.5*** |  |
| 2. | Правила и | порядок расчетов с | | потребителями | при | оплате | ***2,3*** |  |  |
|  | ***4.2-4.5*** |  |
| ***и кредитных*** |  | наличными | деньгами и | при | безналичной форме | | оплаты. |  |  |  |
|  |  |  | ***5.2-5.5*** |  |
| ***операций*** |  | Правила поведения, степень ответственности за правильность | | | | | |  |  | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |  |
|  |  | расчетов с потребителями | | |  |  |  |  |  | ***ОК10*** |  |
|  | 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы | | | | | | | ***2,3*** |  |  |  |
|  |  | на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления | | | | | |  |  |  |  |
|  |  | кассовых операций. Документальное оформление поступления | | | | | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | наличных денег в кассу и к выдаче |  |  |
|  | 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | ***2,3*** |  |
|  |  |  | |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***2*** | |

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.

**Источники информации**

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/
2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/
3. 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\_roznichnoj\_torgovli/

|  |  |
| --- | --- |
| ***Всего:*** | ***32*** |

***Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:***

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

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

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;*

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

***1.Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:***

*-доска учебная;*

*-рабочее место для преподавателя;*

*-столы, стулья для обучающихся;*

*-шкафы для хранения раздаточного дидактического материала*

1. ***Технические средства обучения:***

*-компьютер,*

*-средства аудиовизуализации;*

* *наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).*

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

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

***Основные источники (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).

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).

1. 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.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ Р 31987-2012Услуги общественного питания.Технологические документы напродукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

14

1. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
2. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
3. 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.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф.

образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

**(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/
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/
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/
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/*
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_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\_roznichnoj\_torgovli/

***Дополнительные источники (печатные издания)***

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/

Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.

1. 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, 2008. - 348с.

1. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-

практи ческое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпора ция «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

**Интернет-ресурсы**

1. http://economy.gov.ru
2. http://www.consultant.ru

15

***3.3. Организация образовательного процесса***

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

* случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе

(электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

16

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения

общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и

практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для

обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные,

письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе

применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное

обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать

возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

17

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |  |
|  |  |  |  |
| -виды учета, требования, предъявляемые к |  | ***Текущий контроль*** |  |
| учету; |  | ***при провдении:*** |  |
| - задачи бухгалтерского учета; | *Полнота ответов, точность формулировок,* | *-письменного/устного опроса;* |  |
| -предмет и метод бухгалтерского учета; | *не менее 70% правильных ответов.* |  |  |
| *Не менее 75% правильных ответов.* | *-тестирования;* |  |
| -элементы бухгалтерского учета; |  |
|  |  |  |
| -принципы и формы организации | *Актуальность темы, адекватность* |  |  |
| бухгалтерского учета |  |  |
| *результатов поставленным целям,* | *-оценки результатов внеаудиторной* |  |
| - особенности организации бухгалтерского |  |
| *полнота ответов, точность формулировок,* | *(самостоятельной) работы* |  |
| учета в общественном питании; |  |
| *адекватность применения профессиональной* |  |  |
| - основные направления совершенствования, | *терминологии* |  |  |
| учета и контроля отчетности на современном этапе; |  |  |  |
| - формы документов, применяемых в | *Полнота ответов, точность формулировок,* |  |  |
| организациях питания, их классификацию; |  |  |
| - требования, предъявляемые к содержанию и | *не менее 70% правильных ответов.* | ***Промежуточная аттестация*** |  |
| оформлению документов; |  | *в форме дифференцированного зачета/* |  |
| *Не менее 75% правильных ответов* | *экзамена по МДК в виде:* |  |
| - права, обязанности и ответственность |  |
|  | *-письменных/ устных ответов,* |  |
| главного бухгалтера; |  |  |
|  | *-тестирования.* |  |
| - понятие цены, ее элементы, виды цен, |  |  |
|  |  |  |
| понятие калькуляции и порядок определения |  |  |  |
| розничных цен на продукцию собственного |  |  |  |
| производства; |  |  |  |
| - Понятие товарооборота предприятий |  |  |  |
| питания, его виды и методы расчета. |  |  |  |
| - сущность плана-меню, его назначение, |  |  |  |
| виды, порядок составления; |  |  |  |
| -правила документального оформления |  |  |  |
| движения материальных ценностей; |  |  |  |
| - источники поступления продуктов и тары; |  |  |  |
| -правила оприходования товаров и тары |  |  |  |
| материально-ответственными лицами, |  |  |  |

18

реализованных и отпущенных товаров;

-методику осуществления контроля за

товарными запасами;

-понятие и виды товарных потерь, методику

их списания;

-методику проведения инвентаризации и

выявления ее результатов;

* понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
* порядок оформления и учета доверенностей;
* ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
* правила торговли;
* виды оплаты по платежам;
* виды и правила осуществления кассовых операций;
* правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
* правила поведения, степень

ответственности за правильность расчетов с потребителями;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| - оформлять документы первичной |  | ***Текущий контроль:*** |  |
| отчетности и вести учет сырья, готовой и | *Правильность, полнота выполнения заданий,* | *- защита отчетов по практическим/* |  |
| реализованной продукции и полуфабрикатов на | *точность формулировок, точность расчетов,* | *лабораорным занятиям;* |  |
| производстве, | *соответствие требованиям* | *- оценка заданий для внеаудиторной* |  |
|  | *(самостоятельной) работы:* |  |
| -оформлять документы первичной |  |  |
|  | *презентаций* |  |
| отчетности по учету сырья, товаров и тары в |  |  |
|  |  |  |
| кладовой организации питания; |  |  |  |
| -составлять товарный отчет за день; |  | *- экспертная оценка демонстрируемых* |  |
| -определять процентную долю потерь на |  |  |
| *-Адекватность, оптимальность выбора* | *умений, выполняемых действий в процессе* |  |
|  |  | 19 |  |

производстве при различных видах обработки сырья;

* составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные

платежи;

-составлять отчеты по платежам

*способов действий, методов, техник,*

*последовательностей действий и т.д.*

*-Точность расчетов*

*-Соответствие требованиям НД*

*и т.д.*

*-Адекватность, оптимальность выбора*

*способов действий, методов,*

*последовательностей действий и т.д.*

*-Точность расчетов*

*-Соответствие требованиям инструкций,*

*регламентов*

*действий и т.д.*

*Правильное выполнение заданий в полном объеме*

*практических/лабораторных занятий*

***Промежуточная аттестация****:*

* *экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Охрана труда***

***2019 г.***

***Организация-разработчик: ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий***

***Разработчики:***

***Юхтина Н.В., преподаватель***

***Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, организация***

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, организация***

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, организация***

***СОДЕРЖАНИЕ***

* **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
* **СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
* **ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
* **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
* **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**
* ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Область применения примерной программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар,

1. кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу,связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и** | **Дескрипторы** |  |  |
| **профессиональные** | **сформированности** | **Уметь** | **Знать** |
| **компетенции** | **(действия)** |  |  |
| ОК 01. | Распознавание | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | сложных | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | проблемных | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | ситуаций в | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | различных | контексте. | работать и жить. |
| применительно к | контекстах. | Анализировать | Основные источники |
| различным | Проведение анализа | задачу и/или | информации и |
| контекстам. | сложных ситуаций | проблему и | ресурсы для решения |
|  | при решении задач | выделять её | задач и проблем в |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | профессиональной | | составные части. | профессиональном |
|  | деятельности. |  | Правильно выявлять | и/или социальном |
|  | Определение этапов | | и эффективно | контексте. |
|  | решения задачи. |  | искать | Алгоритмы |
|  | Определение |  | информацию, | выполнения работ в |
|  | потребности в |  | необходимую для | профессиональной и |
|  | информации. |  | решения задачи | смежных областях. |
|  | Осуществление |  | и/или проблемы. | Методы работы в |
|  | эффективного |  | Составить план | профессиональной и |
|  | поиска. |  | действия. | смежных сферах. |
|  | Выделение всех |  | Определять | Структура плана для |
|  | возможных |  | необходимые | решения задач. |
|  | источников нужных | | ресурсы. | Порядок оценки |
|  | ресурсов, в том |  | Владеть | результатов решения |
|  | числе неочевидных. | | актуальными | задач |
|  | Разработка |  | методами работы в | профессиональной |
|  | детального плана | | профессиональной и | деятельности |
|  | действий. |  | смежных сферах. |  |
|  | Оценка рисков на | | Реализовать |  |
|  | каждом шагу. |  | составленный план. |  |
|  | Оценка плюсов и | | Оценивать |  |
|  | минусов |  | результат и |  |
|  | полученного |  | последствия своих |  |
|  | результата, своего | | действий |  |
|  | плана и его |  | (самостоятельно или |  |
|  | реализации, |  | с помощью |  |
|  | определение |  | наставника). |  |
|  | критериев оценки и | |  |  |
|  | рекомендаций по | |  |  |
|  | улучшению плана. | |  |  |
| ОК 02. | Планирование |  | Определять задачи | Номенклатура |
| Осуществлять | информационного | | поиска информации | информационных |
| поиск, анализ и | поиска из широкого | | Определять | источников |
| интерпретацию | набора источников, | | необходимые | применяемых в |
| информации, | необходимого | для | источники | профессиональной |
| необходимой для | выполнения |  | информации | деятельности |
| выполнения задач | профессиональных | | Планировать | Приемы |
| профессиональной | задач |  | процесс поиска | структурирования |
| деятельности. | Проведение анализа | | Структурировать | информации |
|  | полученной |  | получаемую | Формат оформления |
|  | информации, |  | информацию | результатов поиска |
|  | выделяетв | ней | Выделять наиболее | информации |
|  | главные аспекты. | | значимое в перечне |  |
|  | Структурировать | | информации |  |
|  | отобранную |  | Оценивать |  |
|  | информацию в |  | практическую |  |
|  | соответствии с |  | значимость |  |
|  | параметрами |  | результатов поиска |  |
|  | поиска; |  | Оформлять |  |
|  | Интерпретация |  | результаты поиска |  |
|  | полученной |  |  |  |
|  | информации | в |  |  |
|  | контексте |  |  |  |
|  | профессиональной | |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК 03. | Использование | Определять | Содержание |
| Планировать и | актуальной | актуальность | актуальной |
| реализовывать | нормативно- | нормативно- | нормативно-правовой |
| собственное | правовой | правовой | документации |
| профессиональное и | документацию по | документации в | Современная научная |
| личностное | профессии | профессиональной | и профессиональная |
| развитие. | (специальности) | деятельности | терминология |
|  | Применение | Выстраивать | Возможные |
|  | современной | траектории | траектории |
|  | научной | профессионального | профессионального |
|  | профессиональной | и личностного | развития и |
|  | терминологии | развития | самообразования |
|  | Определение |  |  |
|  | траектории |  |  |
|  | профессионального |  |  |
|  | развития и |  |  |
|  | самообразования |  |  |
| ОК 04. | Участие в деловом | Организовывать | Психология |
| Работать в | общении для | работу коллектива и | коллектива |
| коллективе и | эффективного | команды | Психология личности |
| команде, | решения деловых | Взаимодействовать | Основы проектной |
| эффективно | задач | с коллегами, | деятельности |
| взаимодействовать с | Планирование | руководством, |  |
| коллегами, | профессиональной | клиентами. |  |
| руководством, | деятельность |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| ОК 05. | Грамотно устно и | Излагать свои | Особенности |
| Осуществлять | письменно излагать | мысли на | социального и |
| устную и | свои мысли по | государственном | культурного |
| письменную | профессиональной | языке | контекста |
| коммуникацию на | тематике на | Оформлять | Правила оформления |
| государственном | государственном | документы | документов. |
| языке с учетом | языке |  |  |
| особенностей | Проявление |  |  |
| социального и | толерантность в |  |  |
| культурного | рабочем коллективе |  |  |
| контекста. |  |  |  |
| ОК 06. | Понимать | Описывать | Сущность |
| Проявлять | значимость своей | значимость своей | гражданско- |
| гражданско- | профессии | профессии | патриотической |
| патриотическую | (специальности) | Презентовать | позиции |
| позицию, | Демонстрация | структуру | Общечеловеческие |
| демонстрировать | поведения на основе | профессиональной | ценности |
| осознанное | общечеловеческих | деятельности по | Правила поведения в |
| поведение на основе | ценностей. | профессии | ходе выполнения |
| общечеловеческих |  | (специальности) | профессиональной |
| ценностей. |  |  | деятельности |
| ОК 07. | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| Содействовать | экологической | экологической | экологической |
| сохранению | безопасности при | безопасности | безопасности при |
| окружающей среды, | ведении | Определять | ведении |
| ресурсосбережению, | профессиональной | направления | профессиональной |
| эффективно | деятельности; | ресурсосбережения | деятельности |
| действовать в | Обеспечивать | в рамках | Основные ресурсы |
| чрезвычайных | ресурсосбережение | профессиональной | задействованные в |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ситуациях. | на рабочем месте | деятельности по | | | | профессиональной | | |  |
|  |  | профессии | |  |  | деятельности | | |  |
|  |  | (специальности) | | | | Пути обеспечения | | |  |
|  |  |  |  |  |  | ресурсосбережения. | | |  |
| ОК 09. | Применение | Применять средства | | | | Современные | | |  |
| Использовать | средств | информационных | | | | средства и устройства | | | |
| информационные | информатизации и | технологий для | | | | информатизации | | |  |
| технологии в | информационных | решения | |  |  | Порядок их | |  |  |
| профессиональной | технологий для | профессиональных | | | | применения и | | |  |
| деятельности. | реализации | задач | |  |  | программное | | |  |
|  | профессиональной | Использовать | | |  | обеспечение в | | |  |
|  | деятельности | современное | | |  | профессиональ-ной | | |  |
|  |  | программное | | |  | деятельности | | |  |
|  |  | обеспечение | | |  |  |  |  |  |
| ОК 10. | Применение в | Понимать | | общий | | правила | построения | | |
| Пользоваться | профессиональной | смысл | |  | четко | простых | и | сложных | |
| профессиональной | деятельности | произнесенных | | | | предложений | | | на |
| документацией на | инструкций на | высказываний | | | на | профессиональные | | |  |
| государственном и | государственном и | известные | |  | темы | темы |  |  |  |
| иностранном языке. | иностранном языке. | (профессиональные | | | | основные |  |  |  |
|  | Ведение общения на | и бытовые), | | |  | общеупотребительные | | | |
|  | профессиональные | понимать тексты на | | | | глаголы | (бытовая | | и |
|  | темы | базовые | |  |  | профессиональная | | |  |
|  |  | профессиональные | | | | лексика) |  |  |  |
|  |  | темы | |  |  | лексический | | |  |
|  |  | участвовать | | | в | минимум, |  |  |  |
|  |  | диалогах | |  | на | относящийся | | | к |
|  |  | знакомые | | общие и | | описанию | предметов, | | |
|  |  | профессиональные | | | | средств и | | процессов | |
|  |  | темы | |  |  | профессиональной | | |  |
|  |  | строить | | простые | | деятельности | | |  |
|  |  | высказывания о себе | | | | особенности | | |  |
|  |  | и | о |  | своей | произношения | | |  |
|  |  | профессиональной | | | | правила |  | чтения | |
|  |  | деятельности | | |  | текстов |  |  |  |
|  |  | кратко | |  |  | профессиональной | | |  |
|  |  | обосновывать | | | и | направленности | | |  |
|  |  | объяснить | |  | свои |  |  |  |  |
|  |  | действия (текущие и | | | |  |  |  |  |
|  |  | планируемые) | | |  |  |  |  |  |
|  |  | писать | | простые | |  |  |  |  |
|  |  | связные сообщения | | | |  |  |  |  |
|  |  | на | знакомые | | или |  |  |  |  |
|  |  | интересующие | | |  |  |  |  |  |
|  |  | профессиональные | | | |  |  |  |  |
|  |  | темы | |  |  |  |  |  |  |
| ОК 11. | Определение | Выявлять | |  |  | Основы |  |  |  |
| Планировать | инвестиционную | достоинства и | | |  | предпринимательской | | | |
| предприниматель- | привлекательность | недостатки | |  |  | деятельности | | |  |
| скую деятельность в | коммерческих идей | коммерческой идеи | | | | Основы финансовой | | | |
| профессиональной | в рамках | Презентовать идеи | | | | грамотности | | |  |
| сфере. | профессиональной | открытия | |  |  | Правила разработки | | |  |
|  | деятельности | собственного дела в | | | | бизнес-планов | | |  |
|  | Составлять бизнес | профессиональной | | | | Порядок |  |  |  |
|  | план | деятельности | | |  | выстраивания | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Презентовать | Оформлять бизнес- | презентации |
|  | бизнес-идею | план | Кредитные |
|  | Определение | Рассчитывать | банковские продукты |
|  | источников | размеры выплат по |  |
|  | финансирования | процентным |  |
|  | Применение | ставкам |  |
|  | грамотных | кредитования |  |
|  | кредитных |  |  |
|  | продуктов для |  |  |
|  | открытия дела |  |  |
| ПК 1.1-1.5 | Подбор, подготовка | Соблюдать | Требования |
| ПК 2.1-2.8 | к работе, проверка | правила техники | охраны труда, |
| ПК 3.1-3.6 | технологического | безопасности, | пожарной |
| ПК 4.1-4.5 | оборудования, | пожарной | безопасности и |
| ПК 5.1-5.5 | производственного | безопасности, | производственной |
|  | инвентаря, | охраны труда. | санитарии в |
|  | инструментов | Выбирать, | организации питания |
|  |  | безопасно, в | Виды, назначение, |
|  |  | соответствии с | правила безопасной |
|  |  | инструкциями и | эксплуатации |
|  |  | регламентами | технологического |
|  |  | эксплуатировать | оборудования, |
|  |  | технологическое | производственного |
|  |  | оборудование, | инвентаря, |
|  |  | инструменты, | инструментов, |
|  |  | инвентарь в | весоизмерительных |
|  |  | процессе обработки | приборов, посуды и |
|  |  | сырья | правила ухода за |
|  |  |  | ними. |
|  |  |  | Возможные |
|  |  |  | последствия |
|  |  |  | нарушения санитарии |
|  |  |  | и гигиены, правил т/б. |
|  |  |  |  |

***Указываются только те элементы, на формирование которых направлена данная***

***программа***

*Общие и профессиональные компетенции приводятся в строгом соответствии с ФГОС.*

*Для примера ниже приведен перечень универсальных компетенций с примерными формулировками дескрипторов по специальности 27.02.06 Контроль работы измерительных приборов.*

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Объем** |
| **Вид учебной работы** | **часов** |
|  |  |
|  |  |
| **Обязательная учебная нагрузка** | 32 |
|  |  |
| в том числе: |  |
|  |  |
| теоретическое обучение | 20 |
|  |  |
|  |  |
| практические занятия (если предусмотрено) | 10 |
|  |  |
|  |  |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** *диф. зачета* |  |
|  |  |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Содержание учебного материала и формы организации*** | | | |  |  |  | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые*** |
| ***разделов и тем*** | ***деятельности обучающихся*** | | |  |  |  |  |  | ***элементы*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***компетенций*** |
| ***1*** |  |  | ***2*** |  |  |  |  | ***3*** | ***4*** |
| ***Введение*** | ***Содержание учебного материала*** | | |  | ***Уровень освоения*** | | | ***1*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
|  | ***1.*** | Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели | | | ***1*** |  |  |  | ***9,10*** |
|  | и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими | | | |  |  |  |  |  |
|  | дисциплинами. Роль знаний по охране труда в | | |  |  |  |  |  |  |
|  | профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в | | | |  |  |  |  |  |
|  | отрасли | |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Раздел 1*** | ***Нормативно - правовая база охраны труда*** | | |  |  |  |  | ***13*** |  |
| ***Тема 1.1*** | ***Содержание учебного материала*** | | |  | ***Уровень освоения*** | | | ***6*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Законодательство в*** | ***1.*** | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, | | |  |  | ***1*** |  | ***9,10*** |
| ***области охраны*** | назначение. Федеральные законы в области охраны труда: | | | |  |  |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
| ***труда*** | Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны | | | |  |  |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
|  | труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс | | | |  |  |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, | | | |  |  |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | регламентирующие этими законами, сферами их применения | | | |  |  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | 2. Основные направления государственной политики в | | | |  |  | ***2*** |  |  |
|  | 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, | | | |  |  | ***2,3*** |  |  |
|  | объекты. Межотраслевые правила по охране труда, | | | |  |  |  |  |  |
|  | назначение, содержание, порядок действия | | |  |  |  |  |  |  |
|  | 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда | | | |  |  | ***2*** |  |  |
|  | в организациях: назначение, содержание | | |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических работ*** | | |  |  |  |  | ***2*** |  |
|  |  | 1. Оформление | нормативно-технических | документов, | | в | соответствии | ***2*** |  |
|  |  | действующими Федеральными Законами в области охраны труда | | | | |  |  |  |
| ***Тема 1.2*** | ***Содержание учебного материала*** | | |  | ***Уровень освоения*** | | | ***3*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Обеспечение охраны*** | ***1.*** | Обеспечение | охраны труда: понятие, | назначение. |  |  | ***1*** |  | ***9,10*** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***труда*** | Государственное управление охраной труда | | |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
|  | 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением | | | ***1*** |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
|  | законодательства об охране труда. Органы надзора и | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: | | |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | назначение, задачи, функции. Права государственных | | |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | инспекторов труда. Государственные технические инспекции | | |  |  |  |
|  | (Госгортехнадзор, | Госэнергонадзор, | Госсанинспекция, |  |  |  |
|  | Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и | | |  |  |  |
|  | функции |  |  |  |  |  |
|  | 3. Административный, общественный, личный контроль за | | | ***3*** |  |  |
|  | 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 | | |  |  |  |
| ***Тема 1.3.*** | ***Содержание учебного материала*** | |  | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Организация*** | 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, | | | ***2*** |  | ***9,10*** |
| ***охраны труда в*** | основные задачи, права, функциональные обязанности. | | |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
| ***организациях, на*** | Основание для заключения договоров со специалистами или | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
| ***предприятиях*** | организациями, оказывающими услугу по охране труда. | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение | | |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных | | | ***2*** |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | условий и охраны труда. Соответствие производственных | | |  |  |  |
|  | процессов и продукции требования охраны труда. | | |  |  |  |
|  | Обязанности работника по соблюдению норм и правил по | | |  |  |  |
|  | охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно- | | |  |  |  |
|  | профилактическое обслуживание работников. Обеспечение | | |  |  |  |
|  | прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии | | |  |  |  |
|  | по охране труда отдельных категорий работников | | |  |  |  |
|  | 3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области | | | ***3*** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | охраны труда. Инструктажи по охране и технике |  |  |  |
|  | безопасности (вводный, первичный, повторный, |  |  |  |
|  | внеплановый, текущий), характеристика, оформление |  |  |  |
|  | документации |  |  |  |
|  | ***4.*** Финансирование мероприятий по улучшению условий и | ***3*** |  |  |
|  | охраны труда |  |  |  |
| ***Раздел 2*** | ***Условия труда на предприятиях общественного питания*** |  | ***9*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Тема 2.1*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***5*** | ***9,10*** |
| ***Основы понятия*** | 1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные | ***1*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
| ***условия труда.*** | метеорологические параметры (производственный |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
| ***Опасные и вредные*** | микроклимат) и их влияние на организм человека. |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
| ***производственные*** | Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
| ***факторы*** | поддерживанию установленных норм |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | 2.Вредные производственные факторы: понятие, | ***2,3*** |  |  |
|  | 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 | ***2*** |  |  |
|  | производственных факторов, свойственных |  |  |  |
|  | производственным процессам в общественном питании. |  |  |  |
|  | Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) |  |  |  |
|  | вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных |  |  |  |
|  | производственных факторов |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** |  | ***2*** |  |
|  | ***1.*** Исследование метеорологических характеристик помещений,проверка их | | ***2*** |  |
|  | соответствия установленным нормам |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 2.2*** | ***Содержание учебного материала*** | |  |  | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Производственный*** | 1. Производственный травматизм и профессиональные | | | | ***2*** |  | ***9,10*** |
| ***травматизм и*** | заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные | | | |  |  |  |
| ***профессиональные*** | производственные факторы в предприятиях общественного | | | |  |  |  |
| ***заболевания*** | 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 | | | |  |  |  |
|  | мероприятияпопредупреждениютравматизмаи | | | |  |  |  |
|  | профессиональных заболеваний | |  |  |  |  |  |
|  | 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок | | | | ***2,3*** |  |  |
|  | 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 | |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** | |  |  |  | ***2*** |  |
|  | 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение | | | | | ***2*** |  |
|  | коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | | | | |  |  |
| ***Раздел 3*** | ***Электробезопасность и пожарная безопасность*** | | |  |  | ***15*** |  |
| ***Тема 3.1*** | ***Содержание учебного материала*** | |  |  | ***Уровень освоения*** | ***5*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
|  | 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения | | | | ***2*** |  | ***9,10*** |
|  | человека электрическим током. Условия возникновения | | | |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
|  | электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
|  | тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, | | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | особенности состояния организма) | |  |  |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | 2.Классификацияусловийработыпостепени | | | | ***2*** |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. | | | |  |  |  |
|  | Требования | электробезопасности, | предъявляемые | к |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | конструкции технологического оборудования | | | | | |  |  |  |  |
|  | 3. Защита от поражения электрическим током. Технические | | | | | | | ***2*** |  |  |
|  | 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 | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты | | | | | | | ***2*** |  |  |
|  | от его воздействия | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 5. Технические и организационные мероприятия по | | | | | | | ***3*** |  |  |
|  | обеспечению | электробезопасности | | | на | | предприятиях |  |  |  |
|  | общественного питания | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Тема 3.2*** | ***Содержание учебного материала*** | | | |  |  |  | ***Уровень освоения*** | ***7*** | ***ОК 1-7, ОК*** |
| ***Пожарная*** | 1. Пожарная | безопасность: | | понятие, последствия ее | | | | ***2*** |  | ***9,10*** |
| ***безопасность*** | несоблюдения. |  | Правоваябаза:ФЗ«Опожарной | | | | |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
|  | безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по | | | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
|  | пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в | | | | | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений | | | | | | |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | (СниП 21-01-97). | | Правила пожарной | | безопасности в РФ | | |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных | | | | | | |  |  |  |
|  | лицзаобеспечениемпожарнойбезопасностив | | | | | | |  |  |  |
|  | предприятиях. |  | Государственная | | служба | | пожарной |  |  |  |
|  | безопасности: назначение, структура, область компетенции | | | | | | |  |  |  |
|  | 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, | | | | | | | ***2*** |  |  |
|  | 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 | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. | | | | | ***2*** |  |  |  |
|  | Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, | | | | |  |  |  |  |
|  | способы | предупреждения | и | тушения | пожаров. |  |  |  |  |
|  | Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип | | | | |  |  |  |  |
|  | действия, правила хранения и применения | | | |  |  |  |  |  |
|  | 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, | | | | | ***2*** |  |  |  |
|  | его виды, особенности устройства и применения. Средства | | | | |  |  |  |  |
|  | пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение | | | | |  |  |  |  |
|  | 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии | | | | | ***3*** |  |  |  |
|  | общественного питания | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** | | |  |  |  | ***2*** |  |  |
|  | 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения | | | | | | ***2*** |  |  |
|  | пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при | | | | | |  |  |  |
|  | пожаре в предприятии общественного питания | | | |  |  |  |  |  |
| ***Тема 3.3*** | ***Содержание учебного материала*** | | |  |  | ***Уровень освоения*** | ***3*** | ***ОК 1-7, ОК*** |  |
| ***Требования*** |  | | | | |  |  | ***9,10*** |  |
| 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции | | | | | ***2*** |  |  |
| ***безопасности к*** | по технике безопасности | |  |  |  |  |  | ***ПК 1.1-1.5*** |  |
| ***производственному*** |  | | | | |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |  |
| 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к | | | | | ***2*** |  |  |
| ***оборудованию*** | торгово-технологическому оборудованию (к материалам, | | | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |  |
|  | конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и | | | | |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |  |
|  | т.д.). Опасные зоны технологического оборудования | | | |  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |  |
|  | 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации | | | | | ***2*** |  |  |  |
|  | различных типов торгово-технологического оборудования: | | | | |  |  |  |  |
|  | механического, торгового, измерительного, холодильного, | | | | |  |  |  |  |
|  | подъемно-транспортного и др | |  |  |  |  |  |  |  |

***Всего:*** ***32***

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

***Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:***

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

1. ***ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***
2. ***Материально-техническое обеспечение*** *Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда»»*

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

*доска учебная;*

*рабочее место для преподавателя;*

*рабочие места по количеству обучающихся;*

*шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и*

*др.;*

*Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).*

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

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

***Нормативные документы:***

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от

15.12.2000.

1. 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.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

***Основная литература:***

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.

17

* Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

***Дополнительная литература:***

* Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.
* Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

***Интернет-источники:***

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного

питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа:

http://www.ohranatruda.ru

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

*оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному*

1. *издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N*

*95-ст).*

***3.3. Организация образовательного процесса***

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для

лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с

использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением

и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа

должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени,

затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы

предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;

изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение

ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.

обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого

обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или)

электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по

каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное

18

издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

1. случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе

(электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

19

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар,кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

20

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | | | |  |  |  | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| Знание: |  |  |  |  |  |  | *Полнота ответов, точность* | ***Текущий контроль*** |
| -законы и иные нормативные правовые акты, | | | | | | | *формулировок, не менее 70% правильных* | ***при провдении:*** |
| содержащие | государственные | | | | | нормативные | *ответов.* | *-письменного/устного опроса;* |
| требования охраны труда, распространяющиеся на | | | | | | | *Не менее 75% правильных ответов.* | *-тестирования;* |
| деятельность организации; | | | |  |  |  | *Актуальность темы, адекватность* | *-оценки результатов внеаудиторной* |
| -обязанности работников в области охраны | | | | | | | *результатов поставленным целям,* | *(самостоятельной) работы (докладов,* |
| труда; |  |  |  |  |  |  | *полнота ответов, точность* | *рефератов, теоретической части* |
| -фактические | | | или |  | потенциальные | | *формулировок, адекватность применения* | *проектов, учебных исследований и т.д.)* |
| последствиясобственнойдеятельности(или | | | | | | | *профессиональной терминологии* | ***Промежуточная аттестация*** |
| бездействия) и их влияние на уровень безопасности | | | | | | | *Полнота ответов, точность* | *в форме дифференцированного зачета/* |
| труда; |  |  |  |  |  |  | *формулировок, не менее 70% правильных* | *экзамена по МДК в виде:* |
| -возможные | |  | последствия | | | несоблюдения | *ответов.* | *-письменных/ устных ответов,* |
| технологических | процессов | | | и | производственных | | *Не менее 75% правильных ответов* | *-тестирования.* |
| инструкций | подчиненными | | | |  | работниками |  | ***Итоговый контроль*** |
| (персоналом); |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -порядок и периодичность инструктажей по | | | | | | |  |  |
| охране труда и технике безопасности; | | | | | |  |  |  |
| -порядок хранения и использования средств | | | | | | |  |  |
| коллективной и индивидуальной защиты | | | | | | |  |  |
| Умения: |  |  |  |  |  |  | *Правильность, полнота выполнения* | ***Текущий контроль:*** |
|  |  |  |  |  |  |  | *заданий, точность формулировок,* | *- защита отчетов по практическим/* |
| -выявлять |  |  | опасные | | и | вредные | *точность расчетов, соответствие* | *лабораторным занятиям;* |
| производственные | | факторы и соответствующие им | | | | | *требованиям* | *- оценка заданий для внеаудиторной* |
| риски, связанные с прошлыми, настоящими или | | | | | | | *-Адекватность, оптимальность выбора* | *(самостоятельной) работы:* |
| планируемыми |  |  | видами |  | профессиональной | | *способов действий, методов, техник,* | *презентаций, …..* |
| деятельности; |  |  |  |  |  |  | *последовательностей действий и т.д.* | *- экспертная оценка демонстрируемых* |
| -использовать средства коллективной и | | | | | | | *-Точность оценки* | *умений, выполняемых действий в* |
| индивидуальной |  | защиты | | в | соответствиис | | *-Соответствие требованиям инструкций,* | *процессе практических/лабораторных* |

21

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| характером | выполняемой | профессиональной | *регламентов* | *занятий* |
| деятельности; |  |  | *-Рациональность действий и т.д.* | ***Промежуточная аттестация****:* |
| -участвовать в аттестации рабочих мест по | | | *-Адекватность, оптимальность выбора* | *- экспертная оценка выполнения* |
| условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и | | | *способов действий, методов, техник,* | *практических заданий на* |
| уровень травмобезопасности; | |  | *последовательностей действий и т.д.* | *зачете/экзамене* |
| -проводить вводный инструктаж помощника | | | *-Точность оценки* |  |
| повара (кондитера), инструктировать их по | | | *-Соответствие требованиям инструкций,* |  |
| вопросам техники безопасности на рабочем месте с | | | *регламентов* |  |
| учетом специфики выполняемых работ; | | | *-Рациональность действий и т.д.* |  |
| -вырабатывать и контролировать навыки, | | | *Правильное выполнение заданий в полном* |  |
| необходимые для достижения требуемого уровня | | | *объеме* |  |
| безопасности труда | |  |  |  |

* ***Возможности использования программы в других ПООП***

*Указываются наименования ПООП в которых есть данная дисциплина и по которым возможно использование данной программы*

**Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение**

**Ярославской области**

**Ростовский колледж отраслевых технологий**

**УТВЕРЖДЕНО**

**И.О. директора\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Е.Ю. Кузнецов**

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)**

2019

Рабочая программа учебной дисциплины Английский язык разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утв. [приказом](https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71476300/#0) Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569), примерной программы учебной дисциплины «Английский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» протокол №1 от 23.07.2015г.

Организация-разработчик: ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

**Разработчик**: Позднякова Л.А., преподаватель ГПОАУ ЯО РКОТ

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт программы учебной дисциплины 4

Структура и содержание учебной дисциплины 14

Условия реализации учебной дисциплины 20

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 24

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07.Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**(английский язык)**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**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.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

Программа предназначена для обучения обучающихся английскому языку. Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение английского языка В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания, а так же должен *знать:*

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.

1. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
2. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.
3. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present , Past, Future Perfect;

*уметь:*

*Общие умения:*

● использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

● владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; ● самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

*Диалогическая речь*

участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

осуществлять запрос и обобщение информации;

обращаться за разъяснениями;

выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)

1. высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);

поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);

завершать общение;

*Монологическая речь*

1. делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
2. кратко передавать содержание полученной информации;
3. в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

*Письменная речь*

* небольшой рассказ (эссе);
* заполнение анкет, бланков;
* написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

*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.

*Чтение*

* извлекать необходимую, интересующую информацию;
  + отделять главную информацию от второстепенной;
  + использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
* результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шифр** | | **Название компетенции** | **Показатели сформированности)** | **Умения** | | | **Знания** | |  |
|  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 1 | | Выбирать способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к  различным контекстам | - Распознавание  сложных  проблемных  ситуаций в  различных контекстах;  - Проведение анализа  сложных ситуаций  при решении задач  профессиональной  деятельности;  - Определение этапов  решения задачи;  - Определение  потребности в  информации;  - Осуществление  эффективного  поиска;  - Выделение всех  возможных  источников нужных  ресурсов, в том  числе неочевидных;  - Разработка  детального плана  действий;  - Оценка рисков на  каждом шагу;  - Оценивание плюсов  и минусов  полученного  результата, своего  плана и его  реализации,  предложение  критериев оценки и  рекомендаций по  улучшению плана. | - Распознавать  задачу и/или  проблему в  профессионально  м и/или  социальном  контексте;  - Анализировать и/или  задачу  проблему и выделять  её составные части;  - Правильно выявлять  и эффективно искать  информацию,  необходимую для  решения задачи и/или  проблемы;  - Составить  действия,  - Определить  необходимые  ресурсы;  - Владеть  актуальными  методами работы  в профессиональной  и смежных сферах;  - Реализовать составленный. | | | - Актуальный  профессиональ  ный и социальный  контекст, в котором  приходится работать и жить;  - Основные источники  информации и  ресурсы для решения задач и  проблем в профессиональном и социальном контексте;  - Алгоритм  выполнения работ в профессиональных  и смежных областях;  - Методы работы в профессиональных и смежных сферах;  - Структура плана для решения задач;  - Порядок оценки  решения задач  профессиональнойдеятельности. | | |
|  | ОК 2 | Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию  информации,  необходимой для  выполнения задач  профессиональной  деятельности. | -Планирование  информационного  поиска из широкого  набора источников,  необходимого для  выполнения  профессиональных  задач;  -Проведение анализа  Полученной информации, выделяет в  ней главные аспекты;  -Структурировать  отобранную  информацию в  соответствии с  параметрами поиска;  -Интерпретация  полученной информации  в контексте  профессиональной  деятельности. | -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. | | |
|  | |
|  | |  |
| ОК3 | | Планировать и  реализовывать  собственное  профессиональное и  личностное развитие. | -Использование  актуальной нормативно  правовой документацию  по профессии  (специальности); - Применение  современной научной  профессиональной  терминологии. | -Использование  актуальной  нормативно-правовой  документации по  профессии  (специальности);  -Применение  современной научной  профессиональной  терминологии. | | | -Использование  актуальной  нормативно-  правовой  документации по  профессии  (специальности);  -Применение  современной научной  профессиональной  терминологии. | | |
|  | |
| ОК4 | | Работать в коллективе и  команде, эффективно  взаимодействовать с  коллегами,  руководством,  клиентами. | -Участие в деловом  общении для  эффективного решения  деловых задач;  -Планирование  профессиональной  деятельность. | -Организовывать  работу коллектива и команды;  Взаимодействовать с коллегами,  руководством,  клиентами. | | | -Психология  коллектива;  -Психология  личности;  -Основы проектной  деятельности. | | |
| ОК5 | | Осуществлять устную и  Письменную  коммуникацию на  государственном языке  с учетом особенностей  социального и  культурного контекста. | -Грамотно устно и  письменно излагать свои  мысли по  профессиональной  тематике на  государственном языке;  -Проявление  толерантность в рабочем  коллективе. | -Излагать свои мысли  на государственном  языке;  -Оформлять  документы. | | | -Особенности  социального и  культурного  контекста;  -Правила  оформления  документов. | | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
| ОК6 | | Проявлять гражданско-  патриотическую  позицию,  демонстрировать  Осознанное поведение  на основе  общечеловеческих  ценностей. | -Понимать значимость  своей профессии  (специальности);  -Демонстрация  поведения на основе  общечеловеческих  ценностей. | -Описывать  значимость своей  профессии;  -Презентовать  структуру  профессиональной  деятельности по  профессии  (специальности). | | | -Сущность  гражданско-  патриотической  позиции;  -Общечеловеческие  ценности;  -Правила поведения в  ходе выполнения  профессиональной  деятельности | | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |  |
|  | |  |
|  | |  |
| ОК9 | | Использовать  информационные  технологии в  профессиональной  деятельности | Применение средств  информатизации и  информационные  технологии для  реализации  профессиональной  деятельности. | -Применять средства  информационных  технологий для  решения  профессиональных  задач;  -Использовать  современное ПО. | | | -Современное  оборудование кухни;  -Современные  технологии  приготовления пищи. | | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
| ОК 10 | | Пользоваться  профессиональной  документацией на  государственном и  иностранном языке. | -Применение в  профессиональной  деятельности  инструкций на  государственном и  иностранном языке;  -Ведение общения  на профессиональные  темы | -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 объяснять 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 общеупотребите  льные глаголы  (бытовая и  профессиональная  лексика);  - Лексический  минимум,  относящийся к  описанию предметов, средств и процессов  профессиональной  деятельности;  - Особенности  произношения  правила чтения текстов профессиональной  направленности. | | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | **Объем часов** | | |
| Обязательная учебная нагрузка | | 38 |  |  |
| В т.ч. | |  |  |  |
| Контрольные работы | | 4 |  |  |
| **Дифференцированный зачет** |  | **2** | | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов**  **и тем** | **Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень**  **освоения** | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетенции** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Тема 1.**  **Продукты питания и**  **способы кулинарной**  **обработки** | *Освоение лексического материала по теме:*  «Продукты питания и способы кулинарной обработки»  **Грамматический материал:**имя существительное, его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.  Местоимения (личные, притяжательные, возвратные).Объектный падеж неопределенныеместоимения, производные от some, any, no, every.  **Контрольная работа** | 4  1 | 2 | ***ОК 1-5,9,10*** |
| **Домашнее задание (самостоятельная работа)**  Составление кроссворда по теме «Продукты питания»; чтение и перевод текста, выполнение грамматических упражнений |  |
| **Тема 2.**  **Типы предприятий общественного питания и работа.** | Типы предприятий общественного питания, персонал.  Грамматический материал: простые нераспространенныепредложения с глагольным, составнымименнымисоставнымглагольнымсказуемым (синфинитивом); простые предложения, распространенные за счетоднородных членов предложения и/или второстепенных членовпредложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.  Легкие разговорные модели: «Самопрезентация », «Визитная карточка», «Приветствие», «Знакомство», «Правила этикета», «Трудоустройство». | 4 | 2 | ***ОК 1-5,9,10*** |
| **Тема 3.**  **Составление меню*.* Название блюд.** | «Название блюд». «Виды меню. Название меню». **Грамматический материал:** Артикль.Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.  **Контрольная работа**  ***Домашняя работа (самостоятельная работа обучающихся):*** Составить меню кафе, выполнить упражнения по грамматике. | 3  1 | 2 | ***ОК 1-5,9,10*** |
| **Тема 4.**  **Кухня. Производственные**  **помещения и**  **оборудование.** | «Кухонное оборудование. Производственные помещения».  **Грамматический материал:** Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения. | 3 | 2 | ***ОК 1-5,9,10*** |
| **Тема 5.**  **Кухонная,**  **сервировочная и барная посуда.** | Кухонная, сервировочная и барная посуда.  **Грамматический материал:** Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.Конструкция «there is..»  **Контрольная работа** | 3  1 | 2 | ***ОК 1-5,9,10*** |
| **Тема 6.**  **Обслуживание**  **посетителей в ресторане.** | Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей».  **Грамматический материал**:Количественные местоимения: much, little, few, many, a much, a little, a few. Числительные: количественные и порядковые  **Домашняя работа (самостоятельная работа):** составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»; упражнения по грамматике | 3 | 2 | ***ОК 1-5,9,10*** |
| **Тема 7.**  **Система закупок и**  **хранения продуктов** | «Система закупок и хранения продуктов».  **Грамматический материал:** Времена группыContinious. Модальные глаголы.  **Контрольная работа** | 4  1 | 2 | ***ОК 1-5,9,10*** |
| **Тема 8.**  **Организация работы**  **официанта и бармена.** | «Организация работы официанта и бармена» **Грамматический материал**:Неопределенные наречия, производные от some, any, every. | 3 | 2 | ***ОК 1-5,9,10*** |
| **Тема 9.**  **Кухни народов мира и**  **рецепты приготовления блюд** | «Кухни разных стран»  **Грамматический материал:** Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.  **Домашнее задание (самостоятельная работа):**  Подготовить презентации по национальным кухням, используя лексический и грамматический материал по темам 1-9. | 5 | 2 | ***ОК 1-5,9,10*** |
| **Дифференцированный зачет:** | | **2** |  |  |
| **Всего** | | **38** |  |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

1. **Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык) предполагает наличие учебного кабинета «Иностранный язык».

*Оборудование кабинета:*

Рабочее место преподавателя;

Рабочее место обучающихся;

Мебель для размещения и хранения учебной литературы;

*Технические средства обучения:*

Интерактивная доска;

Проектор;

Компьютер;

Магнитофон.

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

*3.2.1. Основные источники:*

* + *Gateway: General English Course book: учебник английского языка для учуреждений НПО и СПО. Тимофеева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», ОАО «Московские учебники»;2013г.*
  + Голубев А.П. Английский язык: учеб.пособие для студ.сред.проф.учеб.заведений\А.П. «Академия», 2016. – 336 с.;
  + *Английский для поваров. Учебник и базовые термины. Kitchen industries/Фалалаева М., 2015 г.*
  + *Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие\ Т.А. Карпова. Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.-320 с.;*
  + Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М., 2013. – 300с.;

1. *Дополнительные источники:*
   1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).
   2. Голицынский М.Б. Грамматика:Cборник упражнений, - Ю.Б.Голицинский -6-е изд.,-СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
   3. Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2006-248с.
   4. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.6НП АПО,2009.-92с.

*3.2.3.Интернет-ресурсы:*

1. www.dreameenglish.co http://yandex.ru/clck/jsredir
2. <https://multiurok.ru/index.php/files/didakticheskii-material-po-teme-eda-sposoby-prigot.html>
3. [www.ediscio.com](http://www.ediscio.com)
4. [www.cobocardc.com](http://www.cobocardc.com)
5. [www.funnelbrain.com](http://www.funnelbrain.com)
6. [www.quizlet.com](http://www.quizlet.com)
7. [www.alleng.ru](http://www.alleng.ru)
8. www.englishteachers. ru
9. [www.homeenglish.ru](http://www.homeenglish.ru)
10. www.study. ru
11. [www.english.language.ru](http://www.english.language.ru)
12. www.5english.com

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus28.html>
3. [www.chefs](http://www.chefs). ru
4. www.povarenok.ru
5. www.supercook.ru

**3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины осуществляется по подгруппам, проводиться в виде работы с ипользованием учебной литературы, а так же образовательных программ и информационно- телекоммуникационной сети Интернет.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к печатным изданиям и электронным изданиям по каждой дисциплине общепрофессионального модуля.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены образовательными ресурсами, адаптированными к ограничению их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов, различных форм тестового контроля.

При реализиции программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять дистанционные образовательные технологии.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| |  | | --- | | ***Знать:*** | | Профессиональную терминологию | | сферыиндустрии 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 Sim- | | ple/Indefinite, Present,Past,Future Continu- | | ous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect. | | | |  | | --- | | Адекватное использование | | профессиональной терминологии на | | иностранном языке; | | Владение лексическим и грамматическим | | минимумом; | | Правильное построение простых | | предложений, диалогов в утвердительной и | | вопросительной форме. | | |  | | --- | | ***Текущий контроль при провидении:*** | | -письменного/устного опроса; | | -тестирования; | | - диктантов; | | -оценки результатов внеаудиторной | | (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, | | диалогов, тематических презентаций и т.д.) | | ***Промежуточная аттестация в форме*** | | ***дифференцированного зачета:*** | | -письменных/ устных ответов, выполнении | | заданий в виде деловой игры (диалоги, | | составление описаний блюд для меню, | | монологическая речь при презентации блюд | | и т.д.) | |
| |  | | --- | | ***Общие умения:*** | | Использовать языковые средства для | | общения (устного и письменного) на | | иностранном языке на профессиональные и | | повседневные темы; | | владеть техникой перевода (со словарем) | | профессионально-ориентированных текстов; | | самостоятельно совершенствовать устную и | | письменную речь, пополнять словарный | | запас лексикой профессиональной | | направленности, а также лексическими | | единицами, необходимыми для разговорно- | | бытового общения; | | *Диалогическая речь:* | | | участвовать в дискуссии/беседе на | | знакомую тему; | | осуществлять запрос и обобщение | | информации; | | обращаться за разъяснениями; | | выражать свое отношение (согласие, | | несогласие, оценку) высказыванию  собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение  инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;  *Монологическая речь:*  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать  смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  *Письменная речь:*  небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  *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.  *Чтение:*  извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; | | |  | | --- | | 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); | | Логичное построение диалогического | | общения в соответствии с | | коммуникативной задачей; | | демонстрация умения речевого | | взаимодействия с партнёром: | | способность начать, поддержать и | | закончить разговор; | | Соответствие лексических единиц и | | грамматических структур | | поставленной коммуникативной |   задаче; Незначительное количество ошибок  или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны; -Логичное построение монологического  высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании;  ческих единиц и грамматических структур.  -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  Объём высказывания не менее 7-8 фраз  Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.  -Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста;   * 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); * Умение выявлять логические связи между частями текста; * Умение отличать ложную информацию от той которая есть в тексте. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;  *Монологическая речь:*  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, кратко передавать содержание; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность.  *Письменная речь:*  небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  *Аудирование:*  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  *Чтение:*  извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; | Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.  -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  Объём высказывания не менее 7-8 фраз  Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.  -Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста;   * 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); * Умение выявлять логические связи между частями текста;   Умение отличать ложную информацию от той которая есть в тексте |  |

Государственное профессиональное автономное образовательное учреждение ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждено:

Директор ГПАОУ ЯО РКОТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кудрявцева Т.Н.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Безопасность жизнедеятельности**

ДЛЯ ПРОФЕССИЙ естественно-научного ПРОФИЛЯ

2020 г.

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

ППКРС по профессии «Повар, кондитер» (естественно-научный профиль) 260807 утвержденный приказом Минобразования и науки РФ от 02.08.13 №798

Рабочая программа разработана преподавателем Юхтиной Н.В.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК ОД

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК ОД\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 14 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 16 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

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

ППКРС по профессии «Повар, кондитер» (естественно-научный профиль)

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
4. применять первичные средства пожаротушения;
5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
8. оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

1. 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;
2. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
3. основы военной службы и обороны государства;
4. задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
5. способы защиты населения от оружия массового поражения;
6. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
7. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
8. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
9. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
10. порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***48*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***32*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | *2* |
| практические занятия | *20* |
| контрольные работы | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***16*** |
| в том числе: |  |
| подготовка докладов и рефератов | *10* |
| тематика внеаудиторной самостоятельной работы | *6* |
| ***Итоговая аттестация*** *в форме зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности** |  | **4** |  |
| **Тема 1.1. Введение** | Основные цели и задачи учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (БЖД). Основные термины и определения: среда обитания, природные и техногенные факторы окружающей среды, производственная среда, опасные зоны и рабочее место, безопасность, стихийные бедствия и чрезвычайные ситуации, экологическая безопасность профессии. Роль дисциплины в процессе освоения основной профессиональной деятельности. | 1 | **1** |
| **Тема 1.2. Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека** | Современное состояние и негативные факторы среды обитания. Принципы обеспечения безопасного взаимодействия человека со средой обитания. Системы восприятия человеком состояния среды обитания. Классификация основных форм деятельности человека. Работоспособность и пути ее повышения. Особенности труда женщин и подростков. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности. Микроклимат и рациональная организация рабочего места. Рациональные условия жизнедеятельности. Охрана окружающей природной среды. Ответственность за загрязнение окружающей природной среды. | 1 | **2** |
| Понятие о производственной санитарии. Классификация условий труда. Опасные и вредные производственные факторы. Общие санитарно-технические требования к производственным помещениям и рабочим местам. Эргономика и техническая эстетика. Защита при эксплуатации ПЭВМ. Воздействие вредных производственных факторов на здоровье человека. Методы и средства защиты от вредных и опасных производственных факторов. | 1 |
| **Лабораторная работа:** | 1  2,5 |  |
| Определение загрязнений воздушной среды и эффективности средств контроля, выбор и расчет средств очистки выбросов в атмосферу, выбор методов и средств защиты от тепловых излучений.  **Самостоятельные занятия:**  -Изучение дополнительной литературы  -Работа с конспектами уроков  **-** Подготовиться к лабораторной работе. |
| **Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях** |  | **7** |  |
| **Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени** | Понятия и общая классификация чрезвычайных ситуаций (ЧС). Характерные признаки ЧС: по природе возникновения, по масштабам распространения последствий, по причине возникновения, по возможности предотвращения ЧС. Чрезвычайные ситуации природного происхождения: геологические, метеорологические, гидрологические, природные пожары, биологические, космические. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту | 1 | **2** |
| Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения. Общая характеристика и классификация. Аварии на транспорте, предприятиях. Аварии на пожаро-взрывоопасных объектах. Действия населения при техногенных ЧС. Индивидуальная защитная одежда. | 1 |
| Чрезвычайные ситуации социального происхождения: терроризм, шантаж, мошенничество, разбой, бандитизм, инфекционные заболевания. | 1 |
| Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. Принцип защиты. Основные способы защиты. Основные мероприятия защиты в условиях ЧС. | 1 |
| Организационная структура обеспечения электробезопасности на предприятиях. Средства коллективной и индивидуальной защиты от поражения электрическим током. Основные требования безопасности при проведении ремонтных работ и обслуживании электротехнических устройств. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Организация работы по обеспечению пожарной безопасности на предприятиях. Требования и правила пожарной безопасности. Средства тушения пожаров и пожарная сигнализация. Применение первичных средств пожаротушения | 1 |
| **Практические занятия** | 2  3,5 |  |
| Организационная структура обеспечения электробезопасности на предприятиях.  Пожарное оборудование и системы контроля и пожарной сигнализации на предприятиях.  Тактика тушения пожара. Спасание и эвакуация пострадавших. |
| Выбор средств обеспечения электробезопасности.  Определение эффективности методов и средств защиты от ионизирующих излучений.  **Самостоятельные занятия:**  -Изучение дополнительной литературой  -Оформление результатов практических работ  -Составить таблицу «Классификация ЧС»  - Подготовиться к практической работе.  **-**Работа с конспектами уроков |
| **Раздел 3. Чрезвычайные ситуации военного времени** |  | **5** | **2** |
| **Тема 3.1. Организация защиты от оружия массового поражения** | Характеристика оружия массового поражения: ядерное, химическое, бактериологическое и его поражающие факторы. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Защита предприятия после применения противником оружия массового поражения (ОМП). Специальная обработка после выхода из зоны заражения. Защита при радиоактивном загрязнении. Защита при химическом загрязнении. Обеспечение населения и формирований средствами индивидуальной защиты. Укрытие населения в защитных сооружениях.  Средства защиты органов дыхания. Средства защиты кожи.  Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Основные задачи ГО. Формирование ГО. Режимы функционирования ГО. Руководство ГО. | 1 |
|  | **Практические занятия** | 4  2,5 |  |
| Поражающие факторы ОМП. |
| Специальная обработка после выхода из зоны заражения ОМП. |
| Индивидуальные средства защиты от ОМП |
| Приборы радиационного, химического наблюдения и разведки, контроля радиоактивного заражения и облучения.  **Самостоятельные занятия:**  -Работа с учебником, дополнительной и справочной литературой, ответы на вопросы параграфов  -Подготовиться к практической работе.  **-**Работа с конспектами уроков |
| **Раздел 4. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций** |  | **6** | **2** |
| **Тема 4.1. Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем.** | 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. Понятие устойчивости работы объектов экономики. Факторы определяющие устойчивость работы объектов. Пути и способы повышения устойчивости работы объектов | 4 |
| Зависимость безопасности на предприятиях от природных факторов в нормальных условиях эксплуатации. Зависимость безопасности на предприятиях от стихийных явлений. Защита предприятий и населения в ЧС. Психологические аспекты безопасности в ЧС. Ликвидация ЧС и их последствий. Причины неустойчивой работы предприятий. |
| Общие требования безопасности. Индивидуальные средства защиты (ИСЗ). Безопасность работ по профессии. Основы безопасности при ремонте электрооборудования. Правила безопасности при работе ручным инструментом. Организация рабочего места. Безопасность при эксплуатации установок и вспомогательных механизмов. Инструктаж по охране труда для работников предприятия. |
| Отрицательное воздействие предприятий на окружающую природную среду. Отходы - источник негативных факторов техносферы. Проблема утилизации твердых и жидких отходов. Национальное законодательство и международные конвенции по охране окружающей среды. | **2** |
| **Практические занятия** | 2  3 |  |
| Зависимость безопасности на предприятиях от природных факторов в нормальных условиях эксплуатации.  Определение методов и средств защиты от вибрации и шума в производственных условиях. |
| Порядок использования приборов дозиметрического и химического контроля.  Определение методов и средств поддержания оптимальных санитарно-гигиенических условий труда на предприятиях  **Самостоятельные занятия:**  - Работа с учебником и дополнительной литературой  -Подготовка сообщения на тему: «Отрицательное воздействие человека на окружающую среду»  -Составить таблицу «Классификация приборов химического контроля» |
| **Раздел 5. Основы военной службы.** |  | **4** | **2** |
| **Тема 5.1. Вооруженные силы Российской Федерации – защитники нашего Отечества** | Национальная безопасность РФ. Основы военной службы и обороны государства. История и предназначение Вооруженных Сил. Вооружение и боевая техника Российской армии и флота. Боевые традиции и символы воинской службы. | 1 |
| Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Порядок прохождения военной службы. Назначение на воинские должности. Устав внутренней службы. Дисциплинарный устав. Устав гарнизонной и караульной служб. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы | 1 |
| Виды воинской деятельности и их особенности. Основные элементы воинской деятельности и их предназначение. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Общие требования воинской деятельности к военнослужащему. Виды воинской деятельности и их особенности. Основные элементы воинской деятельности и их предназначение. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Общие требования воинской деятельности к военнослужащему. Необходимость повышения уровня подготовки молодежи призывного возраста к военной службе. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника, основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета).  Единоналичие - принцип строительства Вооруженных Сил РФ. Важность соблюдения основного требования, относящегося ко всем военнослужащим, - постепенно поддерживать в воинском коллективе порядок и крепкую воинскую дисциплину, воспитывать в себе убежденность в необходимости подчиняться, умение и готовность выполнять свои обязанности, беспрекословно повиноваться командирам и начальникам при выполнении воинского долга проявлять разумную инициативу.  Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования.  Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил РФ. | 1 |
|  | **Практические занятия** | 1  2 |  |
| Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Ориентирование в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельное определение среди них родственных полученной профессии. Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией. Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы  Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника, основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива. Структура Вооруженных Сил и порядок прохождения военной службы. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.  **Самостоятельные занятия:**  -Изучение дополнительной литературы.  **-**Работа с конспектами уроков |
| **Раздел 6. Применение медицинских знаний при ликвидации чрезвычайных ситуаций.** |  | **6** | **2** |
| **Тема 6.1. Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в судовых условиях в чрезвычайных ситуациях** | Оценка состояния пострадавшего и первичные реанимационные меры. Искусственное дыхание и непрямой массаж сердца. | 1 |
| Помощь при ушибах, вывихах, переломах конечностей и кровотечениях из ран. | 1 |
| Помощь при травмах головы, синдромах сдавливания, переломах позвоночника, внутренних кровотечениях. | 1 |
| Помощь при ожогах, обморожениях, замерзании, тепловых и солнечных ударах и при отравлениях. | 1 |
| Приемы спасения утопающих и первая медицинская помощь при утоплении, при потере сознания и поражении электрическим током. | 1 |
| **Практические занятия** | 2,5 |  |
| Меры по оказанию первой помощи при различных отравлениях.  Способы искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца.  Способы наложения стерильной повязки при различных травмах.  Способы оказания первой медицинской помощи при утоплении.  Способы иммобилизации при переломах.  **Самостоятельные занятия:**  -Изучение дополнительной литературы.  -Работа с конспектами уроков  - Подготовиться к зачету. |
| **Итоговая аттестация в форме диф. Зачета.** | |
| **Всего:** | | **48 (32ауд, 16 с.р.)** |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

* **3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- мультимедийное оборудование (ПК+ проектор)

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий «Защита населения от ЧС»;

- образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и медицинские средства;

- комплект учебно-наглядных пособий, плакатов и планшетов «Боевые традиции и символы воинской чести».

* **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студ. сред. проф.учеб. заведений. -8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
2. Глотов Ю.Г., Семченко В.А., Сологуб Т.Н. и др. Безопасность жизнедеятельности человека на морских судах: Справочник. – М.: Транспорт, 2000.
3. Крымов И.С. Основы борьбы за живучесть судна: Справочное пособие. – М.: ТРАНСЛИТ, 2006.
4. Семехин Ю.Г. Управление безопасностью жизнедеятельностью: учеб. пособие. – Ростов н/Д : Феникс, 2007.

**Дополнительные источники:**

1. Дмитриев В.И., Латухов С.В. Основы морской практики: Учебное пособие. – СПб.: Издательство « РАПП», 2008.
2. Дмитриев В.И. Обеспечение живучести судов и предотвращение загрязнения окружающей среды. – М.: МОРКНИГА, 2010.
3. Международный Кодекс по охране судов и портовых средств (Кодекс ОСПС) – СПб.: ЗАО « ЦНИИМФ». 2009.
4. Наставление по борьбе за живучесть судов минречфлота РФ.- М.: РКонсульт, 2006.
5. МКУБ Международный кодекс по управлению безопасной эксплуатацией судна и предотвращению загрязнения. Резолюция А741(18) – ISM Code. – М.: Моркнига, 2008.
6. Международная конвенция по охране человеческой жизни на море 1974 г. (СОЛАС-74). – СПб.: ЗАО «ЦНИИМФ», 2008.
7. Международная конвенция о подготовке и дипломировании моряков и несение вахты 1978 г.(ПДМНВ-78). – СПБ.: ЗАО «ЦНИИМФ», 2002.

**Интернет-ресурсы:**

1. http\\www.morehod.ru
2. http\\www.mariners.narod.ru
3. http\\www.marinesft. narod.ru
4. http\\www.netharbour.ru
5. http\\www.moryak. biz.ru
6. http\\www.marinesft. narod.ru
7. http\\www. randewy.ru

**АУДИОВИЗУАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА:**

* Видеофильм «Оказание доврачебной помощи»
* Видеофильм «Защита населения от ЧС природного характера»

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Умения:** |  |
| организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; | практические занятия, лабораторные работы |
| предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; | лабораторные работы |
| использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; | практические занятия, домашние работы |
| применять первичные средства пожаротушения; | практические занятия, |
| ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; | практические занятия, домашние работы |
| применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; | практические занятия, домашние работы |
| владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; | практические занятия |
| оказывать первую помощь пострадавшим; | практические занятия, контрольная работа, домашняя работа |
| **Знания:** |  |
| принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; | контрольная работа, домашняя работа |
| основы военной службы и обороны государства; | практические занятия |
| задачи и основные мероприятия гражданской обороны; | практические занятия |
| способы защиты населения от оружия массового поражения; | практические занятия |
| меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; | практические занятия, домашние работы |
| организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; | практические занятия |
| основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО; | практические занятия. домашние работы |
| область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; | практические занятия |
| порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. | практические занятия, контрольная работа, домашняя работа |
| Итоговая аттестация по предмету | Дифференцированный зачет |

Государственное профессиональное автономное образовательное учреждение ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждено:

Директор ГПАОУ ЯО РКОТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кузнецов В. Н.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физическая культура**

**ППКРС по профессии**

**«Повар, кондитер»**

**естественно-научный профиль.**

2019 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) Повар, кондитер

Разработчик:

Е.В.Кожохина – руководитель ФВ ГПОУ ЯО Семибратовского политехнического техникума.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК ОД

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК ОД\_\_\_\_\_\_\_\_

Горожанина М. А.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | **8** |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **10** |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физическая культура**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

**(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08. 2013 г. N 798)**  обучающихся на базе основного общего образования.

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

дисциплина входит в профессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.4):**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1. о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
2. основы здорового образа жизни.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *80* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *40* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *40* |
|  |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *40* |
| в том числе: |  |
| *внеаудиторная самостоятельная работа* | *40* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 1* | |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Тема 1.**  **Аэробика**  **(девушки)** | **Практические занятия** | | 10 | **2** |
| 1-2 | Техника безопасности на занятиях аэробикой. Введение. Ознакомление и разучивание комплекса аэробики |  |  |
| 3-4 | Закрепление связок комплекса аэробики |
| 5-6 | Самостоятельное проведение комплекса аэробики. |
| 7-8 | Самостоятельное проведение комплекса аэробики (партер).  Самостоятельное проведение комплекса аэробики(растягивание). |
| 9-10 | Закрепление комплекса аэробики на выносливость.  Закрепление комплекса аэробики на скорость и силу. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | 10 |  |
| 1-2. Повторить упражнения комплекса аэробики.  3-4. Повторить упражнения комплекса аэробики.  5-6. Упражнения на развитие гибкости.  7-8 Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств.  9-10 Упражнения на развитие выносливости. | |  |  |
| **Тема 2.**  **Спортивные игры (волейбол)**  **девушки** |  | |  |  |
| **Практические занятия** | | 10 | **2** |
| 11  12  13  14  15  16  17  18  19  20 | Техника безопасности. Правила игры в волейбол. Стойка волейболиста, перемещения.  Верхняя и нижняя передачи мяча. Учебная игра.  Нижняя и верхняя прямая подачи.. Прямой нападающий удар.  Одиночное блокирование. Учебная игра.  Техника нападения, групповое блокирование.  Игра по упрощенным правилам волейбола.  Тактика нападения, прием мяча в падении.  Игра по упрощенным правилам волейбола.  Техника и тактика защиты. Игра на блоке.  Игра по правилам соревнований. |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | 10 |  |
| 1-2. Повторить правила игры в волейбол.  3-4. Составить комплекс упражнений с мячом.  5-6. Упражнения на развитие скорости.  7-8. Упражнения на развитие ловкости.  9-10. Подготовить реферат по теме «Волейбол». | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 3**  **Легкая атлетика** | **Практические занятия** | | 10 | **2** |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10 | 1. Техника безопасности.  Скоростно- силовые упражнения.  2. Бег на короткие дистанции.  3. Метание гранаты.  4. Бег на средние дистанции.  5. Бег по прямой с различной скоростью..  6. Эстафетный бег 4х100, 4х400.  7. Равномерный бег на длинные дистанции.  8. Прыжки в высоту способом «ножницы».  9. Бег на дистанции 2000 м.(дев.), 3000 м.(юноши).  10. Прием контрольных нормативов. |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | 10 |  |
| 1-2. Составить комплекс упражнений на силу.  3. Кросс.  4. Метание.  5. Отжимание  6. Упражнения на пресс.  7. Общеразвивающие упражнения на ловкость.  8. Общеразвивающие упражнения на гибкость.  9-10. Подготовиться к зачету. | |  |  |
| **Тема 4.**  **Спортивные игры (баскетбол)**  **девушки** | **Практические занятия**  11. Техника безопасности.  Правила игры в баскетбол. Перемещения. Передачи ловля мяча.  12. Учебная игра по упрощенным правилам.  13. Ведение и броски мяча двумя и одной рукой.  14. Учебная игра по упрощенным правилам.  15. Вырывание и выбивание мяча. Приемы овладения мячом.  16. Техника защиты. Учебная игра.  17. Тактика защиты и нападения.  18. Игра по правилам соревнований.  19. Игра по правилам соревнований.  **20. Дифференцированный зачет.**  **Самостоятельная работа обучающихся**  1-2. Повторить правила игры в волейбол.  3-4. Составить комплекс упражнений с мячами.  5-6. Подготовить реферат по теме «Баскетбол».  7-8. Комплекс упражнений на силу и ловкость.  9-10. Подготовиться к зачету. | | 10  10 | **2** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Всего:** | **40+40с.р.** |  |

3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета - «Спортивный зал» и его оснащения.

1. Оборудование спортивное:

- комплект для занятий по общей физической подготовке;

- тренажеры и устройства для воспитания физических качеств.

2. Оборудование для контроля и оценки действий:

- комплект для занятий гимнастикой;

- комплект для занятий легкой атлетикой;

- комплект оборудования для занятий спортивными и подвижными играми.

3. Вспомогательное оборудование:

- вспомогательное оборудование для оснащения мест хранения спортивного инвентаря и оборудования.

4. Спортивный инвентарь:

*гимнастика:*

- обруч пластмассовый

- палка гимнастическая

- скакалка гимнастическая

- лента гимнастическая

- мяч резиновый

- мяч набивной

- гантели

- штанга

- эспандер

- степ-платформа

- коврик для занятий гимнастикой

- подвесной снаряд для канатов

- маты гимнастические

*легкая атлетика:*

- планка для прыжков в высоту

- стойки для прыжков в высоту

- рулетка

- мяч для метания

- эстафетная палочка

- свисток судейский

- секундомер

*баскетбол:*

- мяч баскетбольный

- стойка баскетбольная напольная

- щит баскетбольный с фермой, кольцом

- сетка для б/б кольца

*волейбол:*

- мяч волейбольный

- сетка волейбольная

*мини-футбол:*

- мяч футбольный

- ворота

- сетка для ворот

*настольный теннис:*

- стол

- ракетки

- мяч

*бадминтон:*

- сетка

- ракетки

- волан

5. Оборудование кабинета физической культуры:

- плакаты

- пособия печатные.

6. Технические средства обучения:

- телевизор

- DVD – плеер

- диски с записями мелодий

- диски с видеозаписями

- компьютер

- сканер

- принтер, проектор, экран

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Бишаева А.А. «Физкультура», ОИЦ «Академия», 2010
2. Лях В.И., Зданевич А.А «Физкультура», учебник, 2009
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. «Физическая культура», ОИЦ

«Академия», 2009

1. Мейксон Г.Б., Любомирский Л.Е., Лях В.И. «Физическая культура: учебник

для учащихся 10-11 классов», «Просвещение», 2006

1. Мельников С.Б. «Физкультура для тебя», Москва, «Ф и С», 1981

Дополнительные источники:

* Журнал «Физкультура и спорт»
* Правила техники безопасности общие и по видам спорта.

Интернет – ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki> - Здоровый образ жизни.
2. [http://samara-grad.ucoz.ru](http://samara-grad.ucoz.ru/) - Значение физических упражнений.
3. [***http://digest.subscribe.ru***](http://digest.subscribe.ru/) **-**  [***Влияние бега на организм человека***](http://digest.subscribe.ru/sport/fiz/n110147072.html).

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Уметь:** |  |
| использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | экспертная оценка защиты индивидуальных заданий (составленных комплексов упражнений),  оценка за выполнение тестовых заданий соответственно профессии |
| **Знать:** |  |
| о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека: | устный опрос, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| основы ЗОЖ: | устный опрос, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |

гОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ РОСТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»**

п. Семибратово

2020

Рабочая программа учебной дисциплины **«Эффективное поведение на рынке труда»** по профессиям

**23.01.08 СЛЕСАРЬ ПО РЕМОНТУ СТРОИТЕЛЬНЫХ МАШИН**

**43.01.02 ПАРИКМАХЕР**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

разработана для освоения общих компетенций обучающимися на отделении ППКРС.

**Организация-разработчик:** ГПОАУ ЯО РоКОТ

**Разработчик:** Юхтина Н.В., преподаватель

РЕКОМЕНДОВАНА методической комиссией \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_( *Ф.И.О. председателя*)

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА» 4

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ………6

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………………………………………………………………………7

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ……………………………………… 11

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………………………………………………………………………12

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Эффективное поведение на рынке труда»**

**1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины** «Эффективное поведение на рынке труда» является вариативной частью профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ( ПКРиС ) в соответствии с ФГОС СПО по профессиям в части освоения соответствующих общих компетенций (ОК):

1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии.
2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения.
3. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессиям

**основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл

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

**Целью** освоения профессиональной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области психологической готовности к трудовой деятельности, приобретение умений применять эти знания.

**Задачи изучения учебной дисциплины:**

- усвоение основных занятий в области о видах и последствиях безработицы;

- изучение теории и практики поведения в конфликтных ситуациях;

- рассмотрение методологических основ поведения в процессе трудоустройства;

- приобретение умений оформлять деловые документы;

- овладение умениями и практическим опытом поиска рабочего места.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

**иметь практический опыт:**

-составления деловой документации: резюме, сопроводительное письмо, благодарственное письмо;

**уметь-**

* ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона;
* определять профессиональную направленность собственной личности;
* находить источники информации о вакансиях;
* вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем;
* заполнять анкеты и опросники;
* подготавливать резюме;
* отвечать на возможные вопросы работодателя;
* составлять и реализовывать план знакомства с новым предприятием, рабочим местом;

**знать:**

* понятие, функции, элементы рынка труда;
* виды, типы, режимы профессиональной деятельности;
* методы поиска вакансий;
* технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем;
* основные правила подготовки и оформления резюме;
* требования к внешнему виду соискателя вакансии, манере поведения и речи;
* требования различных профессий к человеку;
* способы построения отношений с людьми разного типа;
* понятие «адаптация», виды профессиональной адаптации;
* понятие «карьера», виды карьеры.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы УД «Эффективное поведение на рынке труда»:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося — 48 часов,

включая

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося — 32 часа; самостоятельную работу обучающегося — 16 часов.

**2. результаты освоения учебной дисциплины**

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися видами общих компетенций (ОК) :

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК. 1 | Проявлять желание трудоустроиться по избранной профессии |
| ОК. 2 | Наличие навыка |
| ОК. 3 | Изменение поведения в зависимости от поведения работодателя |
| ОК. 4 | Уметь подготовиться к собеседованию |
| ОК. 5 | Знать способы поиска работы |
| ОК. 6 | Знать алгоритм адаптации на рабочем месте |

**3. СТРУКТУРА и содержание Рабочей программы учебной дисциплины**

**«ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»**

**3.1. Тематический план учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды общих компетенций** | **Наименования разделов учебной дисциплины** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| ОК.1 | **Раздел 1. Занятость как жизненная проблема** | **14** | **10** | **5** | **4** |  |  |
| ОК.3 | **Раздел 2. Эмоциональная составляющая личности работника** | **16** | **10** | **5** | **6** |  |  |
| ОК.4 | **Раздел 3. Трудоустройство как процесс** | **9** | **6** | **3** | **3** |  |  |
| ОК.6 | **Раздел 4. Конфликты в трудовой деятельности** | **9** | **6** | **3** | **3** |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***48*** | ***32*** | ***16*** | ***16*** |  |  |

**3.2. Содержание учебной дисциплине «Эффективное поведение на рынке труда»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем УД** | **Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Занятость как жизненная проблема** | | | | **14** |  |
| **Тема 1.1.** **Базовые понятия о рынке труда** | **Содержание** | | | 3 |
| 1 | Базовые понятия о рынке труда. Внешний и внутренний рынки труда. | |  | 1 |
| 2 | Виды занятости. Плюсы и минусы трудовой занятости. | |
| **Практические работы** | | | 1 | 2 |
| 1 | Закончить начатое на уроке задание сформулировать свои представления об идеальной работе. | |
| **Самостоятельная работа** | | | 1 |
| 1 | Подготовка сообщения на тему «Виды занятости». | |
| **Тема 1.2. Современная ситуация трудоустройства молодёжи** | **Содержание** | | | 2 | 1 |
| 1 | Несовпадение интересов работодателей, возможностей и запросов молодежи. | |  |
| 2 | Профессиональное обучение и профессиональная пригодность. Динамика безработных среди молодежи. | |
| **Самостоятельная работа** | | | 1 | 2 |
| 1 | Изучение ситуации на рынке труда молодёжи по газетным объявлениям. | |
| **Тема 1.3**. **Занятость как социально-экономическая проблема** | **Содержание** | | | 1 | 1 |
| 1 | Понятие занятости трудоспособного населения. Рынок труда. | |  |
| **Самостоятельная работа** | | | 1 | 2  1  2  2 |
| 1 | Социальные ориентации и жизненные ценности. | |
| **Тема 1.4. Занятость как жизненная проблема**. | **Практические работы** | | | 2 |
| 1 | Принципы построения карьерного плана. | |
| 2 | Ресурсы работника и предприятий. | |
| **Самостоятельная работа** | | | 1 |
| 1 | Изучить свои жизненные ценности с помощью теста Милтона Рокича. | |
| **Тема 1.5. План карьериста** | **Практические работы** | | | 2 |
| 1 | Механизм принятия решения. | |
| 2 | Техника постановки и достижения цели. | |
| **Раздел 2. Эмоциональная составляющая личности работника** | | | | **16** | 1 |
| **Тема 2.1** . **Занятость как психологическая проблема** | **Содержание** | | | 2 |
| 1 | Развитие эмоциональной устойчивости. | |  |
| 2 | Правила подготовки к собеседованию. | |
| **Самостоятельная работа** | | | 2 | 1 |
| 1 | Изучить правила использования обращения на «Ты» и «Вы». | |
| **Тема 2.2. Адекватная самооценка – залог успешной трудовой деятельности** | **Содержание** | | | 5 | 1 |
| 1 | Стрессовое собеседование | |  |
| **Практические работы** | | | 4 | 2  2 |
| 1 | Виды собеседований. | |
| 2 | Поведение на собеседовании. | |
| 3 | Невербальные средства общения. Ошибки при собеседовании | |
| 4 | Пройти учебное собеседование при трудоустройстве | |
| **Самостоятельная работа** | | | 2 |
| 1 | | Изучить значение позы тела на результат собеседования. |
| **Тема 2.3. Ты и твоя профессия** | **Содержание** | | | 3 | 1 |
| 1 | Понятие профессионализации. Стадии профессионализации. | |  |
| 2 | Удовлетворённость работой Личностные качества, влияющие на удовлетворённость работой. | |
| **Практические работы** | | | 1 | 2 |
| 1 | Составить перечень личностных качеств, которые влияют на удовлетворенность работой. | |
| **Самостоятельная работа** | | | 2 |
| 1 | Изучить свои личностные качества, влияющие на профессионализацию. | |
| **Раздел 3. Трудоустройство как процесс** | | | | **9** | 1 |
| **Тема 3.1**.**Трудоустройство как условие саморазвития**. | **Содержание** | | | 4 |
| 1 | Способы поиска работы. Правила составления резюме. | |  |
| 2 | Способы составления сопроводительного письма, благодарственного письма. | |
| **Практические работы** | | | 2 | 2 |
| 1 | | Составить резюме. |
| 2 | | Составить сопроводительное и благодарственное письмо. |
| **Самостоятельная работа** | | | 1 |
| 1 | | Изучение правил написания заявления при трудоустройстве. |
| **Тема 3.2. Адаптация на рабочем месте** | **Содержание** | | | 3 | 1 |
| 1 | | Трудоустройство как правовой акт. Понятие профессиональной адаптации. |
| **Практические работы** | | | 1 | 2 |
| 1 | | Изучить правила заключения трудового договора. |
| **Самостоятельная работа** | | | 2 |
| 1 | | Исследовать свою трудовую мотивацию. |
| **Раздел 4. Конфликты в трудовой деятельности** | | | | **9** | 1 |
| **Тема 4.1. Конфликт и его структура.** | **Содержание** | | | 5 |
| 1 | | Структура конфликта. |  |  |
| 2 | | Типы конфликтов. |
| **Практические работы** | | | 3 | 2 |
| 1 | | Определить тип конфликта из предложенных заданий. |
| 2 | | Причины конфликтов |
| 3 | | Решить типовую задачу по разрешению конфликтной ситуации. |
| **Самостоятельная работа** | | | 1 |
| 1 | | Изучить методы после стрессового взаимодействия. |
| **Тема 4.3. Модель конфликтного поведения** | **Содержание** | | | 1 | 1 |
| 1 | | Методы управления конфликтом. |  |
| **Самостоятельная работа** | | | 2 | 2 |
| 1 | | Соблюдение делового этикета. |
| **Зачёт** | | | | | |
| **Всего** | | | | ***48*** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**4. условия реализации учебной программы «эффективное поведение на рынке труда»**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета и его рабочих мест:**

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-методической документации.

**Технические средства обучения:**

- мультимедийной оборудование (экран, компьютер).

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Барышева Л.Д. , Матюхин К.Л.,Шередер И.Г. Этика и психология общения. М.: Альфа.2010.- 206с.
2. Шаламова Г.М. деловая культура и психология общения. М.: АСКОНА 2009.- 179с.
3. Карьерный навигатор. Сост. ГКУ «Центр занятости населения города Березники», отдел по делам молодёжи комитета по физической культуре, спорту и делам молодёжи администрации города Березники. Березники. 2011.- 20с.

**Дополнительные источники:**

1. Гольдин Н.О. Речь и этикет. М.: Просвещение. 2009. – 98с.
2. Розенталь Д.Э. А как лучше сказать? М.: Просвещение.2011. - 256с.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.gramotey.comН.Прусова>. Психология труда.
2. <http://www.pandia.ru>Департамент государственной службы занятости населения Свердловской области.

Трудовой старт выпускника учебного заведения: возможности и слагаемые успеха.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Ресурсы работника. | 1. устный опрос – индивидуально |
| Механизм принятия решения. | 1. индивидуальный опрос |
| Правила подготовки к собеседованию. | 1. индивидуальный опрос 2. домашнее задание |
| Правила составления резюме. | наблюдение за выполнением практического задания и анализ качества выполнения задачи |
| Способы поиска работы. | 1. устный опрос 2. фронтальный опрос |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. | | |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **1** | **2** | **3** |
| ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | демонстрация интереса к буду­щей профессии;  активность, инициативность в процессе освоения профессио­нальной деятельности | экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике,  внеучебная деятельность |
| ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | решение стандартных профессиональных задач в области собственной деятельности по вопросам трудоустройства.  самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности. | экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении практических заданий,  внеучебная деятельность | |
| ОК. 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | эффективный поиск необходи­мой информации;  использование различных источников, включая электронные | экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, внеучебная деятельность | |
| ОК .06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | взаимодействие с обучающи­мися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике,  внеучебная деятельность | |
| ОК .07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессио­нальных знаний(для юношей). | демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике,  внеучебная деятельность | |

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 11 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрирован Министерством юстиции рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.)

Организация разработчик: государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ростовский колледж отраслевых технологий

Автор: преподаватель Юхтина Н.В.

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| ***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** | ***.*** |
| ***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** |  |
| ***3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ*** |  |
| ***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)*** |  |

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

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по професии Повар,кондитер относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ***ПК 6.1-6.4*** | пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  обеспечивать информационную безопасность;  применять антивирусные средства защиты информации;  осуществлять поиск необходимой информации | основные понятия автоматизированной обработки информации;  общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;  состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;   * основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности |
| **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,  Определить 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** | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | 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 профессиональ-ной 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  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Кредитные банковские продукты |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| ***Самостоятельная работа***  *-* |  |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 19 |
| практические занятия | 17 |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1*** | ***Автоматизированная обработка информации*** | ***2*** |  |
| ***Тема 1.1***  ***Информация и информационные процессы*** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| ***1***. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. |
|  |
| ***Тема 1.2.***  ***Технические средства информационных технологий*** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** |  |
| Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.  Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания***.*** Оргтехника | ***ОК 1-7, 9,10*** |
|  |
| ***Раздел 2*** | ***Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности*** | ***27*** |  |
| ***Тема 2.1***  ***Технология обработки текстовой информации*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов  Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***3*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа |  |
|  |  |  |
| ***Тема 2.2***  ***Технология обработки графической информации*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |
| Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: [Microsoft Paint;](https://ru.wikipedia.org/wiki/Microsoft_Paint)Corel DRAW,Adobe Photoshop) |  |
| ***Тематика практических занятий*** | ***4*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ |  |
|  |
| ***Тема 2.3*** ***Компьютерные презентации*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |
| Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** |  |
| Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.. |  | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
|  |
| ***Тема 2.4***  ***Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |
| Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. | ***ОК 1-7, 9,10*** |
| База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***4*** |  |
| Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета |  |  |
|  |
| ***Тема 2.5***  ***Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |
| Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***4*** | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания). |  |
|  |
| ***Раздел 3*** | ***Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность*** | ***7*** |  |
| ***Тема 3.1***  ***Компьютерные сети, сеть Интернет*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** |  |
| Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции |
| Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.. |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** |  |
| Создание Web-страницы предприятия общественного питания. |  |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***  Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания. |  |  |
| ***Тема 3.2***  ***Основы информационной и технической компьютерной безопасности*** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** |  |
| Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.  Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. | ***ОК 1-7, 9,10***  ***ПК 6.1-6.3*** |
| ***Тематика практических занятий*** | ***2*** |  |
| Организация безопасной работы с компьютерной техникой. |  |  |
|  |
| ***Всего:*** | | ***36*** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет *«*Информационных технологий в профессиональной деятельности*»*,

*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

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

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания**

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер., М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256

***3.2.2. Электронные издания:***

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

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

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://www.osp.ru](http://www.osp.ru/)

***3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)***

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| Знания:  основных понятий автоматизированной обработки информации;  общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;  базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;  состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;  основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* |
| Умения:  пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  обеспечивать информационную безопасность;  применять антивирусные средства защиты информации;  осуществлять поиск необходимой информации | *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.* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене* |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждаю:

Директор ГПОАУ ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кудрявцева Т.Н.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по дисциплине**

**«Организация обслуживания »**

ППКРС ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 Повар, кондитер

п. Семибратово 2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания»разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Организация-разработчик:

Разработчик: Пахомова О.Н. . - мастер п/о ГПОАО ЯО РоКОТ

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пахомова О.

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **6** |
| **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **7** |
| **4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **8** |
| **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **12** |
| **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  **(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)** | **15** |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по (ВПД): **Организация обслуживания**  и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

Уровень образования: среднее (полное) общее, профессиональное образование и др.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:** выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда

**уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

-предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

-соблюдать личную гигиену;

**знать**:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

- материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

- способы расстановки мебели в торговом зале;

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

- методы организации труда официантов;

- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

- способы подачи блюд;

- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

- правила и технику уборки использованной посуды;

- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;

- кулинарную характеристику блюд;

- правила сочетаемости напитков и блюд;

- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:Организация и технология обслуживания в общественном питании, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1 | Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. |
| ПК 2 | Обслуживать потребителей организации общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. |
| ПК 3 | Обслуживать массовые банкетные мероприятия |
| ПК 4 | Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | |  |
| **Всего,**  часов | **теория** | **в т.ч.**  **ЛПЗ** |
| **ОП.12** | **Организация обслуживания** | **32** | 28 | 4 |  |
|  | ***Всего:*** |  | 28 | 4 |  |

**4. Содержание общеобразовательной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **ПО.12 Организация обслуживания** | | | | **32** |  |
| **Тема 1**  **Характеристика торговых, административных и подсобных помещений предприятий общественного питания.** | | **Содержание** | | **3** |  |
| 1 | Виды торговых помещений. Помещения для обслуживания потребителей. Торговые залы. |  | 2 |
| 2 | Бары и буфеты в ресторанах. |  | 2 |
| 3 | Мебель в торговых залах. Виды расстановки столов. Сервизная. |  | 2 |
| **Тема 2**  **Виды и назначение**  **столовой посуды, столовых приборов, столового белья.** | | **Содержание** | | **7** |  |
| 1 | Фарфоровая посуда. Фаянсовая посуда. Керамическая посуда. |  | 2 |
| 2 | Деревянная посуда и пластмассовая посуда. |  | 2 |
| 3 | Металлическая посуда. |  | 2 |
| 4 | Стеклянная и хрустальная посуда. |  | 2 |
| 5 | Столовые приборы их виды |  | 2 |
| 6 | Приспособления для подачи и разделывания блюд. Сервировочные и столовые приборы и приспособления |  | 2 |
| 7 | Виды столового белья. |  | 2 |
| **Тема 3**  **Подготовка к обслуживанию потребителей.** | | **Содержание** | | **4** |  |
| 1 | Подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию |  | 2 |
| 2 | Приемы складывания скатертей и полотняных салфеток |  | 2 |
| 3 | Общие правила сервировки столов. Предварительная сервировка. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина. |  | 2 |
| 4 | Сервировка банкетного стола. Сервировка в стиле фристайл. |  | 2 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | **2** |  |
| 1 | Способы накрытия столов скатертями. Приемы полировки посуды, приборовю |  | 3 |
| 2 | .Приемы складывания салфеток. |  | 3 |
| **Тема 4**  **Обслуживание потребителей в зале ресторана.** | | **Содержание** | | **9** |  |
| 1 | Формы и методы обслуживания. |  | 2 |
| 2 | Встреча и размещение посетителей за столами. |  | 2 |
| 3 | Правила техники обслуживания посетителей |  | 2 |
| 4 | Способы подачи закусок, блюд и напитков. |  | 2 |
| 5 | Порционная подача блюд (общеевропейский способ) |  | 2 |
| 6 | Подача блюд в стол (русский способ) Подача блюд в обнос (французский способ) |  | 2 |
| 7 | Подача блюд с предварительным порционированием на подсобном столике (английский способ). |  | 2 |
| 8 | Фламбирование. |  | 2 |
| 9 | Подача винно-водочной изделий. |  | 2 |
|  |  |  |  |
| **Тема 5**  **Назначение, характеристика меню и винной карты.** | | **Содержание** | | **2** |  |
| 1 | Правила составления и оформления меню. Виды меню. |  | 2 |
| 2 | Классификация винно-водочных напитков. Правила составление винной карты. |  | 2 |
| **Лабораторно - практические занятия** | | **2** |  |
| 1 | Составление меню.  Составление меню банкета. |  | 3 |
|  | 3 |
| **Тема 6**  **Организация обслуживание банкетов, приемов и праздничных вечеров.** | | **Содержание** | | **2** |  |
| 1 | Виды банкетов. |  | 2 |
| 2 | Кейтеринг. |  | 2 |
| **Дифференцированный зачет** | | | | 1 |  |
| **Итого** | | | | 48 |  |

**5. условия реализации**

**5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных** **кабинетов**:

* Обслуживание потребителей организации общественного питания

**мастерских**:

* мастерская;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Обслуживание потребителей организации общественного питания»

комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;

* комплект бланков технологической документации;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты, скатерти, салфетки, посуда).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебной мастерской:

рабочие места по количеству обучающихся (столы, набор производственного инвентаря и инструментов, посуды).

Машины и механизмы :

- контрольно-кассовые машины.

- кулеры.

Весоизмерительное оборудование:

* электронные весы,
* товарные весы.

Холодильное оборудование:

- низкотемпературная камера.

- витрина -холодильник.

**5.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

Учебники: В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» 9-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-432с.

Справочники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада» , 2005.

Дополнительные источники:

Учебники:

1. Акдилова Н.А. Кулинария. - М. «Академия», ИРПО, Учебник, 2005.
2. Голубев В.И. Пищевые и биологические активные добавки. Учебник для ВУЗа. - М.: «Академия», 2003.
3. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование. - М.: ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005.
4. Мартаскин А.Н. и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М.: «Мастерство», 2000.
5. Мармузова П.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие. - М.: «Академия», 2002.
6. .
7. Усова М.И. Основы калькуляции». - М.: Академия, 2006.
8. Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО - М.: ИРПО «ПрофОбриздат», 2002.
9. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002.
10. Журналы:
11. Общепит: бизнес и искусство,

* Общественное питание,
* Торговля и общественное питание,

1. Интернет ресурсы:

* Шеф дома ([www.chefdoma.ru](http://www.chefdoma.ru/)),

,

**5.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

При изучении модуля предусмотрены аудиторные, внеаудиторные практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

**5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5-6 разряд по профессии повар.

**6. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к выбранной профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью в процессе усвоения образовательной программы |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Выбор и применение способов решения профессиональных задач при приготовлении и оформлении блюд.  Оценка эффективности и качества выполнения. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.  Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Эффективный поиск необходимой информации.  Использование различных источников, включая электронные. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Оформление технологической и отчётной документации в электронном виде. |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Подготовка к работе производственных помещений и поддержание санитарного состояния в соответствии с СанПин. |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Применение полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы в соответствии с полученной профессией. |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждаю:

Директор ГПОАУ ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Профессионального модуля ПМ.01**

**« Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**профессии**43.01.09 Повар, кондитер

**квалификация выпускника** Повар, кондитер

**форма обучения** очная

2018 г

п. Семибратово

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕНА  на заседании предметно-цикловой комиссии  Протокол № \_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г.  Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии:  43.01.09 Повар, кондитер  ПМ 01 |
| 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 профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий (далее – ГПОАУ ЯО РКОТ) |
| Составитель: Амплеева О.П. | Мастер производственного обучения ГПОАУ ЯО РКОТ |
|  |  |

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***1.*** | ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ*** | ***4*** |
| ***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** | |  |
| ***2.*** | ***СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** | ***19*** |
| ***3.*** | ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ*** | ***29*** |
| ***4.*** | ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ*** | ***34*** |

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***

***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАМА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***1.1. Область применения программы***

*Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО*

***43.01.09 Повар, кондитер***

***1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

1. результате изучения профессионального модуля студент должен освоить

**вид профессиональной деятельности**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**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 |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

**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** | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями |
| **уметь** | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  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;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| **знания** | 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);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

***Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.***

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Формируемые*** | ***Название раздела*** | |  |
| ***компетенции*** | ***Действия (дескрипторы)*** | ***Умения*** | ***Знания*** |

***Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ПК 1.1.*** | Подготовка, уборка | | Визуально проверять | | | | | | | | | Требования | | | | | | охраны | |  |
| Подготавливать | рабочего места повара при | | чистоту и исправность | | | | | | | | | труда, | | | | пожарной | | | |  |
| рабочее место, | выполнении работ по | | производственного | | | | | | | | | безопасности | | | | | | и | |  |
| оборудование, | обработке, нарезке, | | инвентаря, | | | | кухонной | | | | | производственной | | | | | | | |  |
| сырье, исходные | формовке традиционных | | посуды, инструментов | | | | | | | | | санитарии | | | |  | | в | |  |
| видов овощей, грибов, | | перед использованием. | | | | | | | | | организации питания. | | | | | | | |  |
| материалы для |  |
| обработке рыбы, | | Выбирать, | | | |  | | | | | Виды, назначение, | | | | | | | |  |
| обработки сырья, |  | | | | |  |
| нерыбного водного сырья, | | рационально | | | |  | | | | | правила безопасной | | | | | | | |  |
| приготовления |  | | | | |  |
| мяса, мясных продуктов, | | размещать на | | | | рабочем | | | | | эксплуатации | | | | | |  | |  |
|  |  | |  |
| полуфабрикатов в | домашней птицы, дичи | | месте | | | оборудование, | | | | | | технологического | | | | | | |  | |  | |
| соответствии с |  | | инвентарь, | | | | | посуду, | | | | оборудования, | | | | | | |  | |  | |
| инструкциями и |  | | сырье, | | | материалы | | | | | в | производственного | | | | | | |  | |  | |
| регламентами. |  | | соответствии | | | | |  | | | с | инвентаря, | | |  | |  | |  | |  | |
|  | | инструкциями | | | | |  | | | и | инструментов, | | | | | | |  | |  | |
|  |  | |  | | |  | |  | |
|  |  | | регламентами, | | | | |  | | |  | весоизмерительных | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | стандартами чистоты. | | | | | | | | | приборов, посуды и | | | | | | |  | |  | |
|  |  | |  | | Проводить | | | текущую | | | | правила ухода за | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | уборку рабочего места | | | | | | | | | ними. | |  |  | |  | |  | |  | |
|  |  | | в | | соответствии | | | | | | с | Способы | | |  | | правки | | | |  | |
|  |  | | инструкциями | | | | |  | | | и | кухонных | | |  | | ножей | | | |  | |
|  |  | | регламентами, | | | | |  | | |  | Последовательность | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | стандартами чистоты. | | | | | | | | | выполнения | | | | |  | |  | |  | |
|  |  | |  | | Владеть | | | техникой | | | | технологических | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | ухода | | |  | |  | | | за | операций, | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | | весоизмерительным | | | | | | | |  | современные | | | | | методы, | | | |  | |
|  |  | | оборудованием. | | | | | | | |  | техника | |  | обработки, | | | | | |  | |
|  |  | |  | | Выбирать | | |  | | | и | подготовки | | |  | | сырья | | и | |  | |
|  |  | | применять моющие | | | | | | | | и | продуктов. | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | | дезинфицирующие | | | | | | | |  | Регламенты, | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | средства. | | |  | |  | | |  | стандарты, в том числе | | | | | | | | |  | |
|  |  | |  | | Мыть | вручную и | | | | | в | система | |  |  | | анализа, | | | |  | |
|  |  | | посудомоечной | | | | | | | |  | оценки | | и | управления | | | | | |  | |
|  |  | | машине, | | | чистить | | | | | и | опасными | | | факторами | | | | | |  | |
|  |  | | раскладывать | | | | |  | | | на | (система НАССР) и | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | хранение | | | кухонную | | | | | | нормативно- | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | посуду | | |  | |  | | | и | техническая | | | | |  | |  | |  | |
|  |  | | производственный | | | | | | | |  | документация, | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | инвентарь, | | | | |  | | |  | используемая | | | | | при | | | |  | |
|  |  | | инструменты | | | | |  | | | в | обработке, | | | подготовке | | | | | |  | |
|  |  | | соответствии | | | | |  | | | со | сырья, приготовлении, | | | | | | | | |  | |
|  |  | | стандартами чистоты. | | | | | | | | | подготовке | | |  | |  | | к | |  | |
|  |  | |  | | Проверять | | |  | | |  | реализации | | |  | |  | |  | |  | |
|  |  | | поддержание | | | | |  | | |  | полуфабрикатов. | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | требуемого | | | | |  | | |  | Возможные | | | | |  | |  | |  | |
|  |  | | температурного | | | | | | | |  | последствия | | | | |  | |  | |  | |
|  |  | | режима в холодильном | | | | | | | | | нарушения | | | санитарии | | | | | |  | |
|  |  | | оборудовании | | | | |  | | |  | и гигиены. | | |  | |  | |  | |  | |
|  | Подбор, подготовка к | |  | | Выбирать | | | | | |  | Требования | | | | |  | | к | |  | |
|  | работе, проверка | | оборудование, | | | | |  | | |  | соблюдению | | | | | личной | | | |  | |
|  | технологического | | производственный | | | | | | | |  | гигиены | |  | персоналом | | | | | |  | |
|  | оборудования, | | инвентарь, | | | | |  | | |  | при | |  | подготовке | | | | | |  | |
|  | производственного | | инструменты, | | | | | посуду в | | | | производственного | | | | | | |  | |  | |
|  | инвентаря, инструментов, | | соответствии | | | | | с видом | | | | инвентаря и кухонной | | | | | | | | |  | |
|  | весоизмерительных | | сырья и | | | способом его | | | | | | посуды. | |  |  | |  | |  | |  | |
|  | приборов | | обработки. | | | | |  | | |  | Виды, | | назначение, | | | | | | |  | |
|  |  | |  | | Включать | | | | | | и | правила применения и | | | | | | | | |  | |
|  |  | | подготавливать | | | | | | | | к | безопасного | | | | | хранения | | | |  | |
|  |  | | работе | | |  | |  | | |  | чистящих, | | | моющих | | | | и | |  | |
|  |  | | технологическое | | | | | | | |  | дезинфицирующих | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | оборудование, | | | | |  | | |  | средств, | |  | предназна- | | | | | |  | |
|  |  | | производственный | | | | | | | |  | ченных | |  |  | | для | | | |  | |
|  |  | | инвентарь, | | | | |  | | |  | последующего | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | инструменты, | | | | |  | | |  | использования. | | | | | | |  | |  | |
|  |  | | весоизмерительные | | | | | | | |  | Правила | | | утилизации | | | | | |  | |
|  |  | | приборы | | |  | |  | | | в | отходов. | |  |  | |  | |  | |  | |
|  |  | | соответствии | | | | |  | | | с | Виды, назначение | | | | | | |  | |  | |
|  | |  | | инструкциями | | | | |  | и | | | упаковочных | | | | | | | | | |
|  | |  | | регламентами, | | | | |  |  | | | материалов, способы | | | | | | | | | |
|  | |  | | стандартами чистоты. | | | | | | | | | хранения сырья и | | | | | | | | | |
|  | |  | | Соблюдать | | | | | | | | | продуктов. | | | | | | | | | |
|  | |  | | правила | | | | |  | техники | | | Виды, назначение | | | | | | | | | |
|  | |  | | безопасности, | | | | |  |  | | | столовой посуды, | | | | | | | | | |
|  | |  | | пожарной | | | | |  |  | | | столовых приборов. | | | | | | | | | |
|  | |  | | безопасности, | | | | |  | охраны | | | Способы и правила | | | | | | | | | |
|  | |  | | труда | | | | |  |  | | | порционирования | | | | | | | | | |
|  | | Подготовка рабочего места | | Выбирать, | | | | | |  | | | (комплектования), | | | | | | | | | |
|  | | для порционирования | | подготавливать | | | | | |  | | | упаковки на вынос | | | | | | | | | |
|  | | (комплектования), | | материалы, | | | | |  | посуду, | | | готовых | | | | | | | | | |
|  | | упаковки на вынос | | оборудование | | | | |  | для | | | полуфабрикатов. | | | | | | | | | |
|  | | готовых полуфабрикатов | | упаковки, | | | | | хранения | | | |  | | | | | | | | | |
|  | |  | | обработанного | | | | | | сырья, | | |  | | | | | | | | | |
|  | |  | | приготовленных | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | |  | | полуфабрикатов. | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | |  | | Рационально | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | |  | | организовывать | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | |  | | рабочее место с учетом | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | |  | | стандартов чистоты | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| ***ОК 01*** | | Распознавание сложных | | Распознавать задачу | | | | | | | | | Актуальный | | | | | | | | | |
| Выбирать способы | | проблемных ситуаций в | | и/или проблему в | | | | | | | | | профессиональный и | | | | | | | | | |
| решения задач | | различных контекстах. | | профессиональном | | | | | | | | | социальный контекст, | | | | | | | | | |
| профессиональной | | Проведение анализа | | и/или социальном | | | | | | | | | в котором приходится | | | | | | | | | |
| деятельности, | | сложных ситуаций при | | контексте. | | | | |  |  | | | работать и жить. | | | | | | | | | |
| применительно к | | решении задач | | Анализировать задачу | | | | | | | | | Основные источники | | | | | | | | | |
| различным | | профессиональной | | и/или проблему и | | | | | | | | | информации и | | | | | | | | | |
| контекстам | | деятельности. | | выделять её составные | | | | | | | | | ресурсы для решения | | | | | | | | | |
|  | | Определение этапов | | части. | | | | |  |  | | | задач и проблем в | | | | | | | | | |
|  | | решения задачи. | | Правильно выявлять и | | | | | | | | | профессиональном | | | | | | | | | |
|  | | Определение потребности в | | эффективно искать | | | | | | | | | и/или социальном | | | | | | | | | |
|  | | информации. | | информацию, | | | | |  |  | | | контексте. | | | | | | | | | |
|  | | Осуществление | | необходимую для | | | | | | | | | Алгоритмы | | | | | | | | | |
|  | | эффективного поиска. | | решения задачи и/или | | | | | | | | | выполнения работ в | | | | | | | | | |
|  | | Выделение всех | | проблемы. | | | | |  |  | | | профессиональной и | | | | | | | | | |
|  | | возможных источников | | Составлять план | | | | | | | | | смежных областях. | | | | | | | | | |
|  | | нужных ресурсов, в том | | действия. | | | | |  |  | | | Методы работы в | | | | | | | | | |
|  | | числе неочевидных. | | Определять | | | | |  |  | | | профессиональной и | | | | | | | | | |
|  | | Разработка детального | | необходимые ресурсы. | | | | | | | | | смежных сферах. | | | | | | | | | |
|  | | плана действий. | | Владеть актуальными | | | | | | | | | Структура плана для | | | | | | | | | |
|  | | Оценка рисков на каждом | | методами работы в | | | | | | | | | решения задач | | | | | | | | | |
|  | | шагу. | | профессиональной и | | | | | | | | | Порядок оценки | | | | | | | | | |
|  | | Оценка плюсов и минусов | | смежных сферах. | | | | | | | | | результатов решения | | | | | | | | | |
|  | | полученного результата, | | Реализовать | | | | |  |  | | | задач | | | | | | | | | |
|  | | своего плана и его | | составленный план. | | | | | | | | | профессиональной | | | | | | | | | |
|  | | реализации, предложение | | Оценивать результат и | | | | | | | | | деятельности | | | | | | | | | |
|  | | критериев оценки и | | последствия своих | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | рекомендаций по | | действий | | | | |  |  | | |  | | | | | | | | | |
|  | | улучшению плана | | (самостоятельно или с | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | |  | | помощью наставника). | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| ОК 04. Работать в | | Участие в деловом | | Организовывать работу | | | | | | | | | Психология | | | | | | | | | |
| коллективе и | | общении для эффективного | | коллектива и команды | | | | | | | | | коллектива | | | | | | | | | |
| команде, | | решения деловых задач | | Взаимодействовать с | | | | | | | | | Психология личности | | | | | | | | | |
| эффективно | | Планирование | | коллегами, | | | | |  |  | | | Основы проектной | | | | | | | | | |
| взаимодействовать с | | профессиональной | | руководством, | | | | |  |  | | | деятельности | | | | | | | | | |
| коллегами, | | деятельности | | клиентами. | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| руководством, | |  | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| клиентами. | |  | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| *ОК 7* Содействовать | | Соблюдение правил | | Соблюдать нормы | | | | | | | | | Правила | | | | | | | | |
| сохранению | | экологической | | экологической | | | | | | | | | экологической | | | | | | | | |
| окружающей среды, | | безопасности при ведении | | безопасности | | | | | | | | | безопасности при | | | | | | | | |
| ресурсосбережению, | | профессиональной | | Определять | | | | | | | | | ведении | | | | | | | | |
| эффективно | | деятельности; | | направления | | | | | | | | | профессиональной | | | | | | | | |
| действовать в | | Обеспечивать | | ресурсосбережения в | | | | | | | | | деятельности | | | | | | | | |
| чрезвычайных | | ресурсосбережение на | | рамках | | | | | | | | | Основные ресурсы | | | | | | | | |
| ситуациях. | | рабочем месте | | профессиональной | | | | | | | | | задействованные в | | | | | | | | |
|  | |  | | деятельности по | | | | | | | | | профессиональной | | | | | | | | |
|  | |  | | профессии | | | | | | | | | деятельности | | | | | | | | |
|  | |  | | (специальности) | | | | | | | | | Пути обеспечения | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | | | | | | | | ресурсосбережения. | | | | | | | | |

***Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | методы дефростации | гигиенические | | |
|  |  | замороженного | требования | | к |
|  |  | сырья, вымачивания | ведению | процессов | |
|  |  | соленых продуктов. | обработки, | |  |
|  |  | Обрабатывать | подготовки | |  |
|  |  | овощи вручную и с | пищевого | | сырья, |
|  |  | использованием | продуктов. | |  |
|  |  | технологического | Формы, | | техника |
|  |  | оборудования. | нарезки, | формования | |
|  |  | Удалять | традиционных видов | | |
|  |  | излишнюю горечь из | овощей, грибов. | | |
|  |  | отдельных видов |  |  |  |
|  |  | овощей, |  |  |  |
|  |  | предотвращать |  |  |  |
|  |  | потемнение |  |  |  |
|  |  | некоторых видов |  |  |  |
|  |  | обработанных |  |  |  |
|  |  | овощей и грибов. |  |  |  |
|  |  | Соблюдать |  |  |  |
|  |  | стандарты чистоты |  |  |  |
|  |  | на рабочем месте. |  |  |  |
|  |  | Выбирать, |  |  |  |
|  |  | безопасно, в |  |  |  |
|  |  | соответствии с |  |  |  |
|  |  | инструкциями и |  |  |  |
|  |  | регламентами |  |  |  |
|  |  | эксплуатировать |  |  |  |
|  |  | технологическое |  |  |  |
|  |  | оборудование, |  |  |  |
|  |  | инструменты, |  |  |  |
|  |  | инвентарь в процессе |  |  |  |
|  |  | обработки сырья |  |  |  |
|  | Утилизация отходов, | Различать | Правила, | | |
|  | упаковка, складирование | пищевые и | условия, сроки | | |
|  | неиспользованного | непищевые отходы, | хранения пищевых | | |
|  | сырья, пищевых | подготавливать | продуктов. | |  |
|  | продуктов | пищевые отходы к | Способы | | |
|  | Хранение обработанных | дальнейшему | упаковки, | |  |
|  | овощей, грибов, рыбы, | использованию с | складирования | | |
|  | нерыбного водного | учетом требований | пищевых продуктов. | | |
|  | сырья, мяса, домашней | по безопасности. | Виды, правила | | |
|  | птицы, дичи | Соблюдать правила | безопасной | |  |
|  |  | утилизации | эксплуатации | | |
|  |  | непищевых отходов. | оборудования, | | |
|  |  | Выбирать, | посуды, |  |  |
|  |  | рационально | используемых для | | |
|  |  | использовать | упаковки, хранения | | |
|  |  | материалы, посуду | пищевых продуктов. | | |
|  |  | для упаковки, | Требования | | |
|  |  | хранения | охраны |  | труда, |
|  |  | неиспользованного | пожарной, | |  |
|  |  | сырья. | электробезопасности | | |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Осуществлять | в | организации | |
|  |  | маркировку | питания. |  |  |
|  |  | упакованных | виды, | |  |
|  |  | неиспользованных | назначение, правила | | |
|  |  | пищевых продуктов. | безопасной | |  |
|  |  | Выбирать, | эксплуатации | | |
|  |  | применять различные | технологического | | |
|  |  | способы хранения | оборудования, | | |
|  |  | обработанных | производственного | | |
|  |  | овощей, грибов, | инвентаря, | |  |
|  |  | рыбы, нерыбного | инструментов, | | |
|  |  | водного сырья, мяса, | весоизмерительных | | |
|  |  | мясных продуктов, | приборов, посуды и | | |
|  |  | птицы, дичи. | правила ухода за | | |
|  |  | Соблюдать | ними. |  |  |
|  |  | условия и сроки | Регламенты, | | |
|  |  | хранения | стандарты, | | в том |
|  |  | обработанного сырья, | числе |  | система |
|  |  | неиспользованного | анализа, | оценки и | |
|  |  | сырья и продуктов. | управления | |  |
|  |  | Соблюдать товарное | опасными | |  |
|  |  | соседство пищевых | факторами | | (система |
|  |  | продуктов при | НАССР) и | |  |
|  |  | складировании. | нормативно- | | |
|  |  | Безопасно | техническая | |  |
|  |  | использовать | документация, | | |
|  |  | оборудование для | используемая при | | |
|  |  | упаковки | обработке, | |  |
|  |  |  | подготовке сырья, | | |
|  |  |  | приготовлении, | | |
|  |  |  | подготовке к | | |
|  |  |  | реализации | |  |
|  |  |  | полуфабрикатов | | |
| ***ОК 01*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | Актуальный | |  |
| Выбирать способы | проблемные ситуации в | и/или проблему в | профессиональный и | | |
| решения задач | различных контекстах. | профессиональном | социальный контекст, | | |
| профессиональной | Проведение анализа | и/или социальном | в котором приходится | | |
| деятельности, | сложных ситуаций при | контексте; | работать и жить; | | |
| применительно к | решении задач | Анализировать задачу | Основные источники | | |
| различным | профессиональной | и/или проблему и | информации и | | |
| контекстам | деятельности | выделять её составные | ресурсы для решения | | |
|  | Определение этапов | части; | задач и проблем в | | |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | профессиональном | | |
|  | Определение потребности в | эффективно искать | и/или социальном | | |
|  | информации | информацию, | контексте. | |  |
|  | Осуществление | необходимую для | Алгоритмы | |  |
|  | эффективного поиска. | решения задачи и/или | выполнения работ в | | |
|  | Выделение всех | проблемы; | профессиональной и | | |
|  | возможных источников | Составить план | смежных областях; | | |
|  | нужных ресурсов, в том | действия, | Методы работы в | | |
|  | числе неочевидных. | Определить | профессиональной и | | |
|  | Разработка детального | необходимые ресурсы; | смежных сферах. | | |
|  | плана действий | Владеть актуальными | Структура плана для | | |
|  | Оценка рисков на каждом | методами работы в | решения задач | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | шагу | профессиональной и | Порядок оценки |
|  | Оценивает плюсы и | смежных сферах; | результатов решения |
|  | минусы полученного | Реализовать | задач |
|  | результата, своего плана и | составленный план; | профессиональной |
|  | его реализации, предлагает | Оценивать результат и | деятельности |
|  | критерии оценки и | последствия своих |  |
|  | рекомендации по | действий |  |
|  | улучшению плана. | (самостоятельно или с |  |
|  |  | помощью наставника). |  |
| ОК 04. Работать в | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология |
| коллективе и | общении для эффективного | коллектива и команды | коллектива |
| команде, | решения деловых задач | Взаимодействовать с | Психология личности |
| эффективно | Планирование | коллегами, | Основы проектной |
| взаимодействовать с | профессиональной | руководством, | деятельности |
| коллегами, | деятельность | клиентами. |  |
| руководством, |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| *ОК 7* Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| сохранению | экологической | экологической | экологической |
| окружающей среды, | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| ресурсосбережению, | профессиональной | Определять | ведении |
| эффективно | деятельности; | направления | профессиональной |
| действовать в | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| чрезвычайных | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| ситуациях. | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
|  |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |

***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ПК 1.3.*** | Приготовление | Соблюдать | | | |  | Требования | | |  |
|  | полуфабрикатов для блюд, | правила | сочетаемости, | | | | охраны |  | труда, | |
|  | кулинарных изделий из | взаимозаменяемости | | | |  | пожарной |  |  |  |
|  | рыбы и нерыбного водного | основного | | сырья | | и | безопасности | |  | и |
|  | сырья разнообразного | дополнительных | | | |  | производственной | | |  |
|  | ассортимента, в том числе | ингредиентов. | | |  |  | санитарии |  |  | в |
|  | региональных | Выбирать, | | | |  | организации питания. | | | |
|  |  | применять, | |  |  |  | Виды, |  |  |  |
|  |  | комбинировать | | | |  | назначение, | | правила | |
|  |  | различные | |  | способы | | безопасной |  |  |  |
|  |  | приготовления | | | |  | эксплуатации | |  |  |
|  |  | полуфабрикатов | | | | с | технологического | | |  |
|  |  | учетом | рационального | | | | оборудования, | |  |  |
|  |  | использования | | | |  | производственного | | |  |
|  |  | ресурсов, | | обеспечения | | | инвентаря, |  |  |  |
|  |  | безопасности | | | готовой | | инструментов, | |  |  |
|  |  | продукции. | | |  |  | весоизмерительных | | |  |
|  |  | Владеть | | | техникой | | приборов, | посуды | | и |
|  |  | работы |  | с | ножом: | | правила | ухода | | за |
|  |  | нарезать, | | измельчать | | | ними. |  |  |  |
|  |  | обработанное | | | сырье, | | Ассортимент, | | |  |
|  |  | продукты. | |  |  |  | рецептуры, |  |  |  |
|  |  | Править кухонные | | | | | требования к качеству, | | | |
|  |  | ножи. |  |  |  |  | условия | и | сроки | |
|  |  | Нарезать, | | |  |  | хранения |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | измельчать | | рыбу | | полуфабрикатов | | | для |
|  |  | вручную |  |  | или | блюд, | кулинарных | | |
|  |  | механическим | | |  | изделий | из | рыбы и | |
|  |  | способом. |  |  |  | нерыбного | | водного | |
|  |  | Порционировать, | | | | сырья разнообразного | | | |
|  |  | формовать, | | панировать | | ассортимента, | | в | том |
|  |  | различными способами | | | | числе региональных. | | | |
|  |  | полуфабрикаты | | | из | Методы | |  |  |
|  |  | рыбы, |  | нерыбного | | приготовления | | |  |
|  |  | водного сырья. | | |  | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | Выбирать, | | |  | Способы | |  |  |
|  |  | подготавливать | | |  | сокращения потерь, | | | |
|  |  | пряности | и | приправы, | | сохранения пищевой | | | |
|  |  | хранить | пряности | | и | ценности продуктов | | | |
|  |  | приправы |  |  | в | при приготовлении | | |  |
|  |  | измельченном виде. | | |  | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | Соблюдать | | |  | Правила, | | способы | |
|  |  | санитарно- | |  |  | нарезки, |  |  |  |
|  |  | гигиенические | | |  | порционирования | | |  |
|  |  | требования | |  | к | полуфабрикатов | | | из |
|  |  | процессам |  |  |  | рыбы |  |  |  |
|  |  | приготовления | | |  |  |  |  |  |
|  |  | полуфабрикатов. | | |  |  |  |  |  |
|  |  | Изменять закладку | | | |  |  |  |  |
|  |  | продуктов в | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | соответствии с | | |  |  |  |  |  |
|  |  | изменением выхода | | |  |  |  |  |  |
|  |  | полуфабрикатов. | | |  |  |  |  |  |
|  |  | Осуществлять | | |  |  |  |  |  |
|  |  | взаимозаменяемость | | | |  |  |  |  |
|  |  | продуктов в процессе | | | |  |  |  |  |
|  |  | приготовления | | |  |  |  |  |  |
|  |  | полуфабрикатов с | | |  |  |  |  |  |
|  |  | учетом принятых норм | | | |  |  |  |  |
|  |  | взаимозаменяемости. | | | |  |  |  |  |
|  |  | Выбирать | | | в |  |  |  |  |
|  |  | соответствии | | | со |  |  |  |  |
|  |  | способом |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | приготовления, | | |  |  |  |  |  |
|  |  | безопасно |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | использовать | | |  |  |  |  |  |
|  |  | технологическое | | |  |  |  |  |  |
|  |  | оборудование, | | |  |  |  |  |  |
|  |  | производственный | | |  |  |  |  |  |
|  |  | инвентарь, | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | инструменты, посуду | | | |  |  |  |  |
|  | Порционирование | Проверять | | |  | Ассортимент, | | |  |
|  | (комплектование), упаковка | качество готовых | | |  | назначение, правила | | | |
|  | на вынос, хранение | полуфабрикатов перед | | | | обращения с | |  |  |
|  | полуфабрикатов | упаковкой, | |  |  | упаковочными | | |  |
|  |  | комплектованием. | | |  | материалами, посудой, | | | |
|  |  | Выбирать | | |  | контейнерами для | | |  |
|  |  | материалы, посуду, | | |  | хранения и | |  |  |
|  |  | контейнеры для | | |  | транспортирования | | |  |
|  |  | упаковки. |  |  |  | готовых |  |  |  |
|  |  | Эстетично | | |  | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | упаковывать, | | |  | Техника | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | комплектовать | порционирования |  |
|  |  |  |  | полуфабрикаты в | (комплектования), |  |
|  |  |  |  | соответствии с их | упаковки и |  |
|  |  |  |  | видом, способом и | маркирования |  |
|  |  |  |  | сроком реализации. | упакованных |  |
|  |  |  |  | Обеспечивать | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  | условия, сроки | Правила |  |
|  |  |  |  | хранения, товарное | заполнения этикеток. |  |
|  |  |  |  | соседство | Правила |  |
|  |  |  |  | скомплектованных, | складирования |  |
|  |  |  |  | упакованных | упакованных |  |
|  |  |  |  | полуфабрикатов. | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  | Соблюдать выход | Правила |  |
|  |  |  |  | готовых | порционирования |  |
|  |  |  |  | полуфабрикатов при | (комплектования) |  |
|  |  |  |  | порционировании | готовой кулинарной |  |
|  |  |  |  | (комплектовании). | продукции. |  |
|  |  |  |  | Применять | Требования к |  |
|  |  |  |  | различные техники | условиям и срокам |  |
|  |  |  |  | порционирования, | хранения упакованных |  |
|  |  |  |  | комплектования с | полуфабрикатов |  |
|  |  |  |  | учетом |  |  |
|  |  |  |  | ресурсосбережения |  |  |
|  | Ведение | расчетов | с | Рассчитывать | Ассортимент и |  |
|  | потребителями при отпуске | | | стоимость | цены на |  |
|  | продукции на вынос. | | с | полуфабрикатов. | полуфабрикаты на |  |
|  | Взаимодействие | | Вести учет | день принятия |  |
|  | потребителями при отпуске | | | реализованных |  |
|  | платежей. |  |
|  | продукции |  | с | полуфабрикатов. |  |
|  |  | Правила |  |
|  | прилавка/раздачи | |  | Пользоваться |  |
|  |  | торговли. |  |
|  |  |  |  | контрольно-кассовыми |  |
|  |  |  |  | Виды оплаты по |  |
|  |  |  |  | машинами при |  |
|  |  |  |  | платежам. |  |
|  |  |  |  | оформлении платежей. |  |
|  |  |  |  | Принимать оплату | Виды и |  |
|  |  |  |  | наличными деньгами; | характеристика |  |
|  |  |  |  | принимать и | контрольно- |  |
|  |  |  |  | оформлять | кассовых машин, |  |
|  |  |  |  | безналичные | правила |  |
|  |  |  |  | платежи. | осуществления |  |
|  |  |  |  | Составлять отчет |  |
|  |  |  |  | кассовых операций. |  |
|  |  |  |  | по платежам. |  |
|  |  |  |  | Правила и |  |
|  |  |  |  | Поддерживать |  |
|  |  |  |  | порядок расчета |  |
|  |  |  |  | визуальный контакт с |  |
|  |  |  |  | потребителей при |  |
|  |  |  |  | потребителем. |  |
|  |  |  |  | оплате наличными |  |
|  |  |  |  | Владеть |  |
|  |  |  |  | профессиональной | деньгами, при |  |
|  |  |  |  | терминологией. | безналичной форме |  |
|  |  |  |  | Консультировать | оплаты. |  |
|  |  |  |  | потребителей, | Правила |  |
|  |  |  |  | оказывать им помощь в | поведения, степень |  |
|  |  |  |  | выборе. | ответственности за |  |
|  |  |  |  | Разрешать | правильность расчетов |  |
|  |  |  |  | проблемы в рамках | с потребителями. |  |
|  |  |  |  | своей компетенции | Базовый |  |
|  |  |  |  |  | словарный запас на |  |
|  |  |  |  |  | иностранном языке. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Правила, техника |
|  |  |  | общения, |
|  |  |  | ориентированная на |
|  |  |  | потребителя |
| ***ОК 01*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | проблемные ситуации в | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | различных контекстах. | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | Проведение анализа | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | сложных ситуаций при | контексте; | работать и жить; |
| применительно к | решении задач | Анализировать задачу | Основные источники |
| различным | профессиональной | и/или проблему и | информации и |
| контекстам | деятельности | выделять её составные | ресурсы для решения |
|  | Определение этапов | части; | задач и проблем в |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | профессиональном |
|  | Определение потребности в | эффективно искать | и/или социальном |
|  | информации | информацию, | контексте. |
|  | Осуществление | необходимую для | Алгоритмы |
|  | эффективного поиска. | решения задачи и/или | выполнения работ в |
|  | Выделение всех | проблемы; | профессиональной и |
|  | возможных источников | Составить план | смежных областях; |
|  | нужных ресурсов, в том | действия, | Методы работы в |
|  | числе неочевидных. | Определить | профессиональной и |
|  | Разработка детального | необходимые ресурсы; | смежных сферах. |
|  | плана действий | Владеть актуальными | Структура плана для |
|  | Оценка рисков на каждом | методами работы в | решения задач |
|  | шагу | профессиональной и | Порядок оценки |
|  | Оценивает плюсы и | смежных сферах; | результатов решения |
|  | минусы полученного | Реализовать | задач |
|  | результата, своего плана и | составленный план; | профессиональной |
|  | его реализации, предлагает | Оценивать результат и | деятельности |
|  | критерии оценки и | последствия своих |  |
|  | рекомендации по | действий |  |
|  | улучшению плана. | (самостоятельно или с |  |
|  |  | помощью наставника). |  |
| ОК 04. Работать в | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология |
| коллективе и | общении для эффективного | коллектива и команды | коллектива |
| команде, | решения деловых задач | Взаимодействовать с | Психология личности |
| эффективно | Планирование | коллегами, | Основы проектной |
| взаимодействовать с | профессиональной | руководством, | деятельности |
| коллегами, | деятельность | клиентами. |  |
| руководством, |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| *ОК 7* Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| сохранению | экологической | экологической | экологической |
| окружающей среды, | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| ресурсосбережению, | профессиональной | Определять | ведении |
| эффективно | деятельности; | направления | профессиональной |
| действовать в | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| чрезвычайных | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| ситуациях. | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
|  |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |

***Раздел модуля 4.*** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

14

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ПК 1.4.*** | Приготовление | Соблюдать | | |  |  | Требования | | |  |
|  | полуфабрикатов для блюд, | правила | сочетаемости, | | | | охраны |  | труда, | |
|  | кулинарных изделий из | взаимозаменяемости | | | |  | пожарной |  |  |  |
|  | мяса, птицы, дичи | основного | | сырья | | и | безопасности | |  | и |
|  | разнообразного | дополнительных | | |  |  | производственной | | |  |
|  | ассортимента, в том числе | ингредиентов. | | |  |  | санитарии |  |  | в |
|  | региональных | Выбирать, | | |  |  | организации питания. | | | |
|  |  | применять, | |  |  |  | Виды, |  |  |  |
|  |  | комбинировать | | |  |  | назначение, | | правила | |
|  |  | различные | | способы | | | безопасной | |  |  |
|  |  | приготовления | | |  |  | эксплуатации | |  |  |
|  |  | полуфабрикатов | | |  | с | технологического | | |  |
|  |  | учетом рационального | | | | | оборудования, | |  |  |
|  |  | использования | | |  |  | производственного | | |  |
|  |  | ресурсов, | обеспечения | | | | инвентаря, |  |  |  |
|  |  | безопасности | | готовой | | | инструментов, | |  |  |
|  |  | продукции. | |  |  |  | весоизмерительных | | |  |
|  |  | Владеть | | техникой | | | приборов, | посуды | | и |
|  |  | работы | с | ножом: | | | правила | ухода | | за |
|  |  | нарезать, | измельчать | | | | ними. |  |  |  |
|  |  | обработанное | | | сырье, | | Ассортимент, | | |  |
|  |  | продукты. | |  |  |  | рецептуры, | |  |  |
|  |  | Править кухонные | | | | | требования к качеству, | | | |
|  |  | ножи. |  |  |  |  | условия | и | сроки | |
|  |  | Нарезать, | | |  |  | хранения |  |  |  |
|  |  | измельчать мясо, птицу | | | | | полуфабрикатов | | | для |
|  |  | вручную |  |  | или | | блюд, | кулинарных | | |
|  |  | механическим | | |  |  | изделий | из | мяса, | |
|  |  | способом. | |  |  |  | птицы, |  | дичи | |
|  |  | Порционировать, | | | | | разнообразного | | |  |
|  |  | формовать, панировать | | | | | ассортимента, | | в том | |
|  |  | различными способами | | | | | числе региональных. | | | |
|  |  | полуфабрикаты | | |  | из | Методы | |  |  |
|  |  | мяса, |  | мясных | | | приготовления | | |  |
|  |  | продуктов, | | домашней | | | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | птицы, дичи. | |  |  |  | Способы | |  |  |
|  |  | Выбирать, | | |  |  | сокращения потерь, | | | |
|  |  | подготавливать | | |  |  | сохранения пищевой | | | |
|  |  | пряности | и | приправы, | | | ценности продуктов | | | |
|  |  | хранить | пряности | | | и | при приготовлении | | |  |
|  |  | приправы |  |  |  | в | полуфабрикатов. | | |  |
|  |  | измельченном виде. | | | |  | Правила, | | способы | |
|  |  | Соблюдать | | |  |  | нарезки, |  |  |  |
|  |  | санитарно- | |  |  |  | порционирования | | |  |
|  |  | гигиенические | | |  |  | полуфабрикатов | | | из |
|  |  | требования | |  |  | к | мяса, |  | мясных | |
|  |  | процессам | |  |  |  | продуктов, | домашней | | |
|  |  | приготовления | | |  |  | птицы, дичи | |  |  |
|  |  | полуфабрикатов. | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Изменять закладку | | | | |  |  |  |  |
|  |  | продуктов в | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | соответствии с | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | изменением выхода | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | полуфабрикатов. | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Осуществлять | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | взаимозаменяемость | | | |  |  |  |  |  |
|  |  | продуктов в процессе | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | приготовления |  |  |  |
|  |  |  |  | полуфабрикатов с |  |  |  |
|  |  |  |  | учетом принятых норм | |  |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости. |  |  |  |
|  |  |  |  | Выбирать | в |  |  |
|  |  |  |  | соответствии | со |  |  |
|  |  |  |  | способом |  |  |  |
|  |  |  |  | приготовления, |  |  |  |
|  |  |  |  | безопасно |  |  |  |
|  |  |  |  | использовать |  |  |  |
|  |  |  |  | технологическое |  |  |  |
|  |  |  |  | оборудование, |  |  |  |
|  |  |  |  | производственный |  |  |  |
|  |  |  |  | инвентарь, |  |  |  |
|  |  |  |  | инструменты, посуду |  |  |  |
|  | Порционирование | |  | Проверять |  | Ассортимент, |  |
|  | (комплектование), упаковка | | | качество готовых |  | назначение, правила |  |
|  | на вынос, | хранение |  | полуфабрикатов перед | | обращения с |  |
|  | полуфабрикатов | |  | упаковкой, |  | упаковочными |  |
|  |  |  |  | комплектованием. |  | материалами, посудой, |  |
|  |  |  |  | Выбирать |  | контейнерами для |  |
|  |  |  |  | материалы, посуду, |  | хранения и |  |
|  |  |  |  | контейнеры для |  | транспортирования |  |
|  |  |  |  | упаковки. |  | готовых |  |
|  |  |  |  | Эстетично |  | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  | упаковывать, |  | Техника |  |
|  |  |  |  | комплектовать |  | порционирования |  |
|  |  |  |  | полуфабрикаты в |  | (комплектования), |  |
|  |  |  |  | соответствии с их |  | упаковки и |  |
|  |  |  |  | видом, способом и |  | маркирования |  |
|  |  |  |  | сроком реализации. |  | упакованных |  |
|  |  |  |  | Обеспечивать |  | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  | условия, сроки |  | Правила |  |
|  |  |  |  | хранения, товарное |  | заполнения этикеток. |  |
|  |  |  |  | соседство |  | Правила |  |
|  |  |  |  | скомплектованных, |  | складирования |  |
|  |  |  |  | упакованных |  | упакованных |  |
|  |  |  |  | полуфабрикатов. |  | полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |  | Соблюдать выход | | Правила |  |
|  |  |  |  | готовых |  | порционирования |  |
|  |  |  |  | полуфабрикатов при |  | (комплектования) |  |
|  |  |  |  | порционировании |  | готовой кулинарной |  |
|  |  |  |  | (комплектовании). |  | продукции. |  |
|  |  |  |  | Применять |  | Требования к |  |
|  |  |  |  | различные техники |  | условиям и срокам |  |
|  |  |  |  | порционирования, |  | хранения упакованных |  |
|  |  |  |  | комплектования с |  | полуфабрикатов |  |
|  |  |  |  | учетом |  |  |  |
|  |  |  |  | ресурсосбережения |  |  |  |
|  | Ведение | расчетов | с | Рассчитывать |  | Ассортимент и |  |
|  | потребителями при отпуске | | | стоимость |  | цены на |  |
|  | продукции на вынос. | | с | полуфабрикатов. |  | полуфабрикаты на |  |
|  | Взаимодействие | | Вести учет |  | день принятия |  |
|  | потребителями при отпуске | | | реализованных |  |  |
|  |  | платежей. |  |
|  | продукции | | с | полуфабрикатов. |  |  |
|  |  | Правила |  |
|  | прилавка/раздачи | |  | Пользоваться |  |  |
|  |  |  | торговли. |  |
|  |  |  |  | контрольно-кассовыми | |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | машинами при | Виды оплаты по |  |
|  |  | оформлении платежей. | платежам. |  |
|  |  | Принимать оплату | Виды и |  |
|  |  | наличными деньгами; | характеристика |  |
|  |  | принимать и |  |
|  |  | контрольно- |  |
|  |  | оформлять |  |
|  |  | кассовых машин, |  |
|  |  | безналичные |  |
|  |  | правила |  |
|  |  | платежи. |  |
|  |  | осуществления |  |
|  |  | Составлять отчет |  |
|  |  | кассовых операций. |  |
|  |  | по платежам. |  |
|  |  | Поддерживать | Правила и |  |
|  |  | визуальный контакт с | порядок расчета |  |
|  |  | потребителем. | потребителей при |  |
|  |  | Владеть | оплате наличными |  |
|  |  | профессиональной | деньгами, при |  |
|  |  | терминологией. | безналичной форме |  |
|  |  | Консультировать |  |
|  |  | оплаты. |  |
|  |  | потребителей, |  |
|  |  | Правила |  |
|  |  | оказывать им помощь в |  |
|  |  | поведения, степень |  |
|  |  | выборе. |  |
|  |  | ответственности за |  |
|  |  | Разрешать |  |
|  |  | правильность расчетов |  |
|  |  | проблемы в рамках |  |
|  |  | с потребителями. |  |
|  |  | своей компетенции |  |
|  |  | Базовый |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | словарный запас на |  |
|  |  |  | иностранном языке. |  |
|  |  |  | Правила, техника |  |
|  |  |  | общения, |  |
|  |  |  | ориентированная на |  |
|  |  |  | потребителя |  |
| ***ОК 01*** | Проведение анализа | Распознавать задачу | Актуальный |  |
| Выбирать способы | сложных ситуаций при | и/или проблему в | профессиональный и |  |
| решения задач | решении задач | профессиональном | социальный контекст, |  |
| профессиональной | профессиональной | и/или социальном | в котором приходится |  |
| деятельности, | деятельности | контексте. | работать и жить; |  |
| применительно к | Определение этапов | Анализировать задачу | Основные источники |  |
| различным | решения задачи. | и/или проблему и | информации и |  |
| контекстам | Определение потребности в | выделять её составные | ресурсы для решения |  |
|  | информации, | части. | задач и проблем в |  |
|  | осуществление | Правильно выявлять и | профессиональном |  |
|  | эффективного поиска. | эффективно искать | и/или социальном |  |
|  | Разработка детального | информацию, | контексте. |  |
|  | плана действий. | необходимую для | Алгоритмы |  |
|  | Оценка рисков на каждом | решения задачи и/или | выполнения работ в |  |
|  | шагу. | проблемы. | профессиональной и |  |
|  | Оценивает плюсы и | Составить план | смежных областях; |  |
|  | минусы полученного | действия, | Методы работы в |  |
|  | результата, своего плана и | определить | профессиональной и |  |
|  | его реализации, предлагает | необходимые ресурсы. | смежных сферах. |  |
|  | критерии оценки и | Владеть актуальными | Структура плана для |  |
|  | рекомендации по | методами работы в | решения задач |  |
|  | улучшению плана. | профессиональной и | Порядок оценки |  |
|  |  | смежных сферах. | результатов решения |  |
|  |  | Реализовать | задач |  |
|  |  | составленный план. | профессиональной |  |
|  |  | Оценивать результат и | деятельности |  |
|  |  | последствия своих |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | действий |  |
|  |  | (самостоятельно или с |  |
|  |  | помощью наставника). |  |
| ОК 04. Работать в | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология |
| коллективе и | общении для эффективного | коллектива и команды | коллектива |
| команде, | решения деловых задач | Взаимодействовать с | Психология личности |
| эффективно | Планирование | коллегами, | Основы проектной |
| взаимодействовать с | профессиональной | руководством, | деятельности |
| коллегами, | деятельность | клиентами. |  |
| руководством, |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| *ОК 7* Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| сохранению | экологической | экологической | экологической |
| окружающей среды, | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| ресурсосбережению, | профессиональной | Определять | ведении |
| эффективно | деятельности; | направления | профессиональной |
| действовать в | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| чрезвычайных | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| ситуациях. | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
|  |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных и общих компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[2]](#footnote-2)\*** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоя**  **тельная работа**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производст***  ***венная,***  *часов* |
| **Всего,**  часов | **теория** | **ЛПЗ** |
| **ПК 1.1. – 1.4.**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 1.**  Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **40** | **40** | **34** | **6** |  |  |  |
| **ПК 1.1. – 1.4.**  **ОК 01, 04, 07** | **Раздел модуля 2.**  Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | **120** | **120** | **108** | **12** |  |  |  |
| **ПК 1.1. – 1.4** | **Учебная и производственная практика**, часов |  |  |  |  |  | **180** | ***132*** |
|  | **Всего:** |  |  |  |  |  |  |  |

* 1. ***Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 01)***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| ***Раздел модуля 1.*** | | | | |  |  |
| ***Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*** | | | | | **34** |  |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***МДК. 01.01.*** |  |  | | **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | | | | | | | | **34** |  |
| **Тема 1.1.**  **Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них** | | **Содержание** | | | **4** |  |
| 1 | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. | | 2 |
| 2 | Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. 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). | | 2 |
| 3 | Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него | | 2 |
| 4 | Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов** | | **Содержание** | | | **11** |  |
| **1** | | Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей |  | 2 |
| **2** | | Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов |  |
| **3** | | Организация процесса механической кулинарной обработки грибов Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов | 2 |
| **4** | | Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | 2 |
| **5** | | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов | 2 |
| **6** | | Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном виде | 2 |
| **7** | | Организация хранения обработанных овощей и грибов в замороженном виде | 2 |
| **8** | | Организация хранения обработанных овощей и грибов в вакуумированном виде | 2 |
| **9** | | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, | 2 |
| **10** | | Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования инвентаря, инструментов, посуды | 2 |
| **11** | | Правила ухода за оборудования инвентаря, инструментов, посуды | 2 |
| **Тема 1.3**  **Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них** | | **Содержание** | | | **8** |  |
| **1** | | Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы. |  | 2 |
| **2** | | Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья | 2 |
| **3** | | Организация процесса приготовления полуфабрикатов из них | 2 |
| **4** | | Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | 2 |
| **5** | | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | 2 |
| **6** | | Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном виде | 2 |
| **7** | | Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в замороженном и вакуумированном виде | 2 |
| **8** | | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 2 |
| **Тема 1.4**  **Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них** | | **Содержание** | | | **11** |  |
| **1.** | | Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, |  | 2 |
| **2** | | Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы | 2 |
| **3** | | Организация процесса механической кулинарной обработки дичи | 2 |
| **4** | | Организация процесса механической кулинарной обработки кролика | 2 |
| **5** | | Организация процесса приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | 2 |
| **6** | | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов |  |
| **7** | | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. | 2 |
| **8** | | Организация хранения обработанных мясных продуктов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | 2 |
| **9** | | Организация хранения обработанной домашней птицы в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | 2 |
|  | | **10** | | Организация хранения обработанной дичи и кролика в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | 2 |
| **11** | | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 2 |
|  | | ***В том числе ЛПЗ*** | **6** |  |
| ***Практическое занятие 1.*** Составление заявки на сырье, организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов. Виды нарезок различных овощей. |  | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.** | | | | | **20** |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы при изучении раздела 1**   1. Составление таблиц по видам форм нарезки картофеля и их использования. 2. Разработка схему приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии со сборником рецептур (на усмотрение педагога). 3. Самостоятельное изучение устройства оборудования овощного и горячего цеха.   4 Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.  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  5 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | | |  |
| ***Раздел модуля 2.***  ***Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него*** | | | | | **108** |  |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | | | **17** |  |
| **Тема 2.1.**  **Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов** | | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | Классификация, ассортимент, основные характеристики овощей и грибов | | 2 |
| 2 | Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения | | 2 |
| 3 | кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов Формы нарезки, кулинарное назначение. | | 2 |
| 4 | Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Формы нарезки, кулинарное назначение. | | 2 |
| 5 | Технологический процесс механической кулинарной обработки и нарезки клубнеплодов Формы нарезки, кулинарное назначение. | | 2 |
| 6 | Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов Формы нарезки, кулинарное назначение. | | 2 |
| 7 | Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных и луковых Формы нарезки, кулинарное назначение. | | 2 |
| 8 | Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых овощей Формы нарезки, кулинарное назначение. | | 2 |
| 9 | Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно – шпинатных овощей Формы нарезки, кулинарное назначение. | | 2 |
| 10 | Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки зелени Формы нарезки, кулинарное назначение. | | 2 |
| 11 | Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов | | 2 |
| 12 | Международные наименования форм нарезки | | 2 |
| 13 | Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке | |  | 2 |
| 14 | . Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. | | 2 |
| 15 | Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов | | 2 |
| 16 | Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: Интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | | 2 |
| 17 | Контрольная работа по теме | | 2 |
| **Тема 2.2.**  **Обработка рыбы и нерыбного водного сырья** | | **Содержание** | | | **16** |  |
| **1** | | Классификация, ассортимент, основные характеристики. |  | 2 |
| **2** | | Пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, |  |
| **3** | | Кулинарное назначение рыбы | 2 |
| **4** | | Кулинарное назначение нерыбного водного сырья | 2 |
| **5** | | Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья | 2 |
| **6** | | Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, | 2 |
| **7** | | Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: вымачивание соленой рыбы, | 2 |
| **8** | | Подготовка нерыбного водного сырья | 2 |
| **9** | | Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой) | 2 |
| **10** | | Методы разделки рыбы с костным скелетом (бесчешуйчатой) | 2 |
| **11** | | Методы разделки рыбы с костным скелетом округлой и плоской формы. | 2 |
| **12** | | Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом виде | 2 |
| **13** | | Последовательность приготовления обработанной рыбы в пластованном виде | 2 |
| **14** | | Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы | 2 |
| **15** | | Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. | 2 |
| **16** | | Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения | 2 |
| **Тема 2.3**  **Приготовление полуфабрикатов из рыбы** | | **Содержание** | | | **17** |  |
| **1** | | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы. |  | 2 |
| **2** | | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. | 2 |
| **3** | | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы | 2 |
| **4** | | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «кругляши» | 2 |
| **5** | | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк) | 2 |
| **6** | | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями | 2 |
| **7** | | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей | 2 |
| **8** | | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: чистое филе | 2 |
| **9** | | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка» | 2 |
| **10** | | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рулетики, мелкие куски рыбы | 2 |
| **11** | | Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках | 2 |
| **12** | | Способы и техника маринования, панирования. | 2 |
| **13** | | Способы и техника формования полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| **14** | | Приготовление рыбной котлетной массы технология приготовления. | 2 |
| **15** | | Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Отличительные особенности приготовления , панирования п/ф из рыбной котлетной массы | 2 |
| **16** | | Требования качеству, условия и сроки хранения п/ф | 2 |
| **17** | | Контрольная работа по теме | 2 |
| **Тема 2.4**  **Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов** | | **Содержание** | | | **21** |  |
| **1.** | | Ассортимент, основные характеристики мяса и мясного сырья |  | 2 |
| **2** | | Пищевая ценность, требования к качествумяса и мясного сырья | 2 |
| **3** | | Условия и сроки хранения мяса и мясного сырья | 2 |
| **4** | | Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | 2 |
| **5** | | Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: | 2 |
| **6** | | Последовательность выполнения оттаивания мороженого мяса |  |
| **7** | | Последовательность выполнения обмывания и обсушивания | 2 |
| **8** | | Кулинарный разруб и назначение различный частей туш. | 2 |
| **9** | | Кулинарный разруб туш говядины и телятины | 2 |
| **10** | | Кулинарный разруб туш баранины | 2 |
| **11** | | Кулинарный разруб туш свинины | 2 |
| **12** | | Обвалка, зачистка, жиловка туш |  |
| **13** | | Обработка субпродуктов | 2 |
| **14** | | Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке | 2 |
| **15** | | Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, телятины. | 2 |
| **16** | | Хранение, кулинарное назначение частей туши баранины. | 2 |
| **17** | | Хранение, кулинарное назначение частей туши свинины. | 2 |
| **18** | | Механическая кулинарная обработка мясных продуктов | 2 |
| **19** | | Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки | 2 |
| **20** | | Хранение и кулинарное назначение | 2 |
| **21** | | Способы хранения крупнокусковых п/ф | 2 |
| **Тема 2.5**  **Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов** | | **Содержание** | | | **16** |  |
| **1** | | Классификация ассортимент кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса |  | 2 |
| **2** | | Классификация ассортимент кулинарное назначение полуфабрикатов из мясного сырья | 2 |
| **3** | | Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| **4** | | Технологический процесс приготовления крупнокусковых п/ф из мяса говядины | 2 |
| **5** | | Технологический процесс приготовления порционных п/ф из мяса говядины и телятины | 2 |
| **6** | | Технологический процесс приготовления мелкокусковых п/ф из мяса говядины | 2 |
| **7** | | Технологический процесс приготовления крупнокусковых п/ф из баранины | 2 |
| **8** | | Технологический процесс приготовления порционных п/ф из баранины | 2 |
| **9** | | Технологический процесс приготовления мелкокусковых п/ф из баранины | 2 |
| **10** | | Технологический процесс приготовления крупнокусковых п/ф из свинины | 2 |
| **11** | | Технологический процесс приготовления порционных и мелкокусковых п/ф из свинины | 2 |
| **12** | | Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| **13** | | Технологический процесс приготовления мясной рубленой натуральной массы | 2 |
| **14** | | Полуфабрикаты из натуральной рубленной массы, особенности приготовления и панирования | 2 |
| **15** | | Технологический процесс приготовления мясной рубленной массы(котлетной) с хлебом. | 2 |
| **16** | | Полуфабрикаты из котлетной массы, особенности приготовления и панирования | 2 |
| **Тема 2.6**  **Обработка домашней птицы, дичи, кролика.** | | **Содержание** | | | **8** |  |
| **1** | | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества безопасности |  | 2 |
| **2** | | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней дичи. Оценка качества безопасности | 2 |
| **3** | | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из кролика Оценка качества безопасности | 2 |
| **4** | | Методы обработки домашней птицы | 2 |
| **5** | | Методы обработки пернатой дичи. | 2 |
| **6** | | Методы обработки кролика. | 2 |
| **7** | | Виды заправок тушек домашней птицы, кулинарное назначение*.* | 2 |
| **8** | | Виды заправки тушек дичи, кулинарное назначение*.* | 2 |
| **Тема 2.7**  **Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика** | | **Содержание** | | | **12** |  |
| **1** | | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |  |  |
| **2** | | Характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика |  |
| **3** | | Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы |  |
| **4** | | Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы |  |
| **5** | | Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из дичи, кролика |  |
| **6** | | Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |  |
| **7** | | Приготовление котлетной массы из птицы. Особенности приготовления |  |
| **8** | | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. |  |
| **9** | | Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё. |  |
| **10** | | Требования к качеству, условия и сроки хранения. |  |
| **11** | | Обработка субпродуктов птицы и дичи |  |
| **12** | | Правила упаковки и охлаждения полуфабрикатов из птицы. |  |  |
|  | | **Лабораторно – практические занятия** | | | **12** |  |
|  | | **1 *.*** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом | | |  |  |
|  | | **2**Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы. Приготовление различных видов полуфабрикатов из мяса и птицы | | |  |  |
|  | | ***Дифференцированный зачет по ПМ 01*** | | | **1** |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.** | | | | | **60** | 3 |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 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. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.   8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | | | |  |
| **Учебная практика ПМ 01**  **Виды работ:** | | | | | **180** | 3 |
| **1** | Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. | | | |  | |
| **2** | Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья | | | |
| **3** | Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. | | | |
| **4** | 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. | | | |
| **5** | Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей. (картофель) Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. | | | |
| **6** | Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей ( морковь, свекла) Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. | | | |
| **7** | Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей (капуста и лук) Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. | | | |
| **8** | Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды плодов. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. | | | |
| **9** | Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды грибов . Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. | | | |
| **10** | Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. | | | |
| **11** | Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). | | | |
| **12** | Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты | | | |
| **13** | Размораживать, обрабатывать домашнюю птицу, дичь, кролика | | | |
| **14** | Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания. | | | |
| **15** | Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре) | | | |
| **16** | Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для тушения и запекания: | | | |  | |
|  | Полуфабрикаты целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; | | | |
| **17** | Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). | | | |
| **18** | Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые | | | |
| **19** | Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов порционные, мелкокусковые. | | | |
| **20** | Проводить заправку тушек домашней птицы подготовку к последующей тепловой обработке. | | | |
| **21** | Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. | | | |
| **22** | Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов | | | |
| **23** | Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой натуральной массы | | | |
| **24** | Готовить полуфабрикаты из котлетной массы | | | |
| **25** | Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; | | | |
| **26** | Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | | | |
| **27** | Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. | | | |
| **28** | Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. | | | |
| **29** | Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | | |
| **30** | ***Дифференцированный зачет по УП 01*** | | | |  |  |
| ***Производственная практика ПМ 01***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | | | | **132** | 3 |

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

**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).

Лаборатория:

**Учебная кухня** , оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания:**

1. 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. ты 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», 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, 2013. – 416 с.
14. 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.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 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, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
24. 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.
    * 1. **Электронные издания:**
25. 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].
26. 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].
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. 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>.
29. 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
30. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    * 1. **Дополнительные источники:**
31. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** | | |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места повара*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка (бракераж) в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*  *Д/З по МДК 01.01*  *Д/З по МДК 01.02*  *Д/З по УП 01* |
| **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. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; * эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

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

*Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения*

1. *организации рабочего места; Учебного кухни*

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения**:компьютер,средства аудиовизуализации,мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием**:

* моечная ванна;
* овощерезательная машина;
* плиты электрические или с индукционном нагревом;
* мясорубка;
* слайсер;
* блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
* куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
* планетарный миксер;
* рыбочистка;
* шкаф интенсивной заморозки;
* шкаф морозильный;
* шкаф холодильный;
* аппарат для вакуумной упаковки;
* ледогенератор;
* микроволновая печь;
* горелка газовая ручная;
* овоскоп;
* нитрат-тестр;
* посудомоечная машина;
* стелаж;
* мусат для заточки ножей.

29

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой**:

* рабочий стол;
* весы настольные электронные;
* набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов);
* ножи поварской тройки;
* щипцы универсальные;
* лопатки (металлические, силиконовые);
* венчик;
* ложки;
* мерный стакан;
* сито;
* шенуа;
* половник;
* тяпка;
* тендрайзер ручной;
* пинцет;
* миски из нержавеющей стали;
* набор кастрюль;
* набор сотейники;
* набор сковород;
* гриль сковорода;
* ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
* функциональные емкости из нержавеющей стали;
* корзины для отходов;
* стрейч пленка для пищевых продуктов;
* пергамент, фольга;
* пакеты для вакуумного аппарата;
* контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
* перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

30

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.)

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждаю:

Директор ГПОАУ ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кудрявцева Т.Н.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020

***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

***2020 г.***

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **.** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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. 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 |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

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 | 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями. |
| Умения | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  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;  своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знания | 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);  видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  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;  норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 835 ч.

Из них на освоение МДК – 213 ч.

на практики учебную 420 ч. и производственную – 202 ч.

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | Самостоятельная работа[[3]](#footnote-3) |
| 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  ОК 1-7, 9,10 | **МДК 0 201**  **Организация приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** . | **50** | **50** | **12** | - | - |  |
|  | **МДК 0202**  **Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок** | **163** | **163** | **24** |  |  |  |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 30 | 30 | 6 | - | - |  |
| ПК 2.1., 2.2, 2.4  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 2.**  Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 25 | 25 | 6 | - | - |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 3.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 24 | 24 |  | - | - |  |
| Переход на 2 курс | | | | | | | |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 4.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 24 | 24 |  | - | - |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 5.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 24 | 24 |  | - | - |  |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8  ОК 1-7, 9,10 | **Раздел модуля 6.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 36 | 36 | 12 | - | - |  |
| ПК 2.1-2.8 | Учебная и производственная практика | 622 |  |  | 420 | 202 | - |
|  | **Всего:** | **835** | **213** | **36** | **420** | **202** | **-** |

**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** | **4** |
| **МДК 0201 Организация приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | |  | **50** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** |  |  |
| 1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. | **2** | **7** |
| 2.Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. | **3** |
| 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **2** |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | **Содержание** |  | **10** |
| 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. | **2** |
| 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования | **2** |
| 3.Правила ухода за Технологическим оборудованием и производственным инвентарем, инструментами, посудой | **2** |
| 4.Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | **2** |
| 5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | **2** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** |  | **12** |
| **Практическое занятие 1.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. |  | **6** |
| **Практическое занятие 2**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов |  | **6** |
| **Тема 1.3.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | **Содержание** |  | **10** |
| 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов | **2** |
| 2.Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | **2** |
| 3.Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **2** |
| 4.Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос | **2** |
| 1. 5.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации | **2** |
| **Тема 1.4.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **Содержание** |  | **10** |
| 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 | **2** |
| 2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | **2** |
| 3.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | **2** |
| 4.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос | **2** |
| 5.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | **2** |
| **Дифференцированный зачет по МДК0201** | |  | **1** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | |  | **163** |
| **Раздел модуля 1.**  **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | |  | **30** |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | **Содержание** |  | **4** |
| * 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров | **1** |
| * 1. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров | **1** |
| * 1. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. | **1** |
| * 1. 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 | **1** |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **Содержание** |  | **10** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов | **2** |
| 1. 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 | **2** |
| 1. 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 | **2** |
| 1. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями | **2** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. | **1** |
| 1. 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 | **1** |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** |  | **6** |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента |  | **6** |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | **Содержание** |  | 5 |
| 1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. | **1** |
| 1. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения | **1** |
| 1. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **1** |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. | **1** |
| 1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | **1** |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **Содержание** |  | **5** |
| 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **1** |
| 1. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения | **2** |
| 1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. | **1** |
| 1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | **1** |
| **Раздел модуля 2.**  **Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | |  | **25** |
| **Тема 3.1.**  Классификация,  ассортимент, значение в питании горячих соусов | **Содержание** |  | **2** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. | **1** |
| 1. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства | **1** |
| **Тема 3.2.**  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **Содержание** |  | **7** |
| 1. 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 | **1** |
| 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 | **1** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | **1** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных | **1** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных | **1** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства | **1** |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  | **6** |
| **Практическое занятие 4.** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции |  | **6** |
| **Тема 3.3.**  Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | **Содержание** |  | **5** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных | **2** |
| 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на сливках | **2** |
| 1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов | **1** |
| **Тема 3.4.**  Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **Содержание** |  | **5** |
| 1.Приготовление, кулинарное назначение соусов сладких (десертных), требования к качеству, условия и сроки хранения соусов | **2** |
| 2.Приготовление, кулинарное назначение, региональных соусов требования к качеству, условия и сроки хранения соусов | **1** |
| 3.Приготовление, кулинарное назначение, вегетарианских, диетических соусов требования к качеству, условия и сроки хранения соусов | **1** |
| 4.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | **1** |
|  | |  | **-** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | |  | **24** |
| **Тема 4.1.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** |  | **14** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | **1** |
| 1. 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 | **1** |
| 1. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ | **1** |
| 1. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. | **1** |
| 1. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, | **1** |
| 1. Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности | **1** |
| 1. Методы приготовления овощей тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. | **1** |
| 1. Методы приготовления грибов | **1** |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов | **2** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. | **2** |
| 1. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | **1** |
| 12. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования | **1** |
| **Тема 4.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **Содержание** |  | **10** |
| 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. | **1** |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. | **1** |
| 1. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий | **1** |
| 1. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. | **1** |
| 1. 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 | **1** |
| 1. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры,методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **1** |
| 1. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронныхизделий откидным и не откидным способом. | **1** |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов | **1** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронныхизделий: 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. | **1** |
| 1. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлажд   ения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования | **1** |
| **Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | |  | **24** |
| **Тема 5.1.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **Содержание** |  | **12** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра | **1** |
| 1. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. | **1** |
| 1. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра | **1** |
| 1. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ | **1** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра | **1** |
| 1. 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. | **1** |
| 1. 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** |
| 1. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения | **1** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. | **1** |
| 1. 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** |
| **Тема 5.2.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **Содержание** |  | **12** |
| 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки | **1** |
| 1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. | **1** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. | **2** |
| 1. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста | **2** |
| 1. Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста | **1** |
| 1. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков | **2** |
| 1. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. | **1** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. | **1** |
| 1. 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 | **1** |
| **Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | |  | **24** |
| **Тема 6.1.**  Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** |  | **10** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **2** |
| 1. Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. | **2** |
| 1. Правила нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями | **2** |
| 1. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. | **2** |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа | **2** |
| **Тема 6.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** |  | **14** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. | **1** |
| 1. 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** |
| 1. Приготовление блюд из рыбы : отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). | **2** |
| 1. Приготовление из нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). | **2** |
| 1. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме | **2** |
| 1. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. | **1** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. | **1** |
| 1. 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 | **1** |  |
| 1. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. | **1** |  |
|  | 1. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **1** |  |
| **Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | |  | **36** |
| **Тема 7.1.**  Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** |  | **4** |
| 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **1** |
| 1. Правила выбора мяса, мясных продуктов и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями | **1** |
| 1. Правила выбора домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями | **1** |
| 1. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа | **1** |
| **Тема 7.2.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **Содержание** |  | **10** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. | **1** |
| 1. 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** |
| 1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). | **1** |
| 1. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | **2** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. | **1** |
| 1. 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. | **1** |
| 1. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. | **1** |
| 1. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **1** |
| **В том числе практических и лабораторных занятий** |  | **12** |
| **Лабораторное занятие 5.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде |  | **6** |
| **Лабораторное занятие 6.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде |  | **6** |
| **Тема 7.3.**  Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** |  | **10** |
| 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. | **1** |
| 1. 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** |
| 1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). | **2** |
| 1. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | **1** |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. | **1** |
| 1. 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. | **1** |
| 1. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. | **1** |
| 1. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **1** |
| **Экзамен по ПМ02** | |  |
| Самостоятельная учебная работа при изучении   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. | |  |  |
| **Учебная практика по ПМ.02**  **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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 учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом 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 учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом 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. Рассчет 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 кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты  67 парактик по 6 час | |  | **402** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02**  **Виды работ :**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.). 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 | |  | **202** |
| **Всего** | |  | **835** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть 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).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Печатные издания:**

1. 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. 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, 2013. – 416 с.
14. 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.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 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, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
23. 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», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
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», 2015. – 432 с.
    * 1. **Электронные издания:**
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. 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>.
29. 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
30. 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
31. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
    * 1. **Дополнительные источники:**
32. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
33. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **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 | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораорных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  экспертнное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда; * аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение

Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждаю:

Директор ГПОАУ ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кудрявцева Т.Н.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020

**Рабочая учебная программа учебной дисциплины «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

ППКРС ПО ПРОФЕССИИ

Код профессии 43.01.09

п. Семибратово 2020г.

***СОДЕРЖАНИЕ***

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***.***

1. ***СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***
2. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***
3. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***

* ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***1.1. Область применения программы***

*Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО*

***43.01.09 Повар, кондитер***

*код* *наименование профессии*

***1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

* *результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Приготовление,оформление и подготовка к реализациихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента *и* *соответствующие ему профессиональные компетенции:*

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.

*Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.*

*Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.*

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Формир* | ***Название раздела*** |  |  |
| *уемые* |  |  |  |
| *компет* | *Действие* | *Действие* | *Действие* |
| *енции* |  |  |  |

**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 3.1-* | Подготовка, |  |  | Выбирать в | | |  |  |  | Требования | |  | охраны | |
| *3.6* | уборка рабочего |  | соответствии с видом | | | | | |  | труда, пожарной безопасности | | | | |
|  | места повара при |  | выполняемых операций, | | | | | |  | и | производственной | | | |
|  | выполнении работ | | рационально размещать на | | | | | |  | санитарии | в | организации | | |
|  | по приготовлению | | рабочем месте оборудование, | | | | | | | питания. |  |  |  |  |
|  | холодных блюд, |  | инвентарь, посуду, сырье, | | | | | |  | Виды, назначение, | | | |  |
|  | кулинарных |  | материалы в соответствии с | | | | | | | правила безопасной | | |  |  |
|  | изделий, закусок |  | инструкциями и | | | | |  |  | эксплуатации | |  |  |  |
|  |  |  | регламентами, стандартами | | | | | | | технологического | | |  |  |
|  |  |  | чистоты. | |  |  |  |  |  | оборудования, | |  |  |  |
|  |  |  |  | Проводить текущую | | | | |  | производственного инвентаря, | | | | |
|  |  |  | уборку рабочего места | | | | | |  | инструментов, | |  |  |  |
|  |  |  | повара в соответствии с | | | | | |  | весоизмерительных приборов, | | | | |
|  |  |  | инструкциями и | | | | |  |  | посуды и правила ухода за | | | |  |
|  |  |  | регламентами, стандартами | | | | | | | ними. |  |  |  |  |
|  |  |  | чистоты. | |  |  |  |  |  | Организация | | работ | | по |
|  |  |  |  | Применять | | | регламенты, | | | приготовлению | |  | холодных | |
|  |  |  | стандарты | | | и | нормативно- | | | блюд, кулинарных изделий, | | | | |
|  |  |  | техническую документацию, | | | | | | | закусок. |  |  |  |  |
|  |  |  | соблюдать | | |  | санитарные | | | Последовательность | | | |  |
|  |  |  | требования. | | | |  |  |  | выполнения | технологических | | | |
|  |  |  |  | Выбирать | | | и применять | | | операций, |  | современные | | |
|  |  |  | моющие | |  |  |  |  | и | методы | приготовления | | | |
|  |  |  | дезинфицирующие средства. | | | | | | | холодных блюд, | | кулинарных | | |
|  |  |  |  | Владеть техникой ухода | | | | | | изделий, закусок. | |  |  |  |
|  |  |  | за |  | весоизмерительным | | | | | Регламенты, стандарты, в | | | | |
|  |  |  | оборудованием. | | | |  |  |  | том числе система анализа, | | | | |
|  |  |  |  | Мыть | | вручную и | | | в | оценки | и | управления | | |
|  |  |  | посудомоечной | | | |  | машине, | | опасными факторами (система | | | | |
|  |  |  | чистить | | и | раскладывать | | | на | НАССР) и |  |  |  |  |
|  |  |  | хранение кухонную посуду и | | | | | | | нормативно-техническая | | | |  |
|  |  |  | производственный инвентарь | | | | | | | документация, используемая | | | | |
|  |  |  | в | соответствии | | | |  | со | при приготовлении холодных | | | | |
|  |  |  | стандартами чистоты. | | | | | |  | блюд, кулинарных изделий, | | | | |
|  |  |  |  | Соблюдать | | |  | правила | | закусок. |  |  |  |  |
|  |  |  | мытья | | кухонных | | | ножей, | | Возможные | | последствия | | |
|  |  |  | острых, | |  | травмоопасных | | | | нарушения | санитарии | | | и |
|  |  |  | частей | |  | технологического | | | | гигиены. |  |  |  |  |
|  |  |  | оборудования. | | | |  |  |  | Требования | | к | личной | |
|  |  |  |  | Соблюдать | | |  | условия | | гигиене персонала. | | |  |  |
|  |  |  | хранения | |  | кухонной | | посуды, | | Правила | | безопасного | | |
|  |  |  | инвентаря, инструментов | | | | | |  | хранения чистящих, | | | моющих | |
|  | Подбор, |  |  | Выбирать оборудование, | | | | | | и дезинфицирующих средств, | | | | |
|  | подготовка | к | производственный | | | | |  |  | предназначенных | |  |  | для |
|  | работе, проверка | | инвентарь, инструменты, | | | | | |  | последующего использования. | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | технологического | | посуду в соответствии с | | | Правила | утилизации |
|  | оборудования, | | видом работ в зоне по | | | отходов. |  |
|  | производственног | | приготовлению холодных | | | Виды, назначение | |
|  | о | инвентаря, | блюд, кулинарных изделий, | | | упаковочных материалов, | |
|  | инструментов, | | закусок. |  |  | способы хранения пищевых | |
|  | весоизмерительны | | Подготавливать к | | | продуктов. |  |
|  | х приборов | | работе, проверять | |  | Виды, назначение | |
|  |  |  | технологическое | |  | оборудования, инвентаря | |
|  |  |  | оборудование, | |  | посуды, используемых для | |
|  |  |  | производственный | | | порционирования |  |
|  |  |  | инвентарь, инструменты, | | | (комплектования) готовых | |
|  |  |  | весоизмерительные приборы | | | холодных блюд, кулинарных | |
|  |  |  | в соответствии с | |  | изделий, закусок. |  |
|  |  |  | инструкциями и | |  | Способы и правила | |
|  |  |  | регламентами, стандартами | | | порционирования |  |
|  |  |  | чистоты. |  |  | (комплектования), упаковки | |
|  |  |  | Соблюдать правила | | | на вынос готовых холодных | |
|  |  |  | техники безопасности, | | | блюд, кулинарных изделий, | |
|  |  |  | пожарной безопасности, | | | закусок. |  |
|  |  |  | охраны труда | |  | Условия, сроки, способы | |
|  | Подготовка | | Выбирать, | |  | хранения холодных блюд, | |
|  | рабочего места | | подготавливать | | материалы, | кулинарных изделий, закусок | |
|  | для |  | посуду, | оборудование, | |  |  |
|  | порционирования | | производственный инвентарь | | |  |  |
|  | (комплектования), | | для |  | хранения, |  |  |
|  | презентации, | | порционирования | |  |  |  |
|  | упаковки на | | (комплектования), | | |  |  |
|  | вынос готовых | | оформления, | | отпуска |  |  |
|  | холодных блюд, | | (презентации) | | упаковки |  |  |
|  | кулинарных | | готовых | холодных блюд, | |  |  |
|  | изделий, закусок | | кулинарных | | изделий, |  |  |
|  |  |  | закусок. |  |  |  |  |
|  |  |  | Рационально | |  |  |  |
|  |  |  | организовывать | | рабочее |  |  |
|  |  |  | место с | учетом | стандартов |  |  |
|  |  |  | чистоты. |  |  |  |  |
| ***ОК.01*** | Распознавание | | Распознавать задачу и/или | | | Актуальный профессиональный | |
|  | сложных | | проблему в профессиональном | | | и социальный контекст, в | |
|  | проблемных | | и/или социальном контексте. | | | котором приходится работать и | |
|  | ситуаций в | | Анализировать задачу и/или | | | жить. |  |
|  | различных | | проблему и выделять её | | | Основные источники | |
|  | контекстах. | | составные части. | |  | информации и ресурсы для | |
|  | Проведение анализа | | Правильно выявлять и | | | решения задач и проблем в | |
|  | сложных ситуаций | | эффективно искать | |  | профессиональном и/или | |
|  | при решении задач | | информацию, необходимую для | | | социальном контексте. | |
|  | профессиональной | | решения задачи и/или | | | Алгоритмы выполнения работ в | |
|  | деятельности. | | проблемы. |  |  | профессиональной и смежных | |
|  | Определение этапов | | Составлять план действия. | | | областях. |  |
|  | решения задачи. | | Определять необходимые | | | Методы работы в |  |
|  | Определение | | ресурсы. |  |  | профессиональной и смежных | |
|  | потребности в | | Владеть актуальными методами | | | сферах. |  |
|  | информации. | | работы в профессиональной и | | | Структура плана для решения | |
|  | Осуществление | | смежных сферах. | |  | задач |  |
|  | эффективного | | Реализовать составленный | | | Порядок оценки результатов | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | поиска. | план. |  |  |  |  | решения задач |
|  | Выделение всех | Оценивать результат и | | |  |  | профессиональной деятельности |
|  | возможных | последствия своих действий | | | |  |  |
|  | источников нужных | (самостоятельно или с | | |  |  |  |
|  | ресурсов, в том | помощью наставника). | | | |  |  |
|  | числе неочевидных. |  |  |  |  |  |  |
|  | Разработка |  |  |  |  |  |  |
|  | детального плана |  |  |  |  |  |  |
|  | действий. |  |  |  |  |  |  |
|  | Оценка рисков на |  |  |  |  |  |  |
|  | каждом шагу. |  |  |  |  |  |  |
|  | Оценка плюсов и |  |  |  |  |  |  |
|  | минусов |  |  |  |  |  |  |
|  | полученного |  |  |  |  |  |  |
|  | результата, своего |  |  |  |  |  |  |
|  | плана и его |  |  |  |  |  |  |
|  | реализации, |  |  |  |  |  |  |
|  | предложение |  |  |  |  |  |  |
|  | критериев оценки и |  |  |  |  |  |  |
|  | рекомендаций по |  |  |  |  |  |  |
|  | улучшению плана |  |  |  |  |  |  |
| ОК.04 | Участие в деловом | Организовывать работу | | | |  | Психология коллектива |
|  | общении для | коллектива и команды | | |  |  | Психология личности |
|  | эффективного | Взаимодействовать с | | |  |  | Основы проектной деятельности |
|  | решения деловых | коллегами, руководством, | | | |  |  |
|  | задач | клиентами. |  |  |  |  |  |
|  | Планирование |  |  |  |  |  |  |
|  | профессиональной |  |  |  |  |  |  |
|  | деятельность |  |  |  |  |  |  |
| *ОК.07* | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | | |  |  | Правила экологической |
|  | экологической | экологической безопасности | | | |  | безопасности при ведении |
|  | безопасности при | Определять направления | | | |  | профессиональной деятельности |
|  | ведении | ресурсосбережения в рамках | | | |  | Основные ресурсы |
|  | профессиональной | профессиональной | | |  |  | задействованные в |
|  | деятельности; | деятельности по профессии | | | |  | профессиональной деятельности |
|  | Обеспечивать | (специальности) | |  |  |  | Пути обеспечения |
|  | ресурсосбережение |  |  |  |  |  | ресурсосбережения. |
|  | на рабочем месте |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | |  |
| ***Раздел модуля 2.* Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных** | | | | | | | |
| **изделий, закусок** | |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 3.1,* | Подготовка | Оценивать | |  | наличие, | | Правила выбора |
| *3.2* | основных | подбирать | в соответствии | | | с | основных продуктов и |
|  | продуктов и | технологическими | | |  |  | дополнительных |
|  | дополнительных | требованиями, | | оценивать | | | ингредиентов с учетом их |
|  | ингредиентов | качество | и | безопасность | | | сочетаемости, |
|  |  | основных | продуктов | | | и | взаимозаменяемости. |
|  |  | дополнительных | | |  |  | Критерии оценки |
|  |  | ингредиентов. | |  |  |  | качества основных продуктов |
|  |  | Организовывать | | | их | | и дополнительных |
|  |  | хранение | до |  | момента | | ингредиентов, используемых |
|  |  | использования. | |  |  |  | для приготовления холодных |
|  |  | Соблюдать | |  | ротацию | | блюд, кулинарных изделий, |
|  |  | продуктов, | полуфабрикатов | | | | закуок. |
|  |  | при | хранении | |  | в | Ассортимент, |
|  |  | холодильнике. | |  |  |  | характеристика региональных |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Выбирать, | |  |  | видов сырья, продуктов. |  |
|  |  | подготавливать | | пряности, | | Нормы |  |
|  |  | приправы, специи. | | |  | взаимозаменяемости сырья и |  |
|  |  | Взвешивать, | | измерять | | продуктов. |  |
|  |  | продукты, входящие в состав | | | |  |  |
|  |  | холодных блюд, | | кулинарных | |  |  |
|  |  | изделий, | закуок | | в |  |  |
|  |  | соответствии с рецептурой. | | | |  |  |
|  |  | Осуществлять | | |  |  |  |
|  |  | взаимозаменяемость | | |  |  |  |
|  |  | продуктов в | соответствии | | с |  |  |
|  |  | нормами |  | закладки, | |  |  |
|  |  | особенностями | | заказа, | |  |  |
|  |  | сезонностью. |  |  |  |  |  |
|  |  | Использовать | | |  |  |  |
|  |  | региональные, | | сезонные | |  |  |
|  |  | продукты для приготовления | | | |  |  |
|  |  | холодных блюд, | | кулинарных | |  |  |
|  |  | изделий, закуок. | |  |  |  |  |
|  |  | Оформлять | | заявки | на |  |  |
|  |  | продукты, |  | расходные | |  |  |
|  |  | материалы, необходимые для | | | |  |  |
|  |  | приготовления | | холодных | |  |  |
|  |  | блюд, кулинарных изделий, | | | |  |  |
|  |  | закусок |  |  |  |  |  |
| *ПК 3.1,* | Приготовление | Выбирать, применять, | | |  | Ассортимент, рецептуры, |  |
| *3.6* | холодных блюд, | комбинировать методы | | |  | пищевая ценность, требования |  |
|  | кулинарных | приготовления холодных | | |  | к качеству, методы |  |
|  | изделий, закусок | блюд, кулинарных изделий, | | | | приготовления холодных |  |
|  | разнообразного | закусок с учетом типа | | |  | блюд, кулинарных изделий, |  |
|  | ассортимента | питания, вида и кулинарных | | | | закусок разнообразного |  |
|  |  | свойств используемых | | |  | ассортимента, в том числе |  |
|  |  | продуктов и |  |  |  | региональных, |  |
|  |  | полуфабрикатов, требований | | | | вегетарианских, для |  |
|  |  | рецептуры, |  |  |  | диетического питания. |  |
|  |  | последовательности | | |  | Температурный режим и |  |
|  |  | приготовления, | |  |  | правила приготовления |  |
|  |  | особенностей заказа | | |  | холодных блюд, кулинарных |  |
|  |  | (задания). |  |  |  | изделий, закусок. |  |
|  |  | Рационально | | |  | Виды, назначение и |  |
|  |  | использовать продукты, | | |  | правила безопасной |  |
|  |  | полуфабрикаты. | | |  | эксплуатации |  |
|  |  | Соблюдать | |  |  | технологического |  |
|  |  | температурный и временной | | | | оборудования, |  |
|  |  | режим процессов | |  |  | производственного |  |
|  |  | приготовления. | |  |  | инвентаря, инструментов, |  |
|  |  | Пересчитывать и | | |  | посуды, используемых при |  |
|  |  | изменять закладку продуктов | | | | приготовлении холодных |  |
|  |  | в соответствии с изменением | | | | блюд, кулинарных изделий, |  |
|  |  | выхода блюд, кулинарных | | |  |  |
|  |  |  | закусок. |  |
|  |  | изделий, закусок. | |  |  |  |
|  |  |  |  | Нормы |  |
|  |  | Владеть техниками, | | |  |  |
|  |  |  | взаимозаменяемости |  |
|  |  | приемами приготовления | | |  |  |
|  |  |  |  |  |

холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок.

Определять степень

готовности, доводить блюда,

кулинарные изделия, закуски

до вкуса, до определенной

консистенции.

Соблюдать время

приготовления в

соответствии с нормативами.

Подбирать гарниры,

соусы с учетом

сбалансированности

компонентов блюда по

вкусу, цвету, объему,

гармоничность композиции.

Соблюдать санитарно-

гигиенические требования в

процессе приготовления

пищи: персональную гигиену

(чистая спецодежда,

правильная дегустация,

отсутствие вредных

привычек, перчатки),

содержание рабочего места

(смена разделочных досок в

соответствии с работами и

видом продуктов, чистота

рабочего места, отсутствие

ненужных оборудования,

инвентаря, посуды, чистота и

порядок в холодильнике,

раздельное использование

контейнеров для мусора).

Осуществлять

взаимозаменяемость

продуктов в процессе

приготовления холодных

блюд, кулинарных изделий,

закусок с учетом норм

взаимозаменяемости.

Выбирать,

подготавливать и

использовать при

приготовлении холодных

блюд, кулинарных изделий,

закусок специи, пряности,

приправы с учетом их

взаимозаменяемости,

гармоничной сочетаемости с

основными продуктами.

Выбирать в

соответствии со способом

сырья и продуктов.

Ассортимент,

характеристика,

кулинарное использование

пряностей, приправ,

специй.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | приготовления, безопасно |  |  |  |
|  |  | использовать |  |  |  |
|  |  | технологическое |  |  |  |
|  |  | оборудование, |  |  |  |
|  |  | производственный |  |  |  |
|  |  | инвентарь, инструменты, |  |  |  |
|  |  | посуду |  |  |  |
| *ПК 3.1,* | Утилизация | Различать пищевые и | Правила, условия, сроки | | |
| *3.2* | отходов, | непищевые отходы, | хранения пищевых продуктов. | | |
|  | упаковка, | соблюдать правила | Способы упаковки, | | |
|  | складирование, | утилизации отходов. | складирования пищевых | | |
|  | хранение | Выбирать, рационально | продуктов. |  |  |
|  | неиспользованны | использовать материалы, | Виды, правила |  |  |
|  | х пищевых | посуду для упаковки, | безопасной эксплуатации | | |
|  | продуктов | хранения неиспользованных | оборудования, посуды, | |  |
|  |  | пищевых продуктов. | используемых для упаковки, | | |
|  |  | Упаковывать, | хранения пищевых продуктов. | | |
|  |  | осуществлять маркировку | Требования |  | охраны |
|  |  | упакованных | труда, | пожарной, | |
|  |  | неиспользованных пищевых | электробезопасности | | в |
|  |  | продуктов. | организации питания. | |  |
|  |  | Выбирать, применять |  |  |  |
|  |  | различные способы хранения |  |  |  |
|  |  | пищевых продуктов, |  |  |  |
|  |  | соблюдать товарное |  |  |  |
|  |  | соседство. |  |  |  |
|  |  | Соблюдать условия и |  |  |  |
|  |  | сроки хранения пищевых |  |  |  |
|  |  | продуктов |  |  |  |
| *ПК 3.1,* | Хранение, отпуск | Проверять качество | Техника |  |  |
| *3.2* | (презентация) | готовых холодных блюд, | порционирования, варианты | | |
|  | холодных блюд, | кулинарных изделий, закусок | оформления холодных блюд, | | |
|  | кулинарных | перед отпуском, упаковкой | кулинарных изделий, закусок | | |
|  | изделий, закусок | на вынос. | для подачи. |  |  |
|  |  | Поддерживать | Виды, назначение | |  |
|  |  | температуру подачи | столовой посуды для отпуска | | |
|  |  | холодных блюд, кулинарных | с раздачи, прилавка, | |  |
|  |  | изделий, закусок на раздаче. | контейнеров для отпуска на | | |
|  |  | Порционировать, | вынос холодных блюд, | |  |
|  |  | сервировать и творчески | кулинарных изделий, закусок | | |
|  |  | оформлять холодные блюда, | разнообразного ассортимента, | | |
|  |  | кулинарные изделия и | в том числе региональных. | | |
|  |  | закуски для подачи с учетом | Методы сервировки и | | |
|  |  | рационального | подачи холодных блюд, | | |
|  |  | использования ресурсов, | кулинарных изделий, закусок. | | |
|  |  | соблюдением требований по | Температура подачи | | |
|  |  | безопасности готовой | холодных блюд, кулинарных | | |
|  |  | продукции. | изделий, закусок |  |  |
|  |  | Соблюдать выход | разнообразного ассортимента, | | |
|  |  | холодных блюд, кулинарных | в том числе региональных. | | |
|  |  | изделий, закусок при их | Требования к |  |  |
|  |  | порционировании | безопасности хранения | |  |
|  |  | (комплектовании). | готовых холодных блюд, | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Хранить | кулинарных изделий, закусок. |
|  |  |  | свежеприготовленные, | Правила маркирования |
|  |  |  | холодные блюда, | упакованных холодных блюд, |
|  |  |  | кулинарные изделия, закуски | кулинарных изделий, закусок, |
|  |  |  | с учетом требований по | правила заполнения этикеток |
|  |  |  | безопасности, соблюдения |  |
|  |  |  | режимов хранения. |  |
|  |  |  | Выбирать контейнеры, |  |
|  |  |  | упаковочные материалы, |  |
|  |  |  | эстетично упаковывать |  |
|  |  |  | готовые холодные блюда, |  |
|  |  |  | кулинарные изделия, закуски |  |
|  |  |  | на вынос и для |  |
|  |  |  | транспортирования |  |
| *ПК 3.1,* | Взаимодействие с | | Рассчитывать стоимость | Ассортимент, |
| *3.2* | потребителями | | холодных блюд, кулинарных | характеристика холодных |
|  | при | отпуске | изделий, закусок. | блюд, кулинарных изделий, |
|  | продукции | с | Поддерживать | закусок. |
|  | прилавка/раздачи | | визуальный контакт с | Правила общения с |
|  |  |  | потребителем. | потребителями. |
|  |  |  | Владеть | Базовый словарный запас |
|  |  |  | профессиональной | на иностранном языке. |
|  |  |  | терминологией. | Техника общения, |
|  |  |  | Консультировать | ориентированная на |
|  |  |  | потребителей, оказывать им | потребителя |
|  |  |  | помощь в выборе холодных |  |
|  |  |  | блюд, кулинарных изделий, |  |
|  |  |  | закусок. Разрешать |  |
|  |  |  | проблемы в рамках своей |  |
|  |  |  | компетенции |  |
| ***ОК. 01*** | Распознавание | | Распознавать задачу и/или | Актуальный профессиональный |
|  | сложных |  | проблему в профессиональном | и социальный контекст, в |
|  | проблемные | | и/или социальном контексте; | котором приходится работать и |
|  | ситуации в |  | Анализировать задачу и/или | жить; |
|  | различных |  | проблему и выделять её | Основные источники |
|  | контекстах. |  | составные части; | информации и ресурсы для |
|  | Проведение анализа | | Правильно выявлять и | решения задач и проблем в |
|  | сложных ситуаций | | эффективно искать | профессиональном и/или |
|  | при решении задач | | информацию, необходимую для | социальном контексте. |
|  | профессиональной | | решения задачи и/или | Алгоритмы выполнения работ в |
|  | деятельности | | проблемы; | профессиональной и смежных |
|  | Определение | | Составить план действия, | областях; |
|  | этапов решения | | Определить необходимые | Методы работы в |
|  | задачи. |  | ресурсы; | профессиональной и смежных |
|  | Определение | | Владеть актуальными методами | сферах. |
|  | потребности в | | работы в профессиональной и | Структура плана для решения |
|  | информации | | смежных сферах; | задач |
|  | Осуществление | | Реализовать составленный | Порядок оценки результатов |
|  | эффективного | | план; | решения задач |
|  | поиска. |  | Оценивать результат и | профессиональной деятельности |
|  | Выделение всех | | последствия своих действий |  |
|  | возможных |  | (самостоятельно или с |  |
|  | источников нужных | | помощью наставника). |  |
|  | ресурсов, в том | |  |  |
|  | числе неочевидных. | |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Разработка |  |  |
|  | детального плана |  |  |
|  | действий |  |  |
|  | Оценка рисков на |  |  |
|  | каждом шагу |  |  |
|  | Оценивает плюсы и |  |  |
|  | минусы |  |  |
|  | полученного |  |  |
|  | результата, своего |  |  |
|  | плана и его |  |  |
|  | реализации, |  |  |
|  | предлагает |  |  |
|  | критерии оценки и |  |  |
|  | рекомендации по |  |  |
|  | улучшению плана. |  |  |
| ОК.04 | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология коллектива |
|  | общении для | коллектива и команды | Психология личности |
|  | эффективного | Взаимодействовать с | Основы проектной деятельности |
|  | решения деловых | коллегами, руководством, |  |
|  | задач | клиентами. |  |
|  | Планирование |  |  |
|  | профессиональной |  |  |
|  | деятельность |  |  |
| *ОК.07* | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила экологической |
|  | экологической | экологической безопасности | безопасности при ведении |
|  | безопасности при | Определять направления | профессиональной деятельности |
|  | ведении | ресурсосбережения в рамках | Основные ресурсы |
|  | профессиональной | профессиональной | задействованные в |
|  | деятельности; | деятельности по профессии | профессиональной деятельности |
|  | Обеспечивать | (специальности) | Пути обеспечения |
|  | ресурсосбережение |  | ресурсосбережения. |
|  | на рабочем месте |  |  |
|  |  |  |  |

1. ***Структура и содержание профессионального модуля ПМ03***

***2.1. Структура профессионального модуля ПМ03***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | | *Объем времени, отведенный на освоение* | | | | |  | *Практика* |  |
|  |  |  |  |  |  | | *междисциплинарного курса (курсов)* | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| *Коды* |  |  |  |  | *Обязательные аудиторные учебные* | | | | *внеаудиторная* | | |  |  |  |
| *профес-* |  |  |  |  | *(самостоятельная)* | | |  |  |  |
|  | *Всего часов* |  |  |  | *занятия* | |  |  | *производственная* |  |
| *сиональ-* |  |  |  |  |  | *учебная работа* | | |  |  |
| *Наименования разделов* | *(макс. учебная* |  |  |  |  | |  |  | *часов* |  |
| *ных* |  |  |  | *в т.ч.* | |  |  |  |  |  |  |
| *профессионального модуля\** | *нагрузка и* |  |  |  | *в т.ч.,* |  | *в т.ч.,* | | *учебная,* | *(если* |  |
| *общих* |  |  |  |  |  |
|  | *практики)* |  |  |  | *лабораторные* | | *курсовая* |  | *курсовой* | | *часов* | *предусмотрена* |  |
| *компете* |  |  |  | *всего,* | *работы и* | | *всего,* |  |
|  |  |  |  | *проект* | *проект* | |  | *рассредоточенная* |  |
| *нций* |  |  |  |  | *часов* | *практические* | | *часов* |  |  |
|  |  |  |  | *(работа)\*,* | *(работа)\*,* | |  | *практика)* |  |
|  |  |  |  |  |  | *занятия,* | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | *часов* |  | *часов* | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | *часов* | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1* | *2* | *3* | *4* | | | *5* | | *6* | *7* | *8* |  | *9* | *10* |  |
| *ПК 3.1.-* | ***Раздел модуля 1.*** Организация |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| *3.6* | процессов приготовления и |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК* | подготовки к реализации | *50* | *44* | | | *6* | |  |  |  |  | *-* | *-* |  |
|  | холодных блюд, кулинарных |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | изделий, закусок |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  | | *-* |  | *-* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| *ПК 3.1.,* | ***Раздел модуля 2.*** |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| *3.2* | Приготовление и подготовка к |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | реализации бутербродов, | *78* | 66 | | | *12* | |  |  |  |  | *-* | *-* |  |
|  | салатов, холодных блюд |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | изакусок разнообразного |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ассортимента |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 3.1-* | *Учебная и*  *производственная* | *164*  86 |  |  |  |  | |  |  |  |  | *120* | *119* |  |
| *3.6* | *практика* |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | 378 | ***110*** | | | ***18*** | | ***\**** |  | ***\**** |  | ***120*** | ***119*** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов***  ***и тем***  ***профессионального***  ***модуля (ПМ),***  ***междисциплинарных***  ***курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная***  ***(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | | ***Объем***  ***часов*** | |
| 1 | 2 | | | 3 | |
| ***Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,***  ***закусок разнообразного ассортимента.*** | | | | **72** | |
| ***МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок***  ***разнообразного ассортимента*** | | | |  | **50** |
| **Тема 1.1.**  Характеристика  процессов приготовления,  подготовки к реализации  и хранения холодных  блюд, кулинарных изделий  и закусок | № | Содержание | ***Уровень усвоения*** | Кол. час. на тему | **11** |
| 1 | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. | 2 | 2 |  |
| 2 | Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. | 2 | 3 |
| 3 | 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. | 2 | 4 |
| 4 | Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | 2 | 2 |
| **Тема 1.2.**  Организация и  техническое оснащение  работ по приготовлению,  хранению, подготовке к  реализации холодных  блюд, кулинарных  изделий, закусок | № | Содержание |  |  | **32** |
| 1 | Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на  предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и сбес цеховой структурой. | 2,3 | 4 |  |
| 2 | Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | 2,3 | 4 |
| 3 | Санитарно-гигиеническиетребования к организации работы повара по  приготовлению холодных блюд и закусок. | 2,3 | 4 |
| 4 | Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. | 2,3 | 4 |
| 5 | Организация подготовки к реализации (Порционирование (комплектование), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. | 2,3 | 4 |
| 6 | Виды торгово-технологического оборудования, правила  безопасной эксплуатации | 2,3 | 4 |
| 8 | Оборудование, посуда, инвентарь для реализации  готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола» | 2,3 | 4 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | |  |  |  |
| 1 | Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. |  |  | **6** |
| Дифференцированный зачет **по МДК03.01.** | | |  | 1 | **1** |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа 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. | | |  |  |  |
| ***Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента*** | | | | |  |
| ***МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*** | | | |  | **78** |
| **Тема 2.1.**  Приготовление,  подготовка к реализации  холодных соусов,  салатных заправок | № | Содержание |  |  | **16** |
| 1 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных  соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2,3 | 2 |  |
| 2 | Кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых  соусов и заправок промышленного производства | 2,3 | 2 |
| 3 | 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 и заправок. | 2,3 | 2 |
| 4 | Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | 2,3 | 2 |
| 5 | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ. | 2,3 | 2 |
| 6 | Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | 2,3 | 2 |
| 7 | Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | 2,3 | 4 |
| **Тема 2.2.**  Приготовление,  подготовка к реализации  салатов разнообразного  ассортимента | № | Содержание |  |  | **18** |
| 1 | Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. |  | 2 |  |
| 2 | 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. |  | 2 |
| 3 | Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры,  приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки  хранения салатов |  | 2 |
| 4 | Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры,  приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки  хранения салатов |  | 2 |
| 5 | Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов |  | 2 |
| 6 | Технология приготовления, оформления и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. |  | 4 |
| 7 | 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 |
| 8 | Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира. |  | 2 |
| **Тема 2.3.**  Приготовление,  подготовка к реализации  бутербродов, холодных закусок | № | Содержание |  |  | **16** |
| 1 | Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании |  | 1 |  |
| 2 | Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение закусок в питании. |  | 1 |
| 3 | Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. |  | 1 |
| 4 | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. |  | 4 |
| 5 | Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | 4 |
| 6 | Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. |  | 2 |
| 7 | 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 |
| 8 | 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. |  | 1 |
| **Тема 2.4**.  Приготовление,  подготовка к реализации  холодных блюд из рыбы,  мяса, птицы. | № | Содержание |  |  | **16** |
| 1 | Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. |  | 1 |  |
| 2 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие  требованиям к качеству холодных блюд и закусок. |  | 1 |
| 3 | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного  водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками),  рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки |  | 4 |
| 4 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа  холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) |  | 4 |
| 5 | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов,  гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа  предприятия питания и способа подачи блюд |  | 2 |
| 6 | Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. |  | 2 |
| 7 | Требования к качеству, условия и сроки хранения |  | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | |  |  | **12** |
|  | 1  2 | Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции  Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.  Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.  Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом  (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания |  |  |  |
| Дифференцированный зачет **по МДК03.02.** | | |  | 1 | **1** |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2**  1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |  |  |
| **Учебная практика по ПМ.03**  **Виды работ:**  **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.  **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, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании,варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  **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.  **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.  **5**.Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **6.**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.  **7**.Приготовление бутербродов.  **8.** Приготовление салатовиз сырых овощей.  **9.** Приготовление салатов из вареных овощей**.**  **10.** Приготовление винегрета.  **11.** Приготовление и оформление закуски- фаршированный овощами перец, помидор**.**  **12.** Приготовление и оформление паштета из печени.  **13.**Приготовление и оформление рыбы под маринадом. Закуски из рыбной гастрономии**.**  **14.** Приготовление и оформление заливной закуски из курицы**.**  **15.**Приготовлениеи оформление салата «Цезарь»  **16.** Приготовление и оформление салата «Греческий»  **17.** Приготовление и оформление салата « Мясной»,  **18.** Приготовление и оформление салата- коктейля.  **19.** Приготовление и оформление икры морковной, баклажанной**.**  **20.** Приготовление закуски фингер фуд  **21.** Приготовление закуски топас  **22.** Приготовление закуски холодной веганской закуски Amuse bouche  **23.** Приготовление рулета из курицы  **24.** Приготовление яйца фаршированные.  **25.**  Приготовление и оформление салата «Столичный»  **26.**  Приготовление и оформление сельди с гарниром  27. Дифференцированный зачет | | |  |  | **164** |
| Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03  Виды работ:  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.  2.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.  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 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  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.  5.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.  6.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.  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.  Дифференцированный зачет | | |  |  | **86** |
| Всего | | |  |  | **378** |

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

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

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана*

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

1. шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения**:компьютер,средства аудиовизуализации,мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием**:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогениратор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционном нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов*:

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;,

термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая

продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь) ;

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», 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

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой**:

1. рабочий стол;
2. весы настольные электронные;
3. разделочные доски;
4. ножи поварской тройки;
5. щипцы универсальные;
6. лопатка;
7. венчик;
8. ложки;
9. ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
10. гастроемкости.
    1. Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером,

проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики*:весоизмерительноеоборудование, 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.).

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

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

* 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].
* 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].

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.
   1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
   2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
   3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
   4. 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:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
4. 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.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -

М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

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

– 615 с.

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

1997.- 560 с.

1. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф.

Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.

Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
4. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 2012 – 160 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия,

2014.- 416с.

***(Электронные)***

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/ http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

***Дополнительные источники:***

* Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для

высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.-

336с.

* Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.

пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 .

– 112 с.

***(электронные)***

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

*Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

***3.3. Организация образовательного процесса***

Профессиональный модуль ПМ 02*.* Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в

несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

* случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25%

обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

* ***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

***Профессио-***

***нальные Оцениваемые знания и умения, действия Методы оценки Критерии оценки компетенци***

***и***

**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 3.1.-3.6.* | **Знания:** |  |  |  | ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |
|  | Требования охраны труда, пожарной безопасности и | | | | ***при провдении:*** | *точность формулировок,* |
|  | производственной санитарии в организации питания. | | |  | *-письменного/устного* | *не менее 70% правильных* |
|  | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | | |  | *опроса;* | *ответов.* |
|  | технологического оборудования, производственного инвентаря, | | |  |  |  |
|  | инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила | | |  | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |
|  | ухода за ними. |  |  |  |  | *ответов.* |
|  | Организация работ по приготовлению холодных блюд, | | | | *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
|  | кулинарных изделий, закусок. | |  |  | *внеаудиторной* | *адекватность* |
|  | Последовательность выполнения технологических операций, | | | | *(самостоятельной)* | *результатов* |
|  | современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных | | | | *работы (докладов,* | *поставленным целям,* |
|  | изделий, закусок. |  |  |  | *рефератов,* | *полнота ответов,* |
|  | Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и | | | | *теоретической части* | *точность формулировок,* |
|  | управления опасными факторами (система НАССР) и | | |  | *проектов, учебных* | *адекватность* |
|  | нормативно-техническая | документация, | используемая | при | *исследований и т.д.)* | *применения* |
|  | приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | | |  |  | *профессиональной* |
|  | Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. | | |  |  | *терминологии* |
|  | Требования к личной гигиене персонала. | |  |  | ***Промежуточная*** |  |
|  | Правила безопасного хранения чистящих, моющих и | | | | ***аттестация*** |  |
|  | дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего | | | | *в форме* |  |
|  | использования. |  |  |  | *дифференциированного* |  |
|  | Правила утилизации отходов. | |  |  | *зачета/ экзамена по МДК* | *Полнота ответов,* |
|  | Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения | | | | *в виде:* | *точность формулировок,* |
|  | пищевых продуктов. |  |  |  | *-письменных/ устных* | *не менее 70% правильных* |
|  | Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, | | |  | *ответов,* | *ответов.* |
|  | используемых для порционирования (комплектования) готовых | | |  |  |  |
|  | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | |  |  | *-тестирования.* |  |
|  | Способы и правила порционирования (комплектования), | | |  |  | *Не менее 75% правильных* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, | | | | |  | *ответов* |
|  | закусок. |  |  |  |  |  |  |
|  | Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, | | | | |  |  |
|  | кулинарных изделий, закусок | |  |  |  |  |  |
|  | **Умения:** |  |  |  |  | ***Текущий контроль:*** |  |
|  | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте | | | | | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
|  | оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии | | | | | *практическим/* | *выполнения заданий,* |
|  | с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | | | | | *лабораорным занятиям;* | *точность формулировок,* |
|  | Проводить текущую уборку рабочего места повара в | | | | | *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |
|  | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами | | | | | *внеаудиторной* | *соответствие* |
|  | чистоты. |  |  |  |  | *(самостоятельной)* | *требованиям* |
|  | Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую | | | | | *работы:* |  |
|  | документацию, соблюдать санитарные требования. | | | | |  |  |
|  | Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. | | | | |  |  |
|  | Владеть | техникой | ухода | за | весоизмерительным | *- экспертная оценка* |  |
|  | оборудованием. |  |  |  |  | *демонстрируемых умений,* |  |
|  | Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и | | | | | *выполняемых действий в* | *-Адекватность,* |
|  | раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный | | | | | *процессе* | *оптимальность выбора* |
|  | инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. | | | | | *практических/лабораторн* | *способов действий,* |
|  | Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, | | | | | *ых занятий,* | *методов, техник,* |
|  | травмоопасных частей технологического оборудования. | | | | | *учебной и* | *последовательностей* |
|  | Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, | | | | | *производственной* | *действий и т.д.* |
|  | инструментов |  |  |  |  | *практики* | *-Точность оценки* |
|  | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, | | | | |  | *-Соответствие* |
|  | инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по | | | | |  | *требованиям* |
|  | приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | | |  | *инструкций, регламентов* |
|  | Подготавливать к работе, проверять технологическое | | | | |  | *-Рациональность* |
|  | оборудование, производственный инвентарь, инструменты, | | | | |  | *действий и т.д.* |
|  | весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и | | | | |  |  |
|  | регламентами, стандартами чистоты. | | |  |  | ***Промежуточная*** |  |
|  | Соблюдать правила техники безопасности, пожарной | | | | | ***аттестация****:* |  |
|  | безопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду, | | | | | *- экспертная оценка* |  |
|  | оборудование | для упаковки, | хранения готовых холодных блюд, | | | *выполнения практических* | *-Адекватность,* |
|  | кулинарных изделий, закусок. | |  |  |  | *заданий на* | *оптимальность выбора* |
|  | Рационально организовывать рабочее место с учетом | | | | | *зачете/экзамене по МДК;* | *способов действий,* |
|  | стандартов чистоты. | |  |  |  | *- экспертная оценка* | *методов, техник,* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Действия:** |  |  |  |  | *отчетов по учебной и* | *последовательностей* |
|  | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении | | | | | *производственной* | *действий и т.д.* |
|  | работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, | | | | | *практике* | *-Точность оценки* |
|  | закусок |  |  |  |  |  | *-Соответствие* |
|  | подготовка | к | работе, | проверка | технологического |  | *требованиям* |
|  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | | | | |  | *инструкций, регламентов* |
|  | весоизмерительных приборов | | |  |  | ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность* |
|  | Подготовка |  | рабочего | местадля | порционирования | *- экспертная оценка* | *действий и т.д.* |
|  | (комплектования), | упаковки на вынос готовых холодных блюд, | | | | *сформированности ПК и* |  |
|  | кулинарных изделий, закусок | | |  |  | *ОК на* | *Правильное выполнение* |
|  |  |  |  |  |  | *демонстрационном* | *заданий в полном объеме* |
|  |  |  |  |  |  | *экзамене* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Раздел модуля 2.*** | |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 2.1,* | **Знания**: |  |  |  |  | ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |
| *2.2,2.3* | Правила выбора основных продуктов и дополнительных | | | | | ***при провдении:*** | *точность формулировок,* |
|  | ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. | | | | | *-письменного/устного* | *не менее 70% правильных* |
|  | Критерии оценки качества основных продуктов и | | | | | *опроса;* | *ответов.* |
|  | дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления | | | | |  |  |
|  | холодных блюд, кулинарных изделий, закуок. | | | |  | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |
|  | Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, | | | | |  | *ответов.* |
|  | продуктов. |  |  |  |  | *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
|  | Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. | | | | | *внеаудиторной* | *адекватность* |
|  | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к | | | | | *(самостоятельной)* | *результатов* |
|  | качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных | | | | | *работы (докладов,* | *поставленным целям,* |
|  | изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе | | | | | *рефератов,* | *полнота ответов,* |
|  | региональных, вегетарианских, для диетического питания. | | | | | *теоретической части* | *точность формулировок,* |
|  | Температурный режим и правила приготовления холодных | | | | | *проектов, учебных* | *адекватность* |
|  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | |  | *исследований и т.д.)* | *применения* |
|  | Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации | | | | |  | *профессиональной* |
|  | технологического оборудования, производственного инвентаря, | | | | |  | *терминологии* |
|  | инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных | | | | | ***Промежуточная*** |  |
|  | блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | |  | ***аттестация*** |  |
|  | Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. | | | | | *в форме* |  |
|  | Ассортимент, характеристика, кулинарное использование | | | | | *дифференциированного* |  |
|  | пряностей, приправ, специй. | | |  |  | *зачета/ экзамена по МДК* | *Полнота ответов,* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Техника порционирования, варианты оформления холодных | *в виде:* | *точность формулировок,* |
|  | блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. | *-письменных/ устных* | *не менее 70% правильных* |
|  | Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, | *ответов,* | *ответов.* |
|  | прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, |  |  |
|  | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том | *-тестирования.* |  |
|  | числе региональных. |  | *Не менее 75% правильных* |
|  | Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных |  | *ответов* |
|  | изделий, закусок. |  |  |
|  | Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, |  |  |
|  | закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |  |  |
|  | Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, |  |  |
|  | кулинарных изделий, закусок. |  |  |
|  | Правила маркирования упакованных холодных блюд, |  |  |
|  | кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток |  |  |
|  | Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, |  |  |
|  | закуски на день принятия платежей. |  |  |
|  | Правила торговли. |  |  |
|  | Виды оплаты по платежам. |  |  |
|  | Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. |  |  |
|  | Виды и правила осуществления кассовых операций. |  |  |
|  | Правила и порядок расчета потребителей при оплате |  |  |
|  | наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. |  |  |
|  | Правила поведения, степень ответственности за правильность |  |  |
|  | расчетов с потребителями. |  |  |
|  | Правила общения с потребителями. |  |  |
|  | Базовый словарный запас на иностранном языке. |  |  |
|  | Техника общения, ориентированная на потребителя |  |  |
|  | Требования охраны труда, пожарной безопасности и |  |  |
|  | производственной санитарии в организации питания. |  |  |
|  | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации |  |  |
|  | технологического оборудования, производственного инвентаря, |  |  |
|  | инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила |  |  |
|  | ухода за ними. |  |  |
|  | Организация работ по приготовлению холодных блюд, |  |  |
|  | кулинарных изделий, закусок. |  |  |
|  | Последовательность выполнения технологических операций, |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных | | | |  |  |  |  |
|  | изделий, закусок. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и | | | |  |  |  |  |
|  | управления опасными факторами (система НАССР) и | | |  |  |  |  |  |
|  | нормативно-техническая | документация, | используемая | при |  |  |  |  |
|  | приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | | |  |  |  |  |  |
|  | Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. | | |  |  |  |  |  |
|  | Требования к личной гигиене персонала. | |  |  |  |  |  |  |
|  | Правила безопасного хранения чистящих, моющих и | | | |  |  |  |  |
|  | дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего | | | |  |  |  |  |
|  | использования. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Правила утилизации отходов. | |  |  |  |  |  |  |
|  | Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения | | | |  |  |  |  |
|  | пищевых продуктов. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, | | |  |  |  |  |  |
|  | используемых для порционирования (комплектования) готовых | | |  |  |  |  |  |
|  | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | |  |  |  |  |  |  |
|  | Способы и правила порционирования (комплектования), | | |  |  |  |  |  |
|  | упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, | | | |  |  |  |  |
|  | закусок. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, | | | |  |  |  |  |
|  | кулинарных изделий, закусок | |  |  |  |  |  |  |
|  | **Умения:** |  |  |  |  | ***Текущий контроль:*** | |  |
|  |  |  |  |  |  | *- защита отчетов по* | | *Правильность, полнота* |
|  | **Действия:** |  |  |  |  | *практическим/* | | *выполнения заданий,* |
|  |  |  |  |  |  | *лабораорным занятиям;* | | *точность формулировок,* |
|  |  |  |  |  |  | *- оценка заданий для* | | *точность расчетов,* |
|  |  |  |  |  |  | *внеаудиторной* | | *соответствие* |
|  |  |  |  |  |  | *(самостоятельной)* | | *требованиям* |
|  |  |  |  |  |  | *работы:* | |  |
|  |  |  |  |  |  | *презентаций, …..* |  |  |
|  |  |  |  |  |  | *- экспертная оценка* | |  |
|  |  |  |  |  |  | *демонстрируемых умений,* | | *-Адекватность,* |
|  |  |  |  |  |  | *выполняемых действий в* | | *оптимальность выбора* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | *процессе* | *способов действий,* |
|  |  | *практических/лабораторн* | *методов, техник,* |
|  |  | *ых занятий,* | *последовательностей* |
|  |  | *учебной и* | *действий и т.д.* |
|  |  | *производственной* | *-Точность оценки* |
|  |  | *практики* | *-Соответствие* |
|  |  |  | *требованиям* |
|  |  |  | *инструкций, регламентов* |
|  |  |  | *-Рациональность* |
|  |  |  | *действий и т.д.* |
|  |  | ***Промежуточная*** |  |
|  |  | ***аттестация****:* |  |
|  |  | *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |
|  |  | *выполнения практических* | *оптимальность выбора* |
|  |  | *заданий на* | *способов действий,* |
|  |  | *зачете/экзамене по МДК;* | *методов, техник,* |
|  |  | *- экспертная оценка* | *последовательностей* |
|  |  | *отчетов по учебной и* | *действий и т.д.* |
|  |  | *производственной* | *-Точность оценки* |
|  |  | *практике* | *-Соответствие* |
|  |  |  | *требованиям* |
|  |  |  | *инструкций, регламентов* |
|  |  |  | *-Рациональность* |
|  |  | ***Итоговый контроль****:* | *действий и т.д.* |
|  |  | *- экспертная оценка* |  |
|  |  | *сформированности ПК и* | *Правильное выполнение* |
|  |  | *ОК на* | *заданий в полном объеме* |
|  |  | *демонстрационном* |  |
|  |  | *экзамене* |  |
|  |  |  |  |

Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждаю:

Директор ГПОАУ ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Профессионального модуля ПМ.04**

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**профессии**43.01.09 Повар, кондитер

**квалификация выпускника** Повар, кондитер

**форма обучения** очная

2020 г

п. Семибратово

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕНА  на заседании предметно-цикловой комиссии  Протокол № \_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г.  Председатель предметно-цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии:  43.01.09 Повар, кондитер  ПМ 04 |
| 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 профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Ростовский колледж отраслевых технологий (далее – ГПОАУ ЯО РКОТ) |
| Составитель: Амплеева О.П. | Мастер производственного обучения ГПОАУ ЯО РКОТ |

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ**  **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**  **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю** |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид 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 |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

*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 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  В упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  В порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  Ведении расчетов с потребителями |
| ***Умения*** | 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;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| ***Знания*** | 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, 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;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 497 ч.

Из них на освоение МДК – 228 ч

ЛПЗ - 18ч.

на практики учебную 120 ч. и производственную – 131 ч.

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. |
| 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 | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **66** | **60** | **6** |  | - |
| ПК 4.2.-4.3  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **106** | **100** | **6** |  |  |
| ПК 4.4.-4.5  ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | **74** | **68** | **6** |  |  |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | 251 | - | | 120 | 131 |
|  | **Всего:** | **497** | **228** | **18** | **120** | **131** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем в часах*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.** | | ***66*** |
| ***МДК. 04.01*** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | ***60 +6лпз*** |
| ***Тема 1.1.***  ***Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков*** | ***Содержание*** |  |
| 1.2. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих десертов | ***22*** |
| 3.4 Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих сладких блюд, напитков. |
| 5.6 Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. |
| 7.8 Характеристика, последовательность этапов |
| 9.10 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков с учетом ассортимента продукции |
| 11.12. Процессы приготовления холодных десертов |
| 13.14. Процессы приготовления горячих десертов |
| 15.16 Процессы приготовления сладких блюд |
| 17.18. Процессы приготовления напитков |
| 19.20Требования к организации хранения полуфабрикатов |
| 21.22. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. |
| ***Тема 1.2.***  ***Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков*** | ***Содержание*** | ***38*** |
| 1.2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд |
| 3.4.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. |
| 5.6.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов |
| 7.8.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента |
| 9.10.Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления  холодных сладких блюд |
| 11.12.Подбор посуды для презентации холодных сладких блюд |
| 13.14.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| 15.16.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации |
| 17.18.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента |
| 19.20.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков |
| 21.22. Виды, назначение технологического оборудования |
| 23.24. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. |
| 25.26. Виды, назначение посуды для подачи. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за посудой. |
| 27.28. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка |
| 29.30.Организация упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |
| 31.32. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к данной группе блюд |
| 33.34.Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента |
| 35.36. решение ситуационных профессиональных задачв зависимости от иетодов обслуживания |
| 37.38Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с использованием сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. |
| ***лабораторно – практические работы*** | ***6*** |
| ***Практическое занятие 1-2.***  ***1.*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | ***2***  ***2*** |
| ***Практическое занятие 3***  3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих дсладких блюд, напитков | ***2*** |
| ***тематика самостоятельной учебная работа 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. | | ***-*** |
|  | |  |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | ***180*** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | | ***168+12ЛПЗ*** |
| ***Тема 2.1.***  ***Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента*** | ***Содержание*** | ***48*** |
| 1.2. Классификация, пищевая ценность холодных сладких блюд |
| 3.4. Ассортимент холодных сладких блюд |
| 5.6. Требования к качеству холодных сладких блюд. |
| 7.8.Классификация, пищевая ценность десертов |
| 9.10.Ассортимент десертов |
| 11.12. Требования к качеству десертов |
| 13.14. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа |
| 15.16.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления |
| 17.18.Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. |
| 19.20.Актуальные направления в приготовлении десертов |
| 21.22.Комбинирование различных способовприготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов. |
| 23.24.Комбинирование различных способовприготовления холодных сладких блюд (взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием) |
| 25.26.Комбинирование различных способов приготовления холодных сладких блюд охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование) |
| 27.28.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 29.30.. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод. |
| 31.32.. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: компотов, фруктов в сиропе. |
| 33.34.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема). |
| 35.36.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:мороженого. |
| 37.38.Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд |
| 39.40. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд |
| 41.42.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. |
| 43.44.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания «шведский стол». |
| 45.46.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания выездное обслуживание (кейтеринг). |
| 47.48. 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). |
| ***Тема 2.2.***  *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов* | ***Содержание*** | ***52*** |
| 1.2.Классификация горячих сладких блюд, десертов. |
| 3.4.Ассортимент горячих сладких блюд, десертов. |
| 5.6 Требования к качеству горячих сладких блюд, десертов. |
| 7.8. Пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. |
| 9.10.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа |
| 11.12.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления |
| 13.14.Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. |
| 15.16.2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). |
| 17.18.2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание). |
| 19.20.2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях). |
| 21.22.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание, глазирование.) |
| 23.24.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (фламбирование, растапливание шоколада.) |
| 25.26.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд ( обмакивание в жидкое «фондю»). |
| 27.28.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (порционирование.). |
| 29.30.1. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов) |
| 31.32.1. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток, штруделей, блинчиков) |
| 33.34.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (яблок в тесте, фламбированных фруктов, |
| 35.36.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). |
| 37.38.Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам |
| 39.40.Правила сервировки стола для горячих сладких блюд, десертов. |
| 41.42.Правила подачи горячих сладких блюд, десертов |
| 43.44.Температура подачи горячих сладких блюд, десертов. |
| 45.46.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол») |
| 47.48.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания (выездное обслуживание (кейтеринг). |
| 49.50.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос |
| 51.52. . Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| ***В том числе лабораторно – практических работ*** | ***6*** |
| ЛПЗ 1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.  ЛПЗ 2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | ***3*** |
| ***3*** |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | |  |
|  | |  |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | ***68*** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента** | | ***68*** |
| ***Тема 3.1***  ***Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента*** | ***Содержание*** | ***30*** |
| 1.2.Классификацияхолодных напитков. |
| 3.4.Ассортимент холодных напитков. |
| 5.6.Требования к качеству холодных напитков. |
| 7.8.Пищевая ценность холодных напитков. |
| 9.10 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. |
| 11.12. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков |
| 13.14. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. |
| 15.16.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 17.18.Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки). Варианты подачи холодных напитков. |
| 19.20.. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков |
| 21.22.Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. |
| 23.24.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. |
| 25.26.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). |
| 27.28.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. |
| 29.30.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
|  |  |  |
| ***Тема 3.2***  **Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента** | ***Содержание*** | ***38*** |
| 1.2.Классификация горячих напитков сложного ассортимента |
| 3.4Ассортимент горячих напитков сложного ассортимента |
| 5.6.Требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента |
| 7.8. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. |
| 9.10 Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. |
| 11.12.Организация работы бариста |
| 13.14. . Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. |
| 15.16. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов |
| 17.18. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе) |
| 19.20. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (какао, горячий шоколад) |
| 21.22. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар). |
| 23.24.Способы подачи чая. |
| 25.26.Способы варки кофе, подача кофе. |
| 27.28Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. |
| 29.30. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. |
| 31.32.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол») |
| 33.34.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания (выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). |
| 35.36. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. |  |
| 37.38.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |  |
| ***Лабораторно – практическая работа*** | ***6*** |
| Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков  Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента |  |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | ***-*** |
|  | |  |
| ***Учебная практика по ПМ.04***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. 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. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. 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. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. 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). 20. 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. 21. 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 | | ***120*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04***  ***Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | ***131*** |
| ***Всего*** | | ***497*** |

**Ассортимент кулинарной продукции для учебной практики ПМ 04**

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема раздела | Содержание | Количество часов | Уровень усвоения |
| Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 1.И.Т.Б. орган. раб.места по приготовлению сл.блюд десертов и напитков | 42 | 3 |
| 2. Приготовление желе |
| 3.Приготовление многослойного желе |
| 4.Приготовление мусса клюквенного |
| 5.Приготовление мусса яблочного |
| 6.Приготовление самбука яблочного |
| 7.Приготовление крема ванильного из сметаны |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 1.Приготовление гренок с плодами | 42 | 3 |
| 2.Приготовление яблок жареных в тесте |
| 3.Приготовление шарлотки с яблоками |
| 4.Приготовление пудинга манного с соусом |
| 5.Приготовление бананового десерта |
| 6.Приготовление компота из свежих ягод |
| 7.Приготовление киселей |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | 1.Приготовление компота из сухофруктов | 36 | 3 |
| 2.Приготовление молочного коктейля |
| 3.Приготовление чая |
| 4.Приготовление кофе |
| 5.Приготовление какао с молоком |
| 6.Дифференцированный зачет |
| всего |  | 120 |  |

***3.*УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть 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).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

* + 1. **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 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.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
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. 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.
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. 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.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. 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.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. 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», 2013 – 128 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», 2013. – 176 с.
23. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
24. 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.
    * 1. **Электронные издания:**
25. 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].
26. 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].
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. 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.
29. 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
30. 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:
31. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

***Дополнительные источники:***

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

***4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **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 | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места*** *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); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения 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); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи; * аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

Государственное профессиональное автономное образовательное учреждение ЯО

Ростовский колледж отраслевых технологий

Утверждено:

Директор ГПАОУ ЯО РКОТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кудрявцева Т.Н.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физическая культура**

**ППКРС по профессии**

**«Повар, кондитер»**

**естественно-научный профиль.**

2020 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) Повар, кондитер

Разработчик:

Долгов Н.О. – руководитель ФВ ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий

Рабочая программа рассмотрена и согласована на заседании МК ОД

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель МК ОД\_\_\_\_\_\_\_\_

* СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| 1. **условия реализации учебной дисциплины** | **8** |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **10** |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Физическая культура**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

**(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08. 2013 г. N 798)**  обучающихся на базе основного общего образования.

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

дисциплина входит в профессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.4):**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1. о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
2. основы здорового образа жизни.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *80* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *40* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *40* |
|  |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *40* |
| в том числе: |  |
| *внеаудиторная самостоятельная работа* | *40* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 1* | |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Тема 1.**  **Аэробика**  **(девушки)** | **Практические занятия** | | 10 | **2** |
| 1-2 | Техника безопасности на занятиях аэробикой. Введение. Ознакомление и разучивание комплекса аэробики |  |  |
| 3-4 | Закрепление связок комплекса аэробики |
| 5-6 | Самостоятельное проведение комплекса аэробики. |
| 7-8 | Самостоятельное проведение комплекса аэробики (партер).  Самостоятельное проведение комплекса аэробики(растягивание). |
| 9-10 | Закрепление комплекса аэробики на выносливость.  Закрепление комплекса аэробики на скорость и силу. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | 10 |  |
| 1-2. Повторить упражнения комплекса аэробики.  3-4. Повторить упражнения комплекса аэробики.  5-6. Упражнения на развитие гибкости.  7-8 Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств.  9-10 Упражнения на развитие выносливости. | |  |  |
| **Тема 2.**  **Спортивные игры (волейбол)**  **девушки** |  | |  |  |
| **Практические занятия** | | 10 | **2** |
| 11  12  13  14  15  16  17  18  19  20 | Техника безопасности. Правила игры в волейбол. Стойка волейболиста, перемещения.  Верхняя и нижняя передачи мяча. Учебная игра.  Нижняя и верхняя прямая подачи.. Прямой нападающий удар.  Одиночное блокирование. Учебная игра.  Техника нападения, групповое блокирование.  Игра по упрощенным правилам волейбола.  Тактика нападения, прием мяча в падении.  Игра по упрощенным правилам волейбола.  Техника и тактика защиты. Игра на блоке.  Игра по правилам соревнований. |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | 10 |  |
| 1-2. Повторить правила игры в волейбол.  3-4. Составить комплекс упражнений с мячом.  5-6. Упражнения на развитие скорости.  7-8. Упражнения на развитие ловкости.  9-10. Подготовить реферат по теме «Волейбол». | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 3**  **Легкая атлетика** | **Практические занятия** | | 10 | **2** |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10 | 1. Техника безопасности.  Скоростно- силовые упражнения.  2. Бег на короткие дистанции.  3. Метание гранаты.  4. Бег на средние дистанции.  5. Бег по прямой с различной скоростью..  6. Эстафетный бег 4х100, 4х400.  7. Равномерный бег на длинные дистанции.  8. Прыжки в высоту способом «ножницы».  9. Бег на дистанции 2000 м.(дев.), 3000 м.(юноши).  10. Прием контрольных нормативов. |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | 10 |  |
| 1-2. Составить комплекс упражнений на силу.  3. Кросс.  4. Метание.  5. Отжимание  6. Упражнения на пресс.  7. Общеразвивающие упражнения на ловкость.  8. Общеразвивающие упражнения на гибкость.  9-10. Подготовиться к зачету. | |  |  |
| **Тема 4.**  **Спортивные игры (баскетбол)**  **девушки** | **Практические занятия**  11. Техника безопасности.  Правила игры в баскетбол. Перемещения. Передачи ловля мяча.  12. Учебная игра по упрощенным правилам.  13. Ведение и броски мяча двумя и одной рукой.  14. Учебная игра по упрощенным правилам.  15. Вырывание и выбивание мяча. Приемы овладения мячом.  16. Техника защиты. Учебная игра.  17. Тактика защиты и нападения.  18. Игра по правилам соревнований.  19. Игра по правилам соревнований.  **20. Дифференцированный зачет.**  **Самостоятельная работа обучающихся**  1-2. Повторить правила игры в волейбол.  3-4. Составить комплекс упражнений с мячами.  5-6. Подготовить реферат по теме «Баскетбол».  7-8. Комплекс упражнений на силу и ловкость.  9-10. Подготовиться к зачету. | | 10  10 | **2** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Всего:** | **40+40с.р.** |  |

* 3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета - «Спортивный зал» и его оснащения.

1. Оборудование спортивное:

- комплект для занятий по общей физической подготовке;

- тренажеры и устройства для воспитания физических качеств.

2. Оборудование для контроля и оценки действий:

- комплект для занятий гимнастикой;

- комплект для занятий легкой атлетикой;

- комплект оборудования для занятий спортивными и подвижными играми.

3. Вспомогательное оборудование:

- вспомогательное оборудование для оснащения мест хранения спортивного инвентаря и оборудования.

4. Спортивный инвентарь:

*гимнастика:*

- обруч пластмассовый

- палка гимнастическая

- скакалка гимнастическая

- лента гимнастическая

- мяч резиновый

- мяч набивной

- гантели

- штанга

- эспандер

- степ-платформа

- коврик для занятий гимнастикой

- подвесной снаряд для канатов

- маты гимнастические

*легкая атлетика:*

- планка для прыжков в высоту

- стойки для прыжков в высоту

- рулетка

- мяч для метания

- эстафетная палочка

- свисток судейский

- секундомер

*баскетбол:*

- мяч баскетбольный

- стойка баскетбольная напольная

- щит баскетбольный с фермой, кольцом

- сетка для б/б кольца

*волейбол:*

- мяч волейбольный

- сетка волейбольная

*мини-футбол:*

- мяч футбольный

- ворота

- сетка для ворот

*настольный теннис:*

- стол

- ракетки

- мяч

*бадминтон:*

- сетка

- ракетки

- волан

5. Оборудование кабинета физической культуры:

- плакаты

- пособия печатные.

6. Технические средства обучения:

- телевизор

- DVD – плеер

- диски с записями мелодий

- диски с видеозаписями

- компьютер

- сканер

- принтер, проектор, экран

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Бишаева А.А. «Физкультура», ОИЦ «Академия», 2010
2. Лях В.И., Зданевич А.А «Физкультура», учебник, 2009
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. «Физическая культура», ОИЦ

«Академия», 2009

1. Мейксон Г.Б., Любомирский Л.Е., Лях В.И. «Физическая культура: учебник

для учащихся 10-11 классов», «Просвещение», 2006

1. Мельников С.Б. «Физкультура для тебя», Москва, «Ф и С», 1981

Дополнительные источники:

* Журнал «Физкультура и спорт»
* Правила техники безопасности общие и по видам спорта.

Интернет – ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki> - Здоровый образ жизни.
2. [http://samara-grad.ucoz.ru](http://samara-grad.ucoz.ru/) - Значение физических упражнений.
3. [***http://digest.subscribe.ru***](http://digest.subscribe.ru/) **-**  [***Влияние бега на организм человека***](http://digest.subscribe.ru/sport/fiz/n110147072.html).

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Уметь:** |  |
| использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | экспертная оценка защиты индивидуальных заданий (составленных комплексов упражнений),  оценка за выполнение тестовых заданий соответственно профессии |
| **Знать:** |  |
| о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека: | устный опрос, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| основы ЗОЖ: | устный опрос, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)