



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

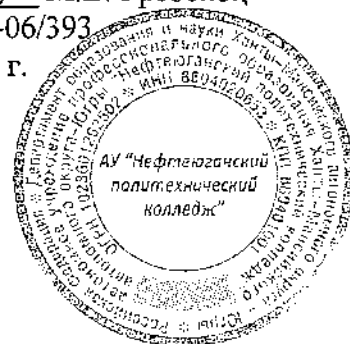
Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»  
М.В. Гребенец

Приказ №01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена  
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.  
Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Платонова Н.А.	<u>Платонова</u> (подпись)	«13» 06 2023г.
--------------	---------------	----------------	-------------------------------	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины БД.01 Русский язык разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

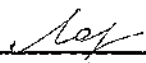
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Платонова Н.А.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,  
протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/Лахтина Ю.В./  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ:

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>23</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>25</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.01 Русский язык предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при специалистах среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина БД.01 Русский язык входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.01 Русский язык, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению:</p>	<p>-уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>-сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их</p>



	<p>составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	<p>основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</li> </ul>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>-готовность к самовыражению в разных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей;</li> <li>сформировать ценностное отношение к русскому языку;</li> <li>-сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-</li> </ul>

	<p>видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<p>смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые</p>	<p>-уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>-обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <p>- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной</p>

	<p>исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</li> </ul>	<p>речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</li> </ul>
--	---	--

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>72</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>60</i>
в том числе:	
лекции	<i>36</i>
практические занятия	<i>24</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>экзамена т.ч</i> <i>консультации</i>	<i>12</i>

**2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины БД.01 Русский язык  
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)**

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
<b>1 семестр Ауд.(30) 20/10 Ауд./пр.</b>					
<b>Раздел 1. Язык и речь.</b>			<i>3/1</i>		
<b>Тема.1.1 Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b>	1.	<b>Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b> Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 04 ОК 05 ОК 09</i>
	2.	<b>Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.</b> Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b> <i>Л.1, стр.8, задание № 9.</i>				
<b>Тема 1.2. Основные функции языка в современном обществе.</b>	3.	<b>Виды речевой деятельности.</b> Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 04 ОК 05 ОК 09</i>
	4.	Функциональные стили речи и их особенности. Речевая ситуация и ее компоненты. <b>Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	

	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.2, стр. 18, задание № 6.</i>				
	<b>Раздел 2. Особенности профессиональной коммуникации</b>		<i>7/3</i>		
<b>Тема 2.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации</b>	<b>5.</b>	<b>Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации. Освоение видов переработки текста.</b> Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
<b>Тема 2.2. Коммуникативный аспект культуры речи</b>	<b>6.</b>	<b>Информационная переработка текстов профессиональной направленности.</b> Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на профессиональную по специальности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.3, стр. 26, задание № 6.</i>				
<b>Тема 2.3. Разговорный и научный стиль речи.</b>	<b>7.</b>	<b>Разговорный и научный стиль речи.</b> Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>8.</b>	<b>Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).</b> Анализ структуры текста.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.4, стр. 37, задание № 9.</i>				
<b>Тема 2.4. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение.</b>	<b>9.</b>	<b>Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение.</b> Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>10.</b>	<b>Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.</b> Освоение видов переработки текста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.5, стр. 346, задание № 2.</i>				

<b>Тема 2.5. Публицистический и художественный стиль речи.</b>	11.	<b>Публицистический и художественный стиль речи.</b> Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	12.	<b>Определение типа, стиля, жанра текста</b> (по заданному способу). Анализ структуры текста. Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.6, стр. 347, задание № 3.</i>				
<b>Тема 2.6. Функционально-смысловые типы речи. Текст как произведение речи.</b>	13.	<b>Текст как произведение речи.</b> Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация).	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	14.	<b>Абзац как средство смыслового членения текста.</b> Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.7, стр. 348, задание № 6.</i>				
<b>Раздел 3. Лексикология и фразеология.</b>			<i>6/4</i>		
<b>Тема 3.1. Слово в лексической системе языка.</b>	15.	<b>Лексическое и грамматическое значения слова.</b> Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	16.	<b>Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц — выведение алгоритма лексического анализа.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.8, стр. 115, задание № 2.</i>				

<b>Тема 3.2. Русская лексика.</b>	17.	<b>Русская лексика с точки зрения ее происхождения.</b> Исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>	
	18.	<b>Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи.</b> Выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.	<i>п</i>	<i>1</i>		
	<b>Домашнее задание</b>					
	<i>Л.9, стр. 115, задание № 3.</i>					
<b>Тема 3.3. Активный и пассивный словарный запас.</b>	19.	<b>Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы).</b> Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>	
	20.	<b>Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц.</b> Выведение алгоритма лексического анализа.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	<b>Домашнее задание</b>					
	<i>Л.10, стр. 115, задание № 4.</i>					
<b>Тема 3.4. Фразеологизмы.</b>	21.	<b>Отличие фразеологизма от слова.</b> Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексикофразеологический разбор.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>	
	22.	<b>Лексический и фразеологический анализ слова.</b> Подбор текстов с изучаемым языковым явлением. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики. Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	<b>Домашнее задание</b>					
	<i>Л.11, стр. 115, задание №5.</i>					
<b>Тема 3.5. Лексические нормы.</b>	23.	<b>Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>	
	24.	<b>Контрольная работа</b> по теме: «Лексика и фразеология».	<i>п</i>	<i>1</i>		
	<b>Домашнее задание</b>					
	<i>Л.12, стр. 115, задание № 1.</i>					
<b>Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.</b>			<i>4/2</i>			



<b>Тема 4.1. Фонетические единицы.</b>	<b>25.</b>	<b>Звук и фонема.</b> Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>26.</b>	<b>Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения.</b> Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. <b>Благозвучие речи.</b> Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.13, стр. 65, задание № 1.</i>				
<b>Тема 4.2. Орфоэпические нормы.</b>	<b>27.</b>	<b>Сопоставление устной и письменной речи. Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.14, стр. 65, задание № 2.</i>				
<b>Тема 4.3. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных.</b>	<b>28.</b>	<b>Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>29.</b>	<b>Правописание приставок на з - / с - Правописание и/ы после приставок. Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова. Наблюдение над выразительными средствами фонетики.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.15, стр. 65, задание № 3.</i>				
	<b>30.</b>	<b>Контрольная работа</b> по теме: «Фонетика, орфоэпия, графика, орфография».	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
<i>Л.16, стр. 65, задание № 4.</i>					
<b>2 семестр Ауд.(30) 16/14 Ауд./пр.</b>					
<b>Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография</b>			<i>2/2</i>		
<b>Тема 5.1. Понятие морфемы как значимой части слова.</b>	<b>31.</b>	<b>Многозначность морфем.</b> Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. <b>Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.</b> Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				

	<i>Л.17, стр. 65, задание №5.</i>				
<b>Тема 5.2. Способы словообразования</b>	<b>32.</b>	<b>Словообразование знаменательных частей речи.</b> Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ. <b>Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки.</b> Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.18, стр. 139, задание №4.</i>				
<b>Тема 5.3. Составление текстов.</b>	<b>33.</b>	<b>Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.</b> Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.19, стр. 139, задание №5.</i>				
<b>Тема 5.4. Употребление приставок и суффиксов в разных стилях речи.</b>	<b>34.</b>	<b>Употребление суффиксов в разных стилях речи.</b> Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. <b>Правописание чередующихся гласных в корнях слов.</b> Правописание приставок при - / пре -. Правописание сложных слов.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.20, стр. 139, задание №6.</i>				
<b>Раздел 6. Морфология и орфография.</b>			<i>7/3</i>		
<b>Тема 6.1. Грамматические признаки слова. Имя существительное.</b>	<b>35.</b>	<b>Грамматические признаки слова</b> (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>36.</b>	<b>Имя существительное.</b> Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. <b>Исследование текста.</b> Исследование текста с целью освоения основных	<i>л</i>	<i>1</i>	

		понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.			
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.21, стр. 139, задание №7.</i>				
<b>Тема 6.2. Имя прилагательное.</b>	<b>37.</b>	<b>Лексико-грамматические разряды имен прилагательных.</b> Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. <b>Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.</b> Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи. Сопоставление лексического и грамматического значения слов.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.22, стр. 159, задание №6. Л.23, стр. 168, задание №4.</i>				
<b>Тема 6.3. Имя числительное. Местоимение.</b>	<b>38.</b>	<b>Лексико-грамматические разряды имен числительных.</b> Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм. <b>Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.</b> Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи. Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.24, стр. 175, задание №3. Л.25. стр.175, задание №4.</i>				

Тема 6.4. Глагол.	39.	<b>Грамматические признаки глагола.</b> Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Использование форм глагола в речи. Использование в художественном тексте одного времени вместо другого, одного склонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте. <b>Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.</b> Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	<b>Домашнее задание</b>				
	Л.26, стр. 193, задание №4.				
Тема 6.5. Причастие как особая форма глагола.	40.	<b>Образование действительных и страдательных причастий.</b> Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -ни -нн - в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. <b>Морфологический разбор причастия.</b> Использование причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.	п	1	OK 04 OK 05 OK 09
	<b>Домашнее задание</b>				
	Л.27, стр. 198, задание №2.				
Тема 6.6. Деепричастие как особая форма глагола. Наречие.	41.	<b>Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.</b> Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. <b>Морфологический разбор деепричастия.</b> Использование деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий. <b>Грамматические признаки наречия.</b> Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Использование наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	<b>Домашнее задание</b>				
	Л.28, стр. 201, задание № 2. Л.29, стр. 203, задание № 3.				
Тема 6.7. Слова категории состояния и междометия.	42.	<b>Отличие слов категории состояния от слов-омонимов.</b> Группы слов категории состояния. Их функции в речи. Правописание междометий и звукоподражаний. <b>Междометия и звукоподражательные слова.</b> <b>Правописание междометий и звукоподражаний.</b> Знаки препинания в предложениях с междометиями. употребление междометий в речи.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09

	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.30, стр. 205, задание № 2. Л.31, стр. 205, задание № 3.</i>				
<b>Тема 6.8. Служебные части речи.</b>	43.	<b>Служебные части речи.</b> Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от словомонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи.	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	44.	<b>Контрольная работа</b> по теме «Морфология и орфография».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.32, стр. 213, задание №2.</i>				
<b>Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.</b>			<i>7/9</i>		
<b>Тема 7.1. Основные единицы синтаксиса.</b>	45.	<b>Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое.</b> Основные выразительные средства синтаксиса. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	46.	<b>Простое предложение.</b> Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте. Употребление частиц в речи.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	47.	<b>Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий.</b> Освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и	<i>n</i>	<i>l</i>	

		тенденциях развития. Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний. Синонимия словосочетаний.			
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.33, стр. 219, задание №3.</i>				
<b>Тема 7.2. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение).</b>	<b>48.</b>	<b>Роль второстепенных членов предложения в построении текста.</b> Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте. <b>Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения.</b> Использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
		<i>Л.34, стр. 225, задание №3.</i>			
<b>Тема 7.3. Односоставное и неполное предложение.</b>	49.	<b>Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.</b> Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	50.	<b>Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
		<i>Л.35, стр. 237, задание №2.</i>			
<b>Тема 7.4. Односложное простое предложение.</b>	51.	<b>Предложения с однородными членами и знаки препинания в них.</b> Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов. Сопоставление устной и письменной речи.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
		<i>Л.36, стр. 252, задание №8.</i>			
<b>Тема 7.5. Предложения с обособленными и уточняющими</b>	52.	<b>Обособление определений.</b> Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>

<b>членами.</b>		Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.			
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.37, стр.253, задание №9.</i>				
<b>Тема 7.6. Вводные слова и предложения.</b>	<b>53.</b>	<b>Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения.</b> Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>54.</b>	<b>Упражнения по синтаксической синонимии.</b> Двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами/сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др. Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b> <i>Л.38, стр.253, задание № 10.</i>				
<b>Тема 7.7. Сложные предложения. Сложносочиненное предложение.</b>	<b>55.</b>	<b>Сложносочиненное предложение.</b> Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>56.</b>	<b>Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения.</b> Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b> <i>Л.39, стр. 255, задание №3.</i>				
<b>Тема 7.8. Сложноподчиненное и бессоюзное сложное предложение.</b>	<b>57.</b>	<b>Сложноподчиненное предложение.</b> Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи. <b>Бессоюзное сложное предложение.</b> Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений.	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>

	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.40, стр. 272, задание №3. Л.41, стр.275 задание №3.</i>				
<b>Тема 7.9. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.</b>	<b>58.</b>	<b>Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.</b> Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения. <b>Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.42, стр. 278, задание № 2.</i>				
<b>Тема 7.10. Способы передачи чужой речи.</b>	<b>59.</b>	<b>Знаки препинания при прямой речи.</b> Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	<b>60.</b>	<b>Контрольная работа за курс.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	<i>Л.43, стр. 278, задание №3.</i>				
			<b>Экзамен, в т.ч. консультации</b>		
				<i>12</i>	
			<b>Всего</b>	<i>72</i>	



## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

- Русский язык среди других языков мира.
- Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.
- Языковой портрет современника.
- Молодежный сленг и жаргон.
- Деятельность М. В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка.
- А. С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка.
- Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков.
- Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы.
- Язык и культура.
- Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.
- Вопросы экологии русского языка.
- Виды делового общения, их языковые особенности.
- Языковые особенности научного стиля речи.
- Особенности художественного стиля.
- Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.
- Экспрессивные средства языка в художественном тексте.
- СМИ и культура речи.
- Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения.
- Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы.
- Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю.
- Русское письмо и его эволюция.
- Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.
- Антонимы и их роль в речи.
- Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.
- Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.
- Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.
- В. И. Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».
- Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.
- Исторические изменения в структуре слова.
- Учение о частях речи в русской грамматике.
- Грамматические нормы русского языка.
- Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы).

- Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лирики русских поэтов).
- Категория склонения глагола и ее роль в текст образовании.
- Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике.
- Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление.
- Слова-омонимы в морфологии русского языка.
- Роль словосочетания в построении предложения.
- Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семантики.
- Синтаксическая роль инфинитива.
- Предложения с однородными членами и их функции в речи.
- Обособленные члены предложения и их роль в организации текста.
- Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций.
- Монолог и диалог. Особенности построения и употребления.
- Синонимика простых предложений.
- Синонимика сложных предложений.
- Использование сложных предложений в речи.
- Способы введения чужой речи в текст.
- Русская пунктуация и ее назначение.
- Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текста.

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета  
Учебный кабинет №А414,

#### **КАБИНЕТ РУССКОГО ЯЗЫКА И ЛИТЕРАТУРЫ**

(4 этаж, № 15)

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

1. Рабочее место преподавателя - 1  
(стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 2 шт.;
8. Стенды настенные: «Изобразительно-выразительные средства языка»; «Знакомьтесь - слово русское»; «Эпиграф»; «Портретный ряд русских писателей и поэтов».

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

##### **Основные источники**

1. Гусарова, И. В. Русский язык. 10 класс (базовый и углублённый уровни): учебник / И. В. Гусарова. — 9-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 480 с. - ISBN 978-5-09-103554-4.
2. Гусарова, И. В. Русский язык. 11 класс (базовый и углублённый уровни): учебник / И. В. Гусарова. — 9-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 448 с. - ISBN 978-5-09-103555-1.
3. Рыбченкова, Л. М. Русский язык. 10-11 классы. Базовый уровень / Л. М. Рыбченкова, О. М. Александрова, А. Г. Нарушевич. - 4-е изд. - М.: Просвещение, 2022. - 272 с. - ISBN 978-5-09-101457-0.
4. Бабайцева, В. В. Русский язык. 10-11 классы (углублённый) / В. В. Бабайцева. - 10-е изд., стереотипное - М.: Просвещение, 2022. - 463 с. - ISBN 978-5-09-101464-8.
5. Коваadlo, Л. Я. Русский язык и культура речи. Теория: учебник / Л. Я. Коваadlo. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 823 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование).
6. Коваadlo, Л. Я. Русский язык и культура речи. Практикум: учебное пособие / Л. Я. Коваadlo. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 630 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование).

7. Кузнецова, Н. В. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс: учебник / Н.В. Кузнецова. — 3-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1099229>
8. Русский язык и литература. Часть 1: Русский язык [Электронный ресурс]: учебник / под ред. канд. филол. наук А.В. Алексеева. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1083279>
9. Русский язык и литература. Ч. 1: Русский язык. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2 ч. / под ред. канд. филол. наук, доц. А.В. Алексеева. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 195 с. — (Среднее профессиональное образование).
10. Самойлова, Е. А. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.А. Самойлова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023. — 144 с. — (Среднее профессиональное образование).

### **3.3. Межпредметные связи**

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, литература, история, иностранный язык.

### **3.4. Применение инновационных педагогических технологий:**

- Информационно – коммуникационная технология
- Технология развития критического мышления
- Проектная технология
- Технология развивающего обучения
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Игровые технологии
- Модульная технология
- Технология мастерских
- Кейс – технология
- Технология интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.
- Традиционные технологии (классно-урочная система).

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, контрольных работ, экзамена.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 04	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	<p><u>Формы контроля:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- входной, текущий, тематический, итоговый, промежуточная аттестация.</li> </ul> <p><u>Методы контроля и оценки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос,</li> <li>- письменное тестирование;</li> <li>- контрольные работы;</li> <li>- домашнее задание творческого характера;</li> <li>- практические задания;</li> </ul>
ОК 05	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными</p>	

<p>ОК 09</p>	<p>действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul> <p>-наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>-овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</li> </ul>	
--------------	---	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев

Приказ №01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.02 ЛИТЕРАТУРА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена  
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Платонова Н.А.	 (подпись)	«13» 06 2023г.
--------------	---------------	----------------	---------------	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины БД.02 Литература разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

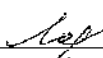
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Платонова Н.А.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,  
протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/Лахтина Ю.В./  
(ФИО)



## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>14</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>39</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>41</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

## 1.1. Область применения примерной рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.02 Литература предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

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

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.02 Литература обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем

	<p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> </ul>	<p>и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> <li>- уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности, заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</li> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования, прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</li> <li>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<p>традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</p>
<p>- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</li> <li>- способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</li> <li>- осознавать художественную картину жизни, созданную автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся)</li> </ul>

	<p>деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul>	<p>читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p>-</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных</li> </ul>

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	<p>особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p>
<p>- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и</li> </ul>	<p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве</li> </ul>

	<p>творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<p>формы и содержания (с учетом неоднозначности, заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;</li> <li>-</li> </ul>
<p>ОК Об. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul>	
--	---	--

	<p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<p>владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка</p>

	<p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</p>	
--	---	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **108**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108**;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	
в том числе:	<i>108</i>
лекция	<i>64</i>
практические занятия	<i>44</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала			1	
	1.	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств.	л	1	
<b>Раздел 1. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА</b>					
Тема 2. Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	Содержание учебного материала			6	
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии А. С. Пушкина.				
	2.	Александр Сергеевич Пушкин (1799—1837). Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель.	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Домашнее задание					

	Прочитать поэму «Медный всадник».				
	3.	<b>Творчество А.С. Пушкина в критике и литературоведении.</b> Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. «Чувства добрые» в лирике А.С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.	л	1	
	4.	<b>Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова, лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова.</b> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...»	л	1	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций				
	5.	<b>Николай Васильевич Гоголь (1809—1852)</b> Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного).	л	1	
	6.	<b>«Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие.</b>	п	1	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Прочитать пьесу Островского «Гроза».				
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					
«Дело мастера боится»	7.	<b>«Что значит быть мастером своего дела?»</b> Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. Анализ высказываний писателей о	п	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

		мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»			OK 05, OK 06, OK 09
Тема 3. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>33</b>	
	8.	<b>Александр Николаевич Островский (1823—1886) Жизненный и творческий путь.</b> А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А.Н. Островского.	л	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выписать из пьесы «Гроза» характеристику Дикого и Кабановой.				
	9.	<b>Драма «Гроза».</b> Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей).	л	1	
	10.	<b>Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы.</b> Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской природы.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выписать из пьесы «Гроза» характеристику Катерины.				
	11.	<b>Подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века</b> (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста	п	1	
	12.	<b>Иван Александрович Гончаров (1812—1891)</b> Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В.Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа.	л	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05,
<b>Домашнее задание</b>					
Выписать из текста характеристику Обломова.					

	13.	<b>Своеобразие сюжета и жанра произведения.</b> Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова.	л	1	ОК 06, ОК 09
	14.	<b>Обломов как представитель своего времени и вневременной образ.</b> Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына).	п	1	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить письменный портрет Обломова.				
	15.	<b>Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение).</b> Составить словарь непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»	п	1	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Прочитать роман «Отцы и дети»				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
	16.	«Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с	п	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.



		получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»			
17.		<b>Иван Сергеевич Тургенев (1818—1883)</b> Жизненный и творческий путь И.С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И.С. Тургенева. Свообразие художественной манеры Тургенева-романиста.	л	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
18.		<b>Роман «Отцы и дети».</b> Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа.	л	1	
<b>Домашнее задание</b>					
Составить характеристику Одинцовой или Базарова.					
19.		<b>Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа.</b> Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы.	л	1	
20.		<b>Базаров и Одинцова.</b> Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей».	п	1	
<b>Домашнее задание</b>					
Выписать тезисы из полемики вокруг романа.					
21.		<b>Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания.</b> Авторская позиция в романе. Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова.	п	1	
22.		<b>Контрольная работа</b> по теме «Творчество А.Н. Островского, И.А. Гончарова, И.С. Тургенева»	п	1	
<b>Домашнее задание</b>					

	Написать сообщение по основным датам биографии Н.С. Лескова.			
23.	<b>Николай Семенович Лесков (1831—1895)</b> Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н.С. Лескова. Творчество Н.С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра.	<i>л</i>	<i>1</i>	
24.	<b>Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести.</b>			
	<b>Домашнее задание</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Прочитать повесть «Очарованный странник». Выписать слова, характеризующие Флягина.			
25.	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
	Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности. организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	<i>п</i>	<i>1</i>	
26.	<b>Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)</b> Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М.Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. <b>Замысел, история создания «Истории одного города».</b> Свообразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Прочитать роман «История одного города».			

27.	<b>Контрольная работа</b> по творчеству Н.С. Лескова, М.Е. Салтыкова – Щедрина.	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание</b>				
Написать сообщение по основным датам биографии Ф.М. Достоевского.				
28.	<b>Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)</b> Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
29.	<b>Социальная и нравственно философская проблематика романа.</b> Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание</b>				
Выписать из текста слова, характеризующие семью Мармеладовых.				
30.	<b>Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе.</b> Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, покаянию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	<i>n</i>	<i>1</i>	
31.	<b>Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа.</b> Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе.	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание</b>				
Подготовить анализ эпизода главы IV части IV				
32.	<b>«Правда» Раскольникова и «правда» Сони.</b> Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя.	<i>n</i>	<i>1</i>	

33.	<b>Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа.</b> Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского.	л	1	
<b>Домашнее задание</b>				
Подготовиться к сочинению.				
34.	<b>Написание сочинения по творчеству Ф.М. Достоевского.</b>	п	1	
35.	<b>Лев Николаевич Толстой (1828—1910)</b> Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир».	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Домашнее задание</b>				
Прочитать роман-эпопею «Война и мир» 1 и 2 том				
36.	<b>Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской.</b> Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л.Н. Толстого.	п	1	
37.	Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе.	л	1	
<b>Домашнее задание</b>				
Написать характеристику образов Кутузова и Наполеона.				
38.	<b>Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне.</b> Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма».	п	1	
39.	<b>Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы».</b> Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяпольский	п	1	

	период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле.			
<b>Домашнее задание</b>				
Составить хронологию событий романа.				
40.	<b>Контрольная работа по творествам Ф.М. Достоевского и Л.Н. Толстого.</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
		<b>1 семестр</b>		
		<b>40</b>		
<b>Раздел 2. Поэзия второй половины 19 века.</b>				
41.	<b>Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)</b> Жизненный и творческий путь Н.А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н.А. Некрасова.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
<b>Домашнее задание</b>				
Написать сообщение по основным датам биографии Н.А. Некрасова.				
42.	<b>Поэма «Кому на Руси жить хорошо».</b> Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н.А. Некрасова.	<i>n</i>	<i>l</i>	
43.	<b>Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями,</b> ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Домашнее задание</b>				
Написать сообщение по основным датам биографии А.П. Чехова.				
44.	<b>Федор Иванович Тютчев (1803—1873)</b>	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 01,</i>

	Жизненный и творческий путь Ф.И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева.			OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
45.	<b>Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)</b> Жизненный и творческий путь А.А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета.	л	1	
<b>Домашнее задание</b>				
Выучить стихотворение на выбор Тютчева или Фета.				
46.	<b>Антон Павлович Чехов (1860—1904)</b> Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.	л	1	
47.	<b>Особенности изображения «маленького человека» в прозе А.П. Чехова. Драматургия Чехова.</b>	п	1	
<b>Домашнее задание</b>				
Прочитать комедию А.П. Чехова «Вишневый сад»				
48.	<b>Комедия «Вишневый сад».</b> История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А.П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А.П. Чехова в мировой драматургии театра.	л	1	
49.	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	п	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05,
	Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Отличие нормативных			

	документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме.			ОК 06, ОК 09
	<b>Домашнее задание</b>			
	Составление резюме			
<b>Раздел 3. ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА</b>				
<b>Тема 4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	
	<b>50.</b> <b>Серебряный век как культурно-историческая эпоха.</b> Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В.Г. Короленко, А.П. Чехов, И.С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).	л	1	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Прочитать рассказ «Чистый понедельник» И.А. Бунина.			
	<b>51.</b> <b>Русская литература на рубеже веков</b> <b>Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)</b> Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И.А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И.А. Бунина. Особенности поэтики И.А. Бунина. Проза И.А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И.А. Бунина,	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И.А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.			
<b>Домашнее задание</b>				
Написать сообщение по основным датам биографии А.И. Куприна.				
52.	<b>Психологизм бунинской прозы.</b> Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали- символы, сочетание различных пластов лексики.	<i>n</i>	<i>1</i>	
53.	<b>Александр Иванович Куприн (1870—1938)</b> Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
<b>Домашнее задание</b>				
Прочитать рассказ «Гранатовый браслет» А.И. Куприна.				
54.	<b>Рассказ «Гранатовый браслет».</b> Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино(А.Роом,1964).	<i>n</i>	<i>1</i>	
55.	<b>Серебряный век русской поэзии</b> Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>



<b>Домашнее задание</b>				
Написать сообщение по основным датам биографии В. Я. Брюсова.				
56.	<b>Символизм Истоки русского символизма.</b> Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В.Я. Брюсов, К.Д. Бальмонт, Ф.К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А.А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.	л	1	
57.	<b>Акмеизм Истоки акмеизма.</b> Программа акмеизма в статье Н.С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта ремесленника. Николай Степанович Гумилев Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.	л	1	
<b>Домашнее задание</b>				
Составить таблицу «Художественные направления 20 века»				
58.	<b>Футуризм Манифесты футуризма, их пафос и проблематика.</b> Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л. Пастернак). Новокрестьянская поэзия Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н.А. Клюева, С.А. Есенина. Николай Алексеевич Клюев Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы.	п	1	

59.	<p><b>Максим Горький (1868—1936)</b> Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького.</p>	л	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
<b>Домашнее задание</b>				
Прочитать рассказ Горького М. «Старуха Изергиль»				
60.	<p><b>Рассказ-триптих «Старуха Изергиль».</b> Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Пэрры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.</p>	п	1	
61.	<p><b>Пьеса «На дне».</b> «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне».</p>	л	1	
<b>Домашнее задание</b>				
Прочитать пьесу «На дне». Составить характеристику Луки.				
62.	<p><b>Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста.</b> Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.</p>	п	1	
63.	<p><b>Александр Александрович Блок (1880—1921)</b> Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала,</p>	л	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09

		образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.			
	<b>Домашнее задание</b>				
	Прочитать поэму А. Блока «Двенадцать»				
	<b>64.</b>	<b>Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать».</b> Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 5. Особенности развития литературы 1920-х годов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>5</b>	
	<b>65.</b>	<b>Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)</b> Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» <i>Лирика.</i> Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	Написать сообщение по основным датам биографии С. Есенина.				
	<b>66.</b>	<b>Поэма-триптих «Облако в штанах».</b> Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>67.</b>	<b>Сергей Александрович Есенин (1895—1925)</b> («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»;	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02,</i>

	«Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...». Чувство Родины - основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека.			OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
	<b>Домашнее задание</b>			
	Выучить стихотворение С. Есенина на выбор.			
	<b>68.</b> <b>Любовная тема. Исповедальность лирики:</b> отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке	л	1	
	<b>69.</b> <b>Контрольная работа по теме: Особенности развития литературы 1920-х годов.</b>	п	1	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Написать сообщение по основным датам биографии М.А. Цветаевой.			
<b>Тема 6. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
	<b>70.</b> <b>Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)</b> Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М.И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.	л	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
	<b>Домашнее задание</b>			
	Написать сообщение по основным датам биографии А. Платонова.			
	<b>71.</b> <b>Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899-1951)</b> <b>Сведения из биографии.</b> Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар - «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании	л	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09

	слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)			
<b>Домашнее задание</b>				
Прочитать повесть «Усомнившийся Макар».				
72.	<b>Анализ ключевых эпизодов повести.</b> Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова.	<i>n</i>	<i>1</i>	
73.	<b>Анна Андреевна Ахматова (1889-1966) Сведения из биографии.</b> «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
<b>Домашнее задание</b>				
Прочитать поэму «Реквием» А. Ахматовой.				
74.	<b>Поэма «Реквием».</b> Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпиграф поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке	<i>n</i>	<i>1</i>	
75.	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Роль поэзии в жизни человека любой профессии.</b> Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для			

	определенной аудитории - своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к <u>сборнику</u>			
<b>Домашнее задание</b>				
Прочитать роман «Мастер и Маргарита».				
76.	<b>Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)</b> Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».	л	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
77.	<b>Роман «Мастер и Маргарита».</b> Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов.			
<b>Домашнее задание</b>				
Составить цитатный план сочинения на тему: "Нечистая сила в романе М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита"				
78.	<b>Система образов в романе «Мастер и Маргарита».</b> Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе.	л	1	
79.	<b>Ершалаимские главы.</b> Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе.	п	1	
<b>Домашнее задание</b>				
Подобрать материал к анализу образов Мастера и Иешуа Га-Ноцри.				
80.	<b>Любовь и судьба Мастера.</b> Традиции русской литературы (творчество Н.В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.	л	1	
81.	<b>Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)</b> Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова.	л	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
<b>Домашнее задание</b>				
Прочитать роман «Тихий Дон» М. Шолохова.				
82.	<b>Роман-эпопея «Тихий Дон».</b> Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра.	л	1	

		Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение.			
	<b>83.</b>	<b>Женские судьбы. Любовь на страницах романа.</b> Многоплановость повествования. Традиции Л.Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Написать портретную характеристику Натальи и Аксиньи.				
	<b>84.</b>	<b>Написание сочинения по творчеству М. Шолохова.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>85.</b>	<b>Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)</b> Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л. Пастернака. «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных - тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных - тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...» Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	Прочитать роман «Доктор Живаго»				
<b>Тема 7. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>23</b>	
	<b>86.</b>	<b>Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02,</i>

	<p>«Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов)</p> <p>Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков (1924-2003)</p> <p>Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) - и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников).</p> <p>Виктор Петрович Астафьев (1924-2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны.</p> <p>Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок Фадеев Александр Александрович (1901-1956)</p> <p>«Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью</p>			<p>OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</p>
87.	<p><b>Творчество поэтов в 1950—1980-е годы</b></p> <p>Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов. Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова.</p>	л	1	
88.	<p><b>Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя.</b> Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова.</p>	л	1	
<b>Домашнее задание</b>				
Написать конспект по теме «Особенности драматургии 1950-1960 – х годов».				
89.	<p><b>Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя.</b> Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы.</p>	п	1	



90.	<b>Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя.</b> Тематика стихотворений А. Вознесенского.	л	1	
91.	<b>Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)</b> Сведения из биографии А.Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А.Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти».	л	1	
<b>Домашнее задание</b>				
Читать стихотворения А.Т. Твардовского (на выбор).				
92.	<b>Произведение лиро-эпического жанра.</b> Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А.Т. Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».	л	1	
93.	<b>Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)</b> Обзор жизни и творчества А.И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого.	л	1	
<b>Домашнее задание</b>				
Прочитать рассказ «Один день Ивана Денисовича»				
94.	<b>Проблема ответственности поколений.</b> Мастерство А. Солженицына психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А.И. Солженицына.	п	1	
95.	<b>Написание сочинений по творчеству А. Солженицына.</b>	п	1	

	<b>Домашнее задание</b>				
	Написать сообщение по основным датам биографии А.В. Вампилова.				
	<b>96.</b>	<b>Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)</b> «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>97.</b>	<b>«Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев.</b> Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная неумяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем»)	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Прочитать пьесы «Провинциальные анекдоты».				
	<b>98.</b>	<b>Контрольная работа по теме «Особенности развития литературы 1950—1980-х годов»</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 8. Литература второй половины XX - начала XXI века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>9</b>	
	<b>99.</b>	<b>Валентин Григорьевич Распутин (1937-2015)</b> Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) - драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	Прочитать повесть «Прощание с Матерой». В. Распутина.				
	<b>100.</b>	<b>Василий Макарович Шукшин (1929-1974)</b> Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, <u>характеристичный диалог, открытый финал</u>	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>

	101.	Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. <b>Выявление основных нравственных проблем</b> (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание</b>					
Читать произведения В. Шукшина.					
	102.	<b>Проза второй половины XX начала XXI века.</b> В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одинокый замер", "Инжектор", "За письмом" и другие).	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
	103.	<b>Поэзия драматургия второй половины XX начала XXI века</b> Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание</b>					
Написать сообщение «Развитие современной поэзии».					
	104.	<b>Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена.</b> Рэй Брэдбери (1920-2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» - «И грянул гром»).	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
	105.	<b>Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека - «Вельд»).</b> Сочетание сказки и фантастики Эрнест Хемингуэй (1899-1961). Новелла «Кошка	<i>л</i>	<i>1</i>	

		под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди.			
	<b>106.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука - двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</i>
		<b>Домашнее задание</b>			
		Подготовить эссе ««У всех ли профессий есть будущее?»			
	<b>107.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>108.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
				<b>2 семестр</b>	<i>68</i>
				<b>Итого</b>	<i>108</i>

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет №А415,

#### **КАБИНЕТ РУССКОГО ЯЗЫКА И ЛИТЕРАТУРЫ**

(4 этаж, № 16)

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

1. Рабочее место преподавателя - 1

(стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя офисный - 1 шт.);

2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);

3. Школьная доска – 1 шт.;

4. Компьютер – 1 шт.,

5. Проекционный экран – 1 шт.;

6. Видеопроектор – 1 шт.;

7. Информационный стенд

8. Стенды настенные:

«Виды анализа художественного текста»; «Русская литература»;

«Литературная жизнь».

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

Основные источники:

1. Михальская, А. К. Литература. 10 класс. Учебник. В 2 ч. / А. К. Михальская, О. Н. Зайцева. - 3-е изд. - Москва: Просвещение, 2022. - 400 с. - ISBN 978-5-09-101487-7. - Текст: электронный.
2. Михальская, А. К. Литература. 11 класс. Учебник. В 2 ч. Часть 2 / А. К. Михальская, О. Н. Зайцева. - 3-е изд. - Москва: Просвещение, 2022. - 524 с. - ISBN 978-5-09-101490-7. - Текст: электронный.
3. Лебедев, Ю. В. Литература. 10 класс. В 2-х ч. Базовый уровень: учебник / Ю. В. Лебедев. — 11-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. 367 с. - ISBN 978-5-09-103557-5. - Текст: электронный.
4. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч.: учебник / О. Н. Михайлов, И. О. Шатанов, В. А. Чалмаев [и др.]; сост. Е. П. Пронина; под редакцией В. П. Журавлева. — 11-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. - 432 с. - ISBN 978-5-09-103561-2. - Текст: электронный.
5. Москвин, Г. В. Литература. 10 класс / Г. В. Москвин, Н. Н. Пуряева, Е. Л. Ерохина. - 3-е изд. - Москва: Просвещение, 2022. - 302 с. - ISBN 978-5-09-101491-4. - Текст: электронный.
6. Москвин, Г. В. Литература. 11 класс / Г. В. Москвин, Н. Н. Пуряева, Е. Л. Ерохина. - 3-е изд. - Москва: Просвещение, 2022. - 334 с. - ISBN 978-5-09-101492-1. - Текст: электронный.

7. Русский язык и литература. Часть 2: Литература [Электронный ресурс]: учебник / В.К. Сигов, Е.В. Иванова, Т.М. Колядич, Е.Н. Чернозёмова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 491 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/926108>
8. Архипова, И. А. Русская литература XIX в.: практикум для студентов факультета непрерывного образования / И. И. Архипова, У. Н. Фысина. - Москва: РГУП, 2020. — 141 с.
9. Русская и зарубежная литература [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В.К. Сигова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1189979>
10. Литература: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / [Г. А. Обернихина, А. Г. Антонова, И. Л. Вольнова и др.]; под ред. Г. А. Обернихиной. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 432 с.: ил

### 3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: история, обществознание, русский язык, история, иностранный язык.

### 3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Информационно – коммуникационная технология
- Технология развития критического мышления
- Проектная технология
- Технология развивающего обучения
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Игровые технологии
- Модульная технология
- Технология мастерских
- Кейс – технология
- Технология интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.
- Традиционные технологии (классно-урочная система).

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

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

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений;</li> <li>- включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;</li> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно - нравственным развитием личности;</li> <li>- знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> <li>- уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);</li> </ul>	<p><u>Формы контроля:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- входной, текущий, тематический, итоговый, промежуточная аттестация.</li> </ul> <p><u>Методы контроля и оценки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос,</li> <li>- письменное тестирование;</li> <li>- контрольные работы;</li> <li>- домашнее задание творческого характера;</li> <li>- практические задания;</li> </ul>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности, заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</li> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования, прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть</li> </ul>	

	<p>умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</p> <p>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>- способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</p> <p>- осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p>-</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно - нравственным развитием личности;</p> <p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p>-</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p>- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности, заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</p> <p>- сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;</p>	
<p>ОК Об. Проявлять гражданско -</p>	<p>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному</p>	



<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;  - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;  -</p>	
<p>ОК 09.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка</p>	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев  
Приказ №01-01-06/393  
«21» июня 2023г.

МП

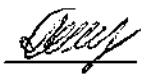


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: Естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Раимбакиева А.Ф.	 (подпись)	«13» 06 2023г.
--------------	---------------	------------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.03 Иностранный язык разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016 г

**С учетом требований:**

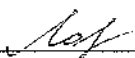
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Раимбакиева А.Ф.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,  
протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

 /Лахтина Ю.В./  
(подпись) (ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.03 Иностранный язык предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина БД.03 Иностранный язык входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.03 Иностранный язык, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными	-владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди

	<p>учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически</li> </ul>	<p>родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <p>-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>-создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументации объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <p>-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>-смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p>
--	--	--

	<p>оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>Письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>-писать электронные сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;</p> <p>-владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <p>-знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов</p>
--	---	---

		<p>предложений;  выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;  -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;  -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;  -владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;  -владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоев коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и</p>
--	--	--



		<p>письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</p> <p>-уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет);</p> <p>использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение</p>	<p>-владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии стран/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p> <p>-владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбое</p>

	<p>универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>-использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения правовых и энергетических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>-владеть навыками распознавания и защиты информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</li> <li>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</li> </ul>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p>	<p>-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального</p>

<p>коллективе и команде</p>	<p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;          овладение универсальными коммуникативными действиями:          б) совместная деятельность:          - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;          -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;          - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;          Осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.          Овладение универсальными регулятивными действиями:          г) принятие себя и других людей:          -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;          -признавать свое право и право других людей на ошибки;          -развивать способность понимать мир с позиции</p>	<p>общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;          -создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументации объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;          иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
-----------------------------	---	---

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>другого человека.</p> <p>Наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и</p>	<p>-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
---	--	--

	<p>применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>-формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	
--	---	--

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **72** ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
практические занятия	72
<b>Промежуточная аттестация в форме:</b> <i>Дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины

(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции	
1	2	3	4	5		
Входное тестирование	1-2	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	<i>n</i>	2		
<b>Раздел 1. Иностранный язык для общих целей</b>						
<b>Тема 1.1</b> Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	Содержание учебного материала					
	3	Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	<i>n</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	4	Отношения поколений в семье.	<i>n</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	5	Описание внешности и характера.	<i>n</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	6	Правила чтения.	<i>n</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	7	Глагол to be.	<i>n</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	8	Глагол to have.	<i>n</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	Домашнее задание					
	Выучить новые лексические единицы					
<b>Тема 1.2</b> Молодежь в современном обществе. Досуг	Содержание учебного материала					
	9	Рабочий день.	<i>n</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	

<b>молодежи: увлечения и интересы</b>	<b>10</b>	<b>Досуг. Хобби.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>11</b>	<b>Активный и пассивный отдых.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>12</b>	<b>Предлоги.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>13</b>	<b>Простое настоящее время.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>14</b>	<b>Простое продолжительное время.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить новые лексические единицы				
<b>Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>15</b>	<b>Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>16</b>	<b>Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>17</b>	<b>Оборот there is/are.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>18</b>	<b>Неопределенные местоимения.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить новые лексические единицы				
<b>Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>19</b>	<b>Виды магазинов. Ассортимент товаров.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>20</b>	<b>Совершение покупок в продуктовом магазине.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>21</b>	<b>Совершение покупок в магазине одежды/ обуви.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>22</b>	<b>Артикль определенный.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>23</b>	<b>Артикль неопределенный.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>



	<b>24</b>	<b>Артикль нулевой.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить новые лексические единицы				
<b>Контрольная работа</b>	<b>25-26</b>	<b>Тема 1.1 - 1.4</b>	<i>n</i>	<i>2</i>	
<b>Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>27</b>	<b>Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>28</b>	<b>Еда полезная и вредная.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>29</b>	<b>Множественное число существительных.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>30</b>	<b>Простое прошедшее время.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
Выучить новые лексические единицы					
<b>Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>31</b>	<b>Почему и как люди путешествуют.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>32</b>	<b>Путешествие на поезде, самолете</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>33</b>	<b>Степени сравнения</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>34</b>	<b>Сравнительные обороты</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
Выучить новые лексические единицы					
<b>Тема 1.7 Страна/ страны изучаемого языка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>35</b>	<b>Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>36</b>	<b>США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	<b>37</b>	<b>Великобритания и США (крупные города,</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02,</i>

		достопримечательности).			OK 04
	38	Простое прошедшее время.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
	39	Прошедшее продолжительное действие.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
	40	Прошедшее совершенное действие.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 1.8 Россия	Содержание учебного материала				
	41	Географическое положение, климат, население.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
	42	Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
	43	Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
	44	Традиции народов России.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
	45	Образование	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
	46	Прошедшее совершенное действие (образование)	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
	47	Прошедшее совершенное действие (функции)	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
	48	Прошедшее совершенное действие (слова маркеры)	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04
		Домашнее задание			
	Выучить новые лексические единицы				
Контрольная работа	49-50	Тема 1.6 - 1.8	<i>n</i>	2	
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей					
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в	Содержание учебного материала				
	51	Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии/ специальности.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	52	Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/ специальности.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09

вашей профессии	53	Герундий.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	54	Инфинитив.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	Содержание учебного материала				
	55-56	Природные и физические явления	<i>n</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	57-58	Экономические и социальные проблемы	<i>n</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	59-60	Экологические проблемы	<i>n</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	Домашнее задание				
Выучить новые лексические единицы					
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	Содержание учебного материала				
	61-62	Достижения науки.	<i>n</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	63-64	Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности	<i>n</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	Домашнее задание				
Выучить новые лексические единицы					
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/ стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала				
	65-66	Известные ученые и их открытия в России	<i>n</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	67-68	Известные ученые и их открытия за рубежом	<i>n</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	Домашнее задание				
Выучить новые лексические единицы					
Контрольная работа	69-70	Тема 2.1 - 2.4	<i>n</i>	2	
Промежуточная аттестация	71-72	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	2	
Итого				72	

## **ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ**

- Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.
- Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).
- Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.
- Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета  
Учебный кабинет № А307

#### **КАБИНЕТ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА (ЛИНГАФОННЫЙ)**

(3 этаж, № 12)

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

1. Рабочее место преподавателя - 2  
(стол преподавателя - 4 шт., стул преподавателя - 2 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 14 шт., стулья ученические – 28 шт.);
3. Школьная доска – 2 шт.;
4. Компьютер – 2 шт.;
5. Проекционный экран – 2 шт.;
6. Видеопроектор – 2 шт.;
7. Стенды настенные: «Таблица времен в Passivi Voice»; «Таблица времен в Active Voice»; «The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland»; «Prepositions»; «Информационный стенд»;
8. Лингафонное оборудование-15 ед.

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

##### **Основные источники:**

1. Кузовлев, В. П. Английский язык. 10 класс. (Базовый уровень): учебник / В. П. Кузовлев, Н. М. Лапа, Э. Ш. Перегудова [и др.]. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2022. — 271, [1] с.: ил. - ISBN 978-5-09-101499-0. - Текст: электронный.
2. Кузовлев, В. П. Английский язык. 11 класс. (Базовый уровень): учебник / В. П. Кузовлев, Н. М. Лапа, Э. Ш. Перегудова [и др.]. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2022. — 268, [4] с.: ил. - ISBN 978-5-09-101500-3. - Текст: электронный.
3. Английский язык. 11 класс (базовый уровень): учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева, Б. Оби [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва: Express Publishing: Просвещение, 2023. — 256 с.: ил. — (Английский в фокусе). - ISBN 978-5-09-103569-8. - Текст: электронный.
4. Английский язык. 11 класс (базовый уровень): учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева, Б. Оби [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва: Express Publishing: Просвещение, 2023. — 256 с.: ил. — (Английский в фокусе). - ISBN 978-5-09-103569-8. - Текст: электронный.
5. Биболетова, М. З. Английский язык. 10 класс: учебник / М. З. Биболетова, Е. Е. Бабушис, Н. Д. Снежко. — 10-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2022. — 213, [3] с.: ил. — (Enjoy English).

- Английский с удовольствием). - ISBN 978-5-09-087692-6. - Текст: электронный.
6. Биболетова, М. З. Английский язык. Базовый уровень. 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций / М. З. Биболетова, Е. Е. Бабушис, Н. Д. Снежко. — 7-е изд., стереотип. — Москва: Просвещение, 2022. — 214, [2] с.: ил. — (Enjoy English= «Английский с удовольствием»). - ISBN 978-5-09-087689-6. - Текст: электронный
  7. Маньковская, З. В. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование)

### **3.3. Межпредметные связи**

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, география, литература, русский язык, история.

#### **3.4. Применение инновационных педагогических технологий:**

- Инновационные педагогические технологии
- Технология уровневой дифференциации
- Кейс-технология
- Технология решения изобретательских задач (ТРИЗ)
- Здоровье сберегающие технологии
- Информационные технологии
- Технология модульного обучения
- Технология проблемного обучения
- Технология проектов
- Игровые технологии
- Технология развития критического мышления
- Технология развивающего обучения

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Текущий контроль:

- Фронтальный опрос,
- Тестирование,
- Написание эссе,
- Работа с документами,
- Беседы,
- Выполнение практических работ,
- Выполнение самостоятельной работы,
- Выполнение индивидуальных проектов,
- Контрольные работы,
- Дифференцированный зачет

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	<p>-владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <p>-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы, Дифференцированный зачет</p>

	<p>-создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументации объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <p>-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>-смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>Письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>-писать электронные сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;</p> <p>-владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения</p>	
--	---	--



	<p>на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <p>-знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</p> <p>выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>-владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>-владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <p>-владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном</p>	
--	--	--

	<p>языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p> <p>-владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</p> <p>-уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</p>	
--	---	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

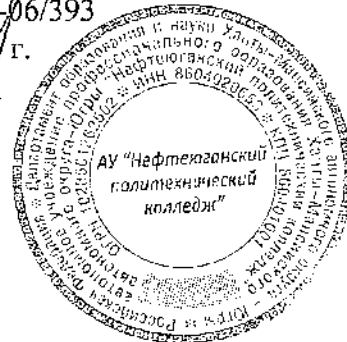
Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»  
М.В. Гребенец

Приказ №01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

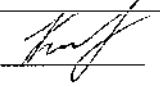


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.04 ИСТОРИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Козырев А.В.	 (подпись)	«13» 06 2023 г.
--------------	---------------	--------------	--	-----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.04 История разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

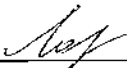
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Козырев А.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,  
протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
(подпись) /Лахтина Ю.В./  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ:

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>49</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>51</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.04 История предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при специалистах среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина БД.04 История входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

## 1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.04 История обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>• метапредметных:</b> -умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; -самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; -использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; -выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; -умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; -владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	<b>• предметных:</b> -сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; -владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; - сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке		

<p>ке Российской Федерации с учетом особенностей социально-го и культурного контекста</p>	<p>-готовность и способность к самостоятельной информационно -познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;</p> <p>-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>• <i>личностных:</i></p> <p>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);</p> <p>-становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</p> <p>-готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>-сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;</p> <p>-готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной де-</p>	<p>общественной деятельности, поликультурном общении;</p> <p>- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		

	<p>тельности;</p> <p>-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</p>	
--	---	--

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов,



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>136</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>136</b>
в том числе:	
лекции	<b>84</b>
практические занятия	<b>52</b>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.04 История  
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)**

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3		4	
<b>1 семестр</b>		<b>56</b>			
<b>Ведение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
1.	<b>Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний.</b> Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Вспомогательные исторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт.	л	1		
2.	<b>Концепции исторического развития (формационная, цивилизационная, их сочетание).</b> Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.	л	1		
<b>Домашнее задание:</b> Выучить конспект лекции					
<b>Раздел 1.</b>	<b>Древнейшая стадия истории человечества</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Происхождение человека. Люди эпохи палеолита</b>	3.	<b>Происхождение человека.</b> Люди эпохи палеолита. Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Условия жизни и занятия первобытных людей. Социальные отношения. Родовая община. Формы первобытного брака. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России.	л	1	
<b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. с. 22, ответить на вопросы.					

<b>Тема 1.2. Неолитическая революция и ее последствия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>4.</b>	<b>Неолитическая революция на территории современной России.</b> Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. Древнейшие поселения земледельцев и животноводов. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. Индоевропейцы и проблема их прародины. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Укрепление власти вождей. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<p style="text-align: center;"><b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. с. 31, ответить на вопросы 5-9.</p>				
<b>Раздел 2.</b>	<b>Цивилизации Древнего мира</b>				
<b>Тема 2.1. Древнейшие государства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>5.</b>	<b>Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.</b> Древнейшие государства. Понятие цивилизации. Специфика древнеегипетской цивилизации.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>6.</b>	<b>Города-государства Шумера.</b> Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<p style="text-align: center;"><b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 41 ознакомиться с документом и ответить на вопросы.</p>				
<b>Тема 2.2.</b>					
<b>Содержание учебного материала</b>					

<b>Великие державы Древнего Востока</b>	7.	<b>Великие державы Древнего Востока.</b> Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 47, ответить на вопросы.				
<b>Тема 2.3. Древняя Греция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	8.	<b>Великая греческая колонизация и ее последствия.</b> Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Развитие демократии в Афинах. Спарта и ее роль в истории Древней Греции. Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия. Расцвет демократии в Афинах. Причины и результаты кризиса полиса. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты. Эллинистические государства — синтез античной и древневосточной цивилизации.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 56 ответить на вопросы.					
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				

Древний Рим	9.	<p><b>Древний Рим.</b> Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Периоды принципата и домината. Рим и провинции. Войны Римской империи. Римляне и варвары. Кризис Римской империи. Поздняя империя. Эволюция системы императорской власти. Колонат. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.</p>	л	1	
	10.	<p><b>Культура и религия Древнего мира.</b> Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Античная культура как фундамент современной мировой культуры. Религиозные представления древних греков и римлян. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры. Превращение христианства в государственную религию Римской империи. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры.</p>	п	1	
	<p><b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 63 ответить на вопросы.</p>				
Раздел 3.	<b>Цивилизации Запада и Востока в Средние века</b>				
Тема 3.1.	<b>Содержание учебного материала</b>				
Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе	11.	<p><b>Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.</b> Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Крещение варварских племен. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. Синтез</p>	л	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.

пе		позднеримского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья. Варварские правды.		
	<b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 74, прочитать документ и ответить на вопросы.			
<b>Тема 3.2.</b> <b>Возникновение ислама. Арабские завоевания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	12.	<b>Возникновение ислама. Арабские завоевания.</b> Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Мусульмане и христиане. Халифат Омейядов и Аббасидов. Распад халифата. Культура исламского мира. Архитектура, каллиграфия, литература. Развитие науки. Арабы как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы. Основы мусульманского вероучения. Византийская империя. Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Попытка восстановления Римской империи. Кодификация права. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Византия и страны Востока. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Сохранение и переработка античного наследия. Искусство, иконопись, архитектура. Человек в византийской цивилизации. Влияние Византии на государственность и культуру России.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 79, ответить на вопросы.			
<b>Тема 3.3.</b> <b>Византийская империя.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	13.	<b>Принятие христианства славянскими народами</b>	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 83 ответить на вопросы.			
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			

<b>Восток в Средние века</b>	<b>14.</b>	<b>Восток в Средние века.</b> Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан. Монгольские завоевания, управление державой. Распад Монгольской империи. Империя Юань в Китае. Свержение монгольского владычества в Китае, империя Мин. Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов. Китайская культура и ее влияние на соседние народы.	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 87, ответить на вопросы.			
<b>Тема 3.5. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>15.</b>	<b>Империя Карла Великого и ее распад.</b> Военная реформа Карла Мартелла и ее значение. Феодалная раздробленность в Европе. Королевство франков. Военная реформа Карла Мартелла и ее значение. Франкские короли и римские папы. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. Норманны и их походы. Норманнское завоевание Англии.	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 92 ответить на вопросы				
<b>Тема 3.6. Основные черты западноевропейского феодализма.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>16.</b>	<b>Столетняя война.</b> Создание парламента. Реконкиста. Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодалное землевладение, вассально-ленные отношения. Причины возникновения феодализма. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодалный замок. Рыцари, рыцарская культура.	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко.				

	ко. С. 98, ответить на вопросы.			
<b>Тема 3.7. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	17.	<b>Крестовые походы, их последствия.</b> Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. Клунийская реформа, монашеские ордена. Борьба пап и императоров Священной Римской империи. Папская теократия. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 109, ответить на вопросы.			
<b>Тема 3.8. Зарождение централизованных государств в Европе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	18.	<b>Зарождение централизованных государств в Европе.</b> Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «Черная смерть» и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы в Англии. Укрепление королевской власти в Англии.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 115, ответить на вопросы.			



<b>Тема 3.9.</b> <b>Средневековая культура Западной Европы.</b> <b>Начало Ренессанса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>19.</b>	<b>Средневековая культура Западной Европы.</b> Начало Ренессанса. Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура (стили, творцы, памятники искусства). Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья. Средневековый западноевропейский город. Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские республики. Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов. Структура и сословия средневекового общества. Повседневная жизнь горожан в Средние века.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 119, ответить на вопросы.				
<b>Раздел 4.</b>	<b>От Древней Руси к Российскому государству</b>				
<b>Тема 4.1.</b> <b>Образование Древнерусского государства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>20.</b>	<b>Образование Древнерусского государства.</b> Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>21.</b>	<b>Предпосылки и причины образования Древнерусского государства.</b> Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>22.</b>	<b>Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика.</b> Походы Святослава.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 125, ответить на вопросы				
<b>Тема 4.2.</b> <b>Крещение Руси и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>23.</b>	<b>Крещение Руси: причины, основные события, значение.</b> Начало	<i>л</i>	<i>1</i>		

<b>его значение</b>		правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.		
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 129, ответить на вопросы.			
<b>Тема 4.3. Раздробленность на Руси</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>24.</b>	<b>Раздробленность на Руси.</b> Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 138, ответить на вопросы.			
<b>Тема 4.4. Древнерусская культура</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>25.</b>	<b>Деревянное и каменное зодчество.</b> Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (мозаики, фрески). Иконы. Декоративно-прикладное искусство. Развитие местных художественных школ.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 141, выполнить задание 5.			
<b>Тема 4.5. Монгольское завоевание и его последствия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>26.</b>	<b>Монгольское завоевание и его последствия. Монгольское нашествие.</b> Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.	<i>л</i>	<i>l</i>

	27.	Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.	л	1
	28.	<b>Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.</b>	п	1
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 145, ответить на вопросы.			
<b>Тема 4.6. Начало возвышения Москвы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	29.	<b>Начало возвышения Москвы.</b> Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Московские князья и их политика. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.	л	1
	30.	<b>Куликовская битва, ее значение</b>	п	1
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 152, выполнить задание 7			
<b>Тема 4.7. Образование единого Русского государства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	31.	<b>Образование единого Русского государства.</b> Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.	л	1
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-			

	научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 160, выполнить задание 7.				
<b>Раздел 5.</b>	<b>Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Россия в правление Ивана Грозного</b>	<b>32.</b>	<b>Россия в правление Ивана Грозного.</b> Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Закрепощение крестьян.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>33.</b>	<b>Ливонская война, ее итоги и последствия.</b> Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 171, выполнить задание 9.				
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Смутное время начала XVII века</b>	<b>34.</b>	<b>Смутное время начала XVII века.</b> Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К.Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>35.</b>	<b>Экономические последствия Смуты.</b> Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>36.</b>	<b>Окончание Смуты и возрождение российской государственности</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-				

	научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 178, ответить на вопросы 1-5			
<b>Тема 5.3.</b> <b>Экономическое и социальное развитие России в XVII веке.</b> <b>Народные движения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>37.</b>	<b>Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>38.</b>	Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 184, выполнить задание 6.			
<b>Тема 5.4.</b> <b>Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>39.</b>	<b>Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.</b> Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской империей.	<i>л</i>	<i>1</i>
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 191, выполнить задание 3.		
<b>Тема 5.5.</b> <b>Культура Руси конца XIII—XVII веков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>40.</b>	<b>Культура России XVII века.</b> Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков). Реформы патриарха Нико-	<i>п</i>	<i>1</i>

		на.Церковный раскол.			
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 198, ответить на вопрос 6,7.			
<b>Раздел 6.</b>	<b>Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе</b>	<b>41.</b>	<b>Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.</b> Новые формы организации производства. Накопление капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия. Развитии торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 6.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Великие географические открытия. Образование колониальных империй</b>	<b>42.</b>	<b>Великие географические открытия.</b> Образование колониальных империй. Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.	<i>п</i>	<i>1</i>	
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 203, ответить на вопросы.			
<b>Тема 6.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Реформация и контрреформация.</b>	<b>43.</b>	<b>Возрождение и гуманизм в Западной Европе.</b> Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре. Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения. Реформация и контрреформация. Понятие «протестантизм». Церковь накануне Реформации. Гуманистическая критика церкви. Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии. Жан	<i>л</i>	<i>1</i>	

		Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Орден иезуитов.		
	44.	<b>Крестьянская война в Германии.</b>	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 215, ответить на вопрос 2,4			
<b>Тема 6.4. Становление абсолютизма в европейских странах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	45.	<b>Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.</b> Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Фронда. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.	<i>л</i>	<i>l</i>
<b>Тема 6.5. Англия в XVII—XVIII веках.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	46.	<b>Итоги, характер и значение Английской революции.</b> Причины и начало революции в Англии. Демократические течения в революции. Провозглашение республики. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. Колониальные проблемы. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 226, ответить на вопросы 1-5.			
<b>Тема 6.6. Международные отношения в XVII—XVIII веках.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	47.	<b>Международные отношения в XVII—XVIII веках.</b> Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Вестфальский мир и его значение. Гегемония Франции в Европе во второй половине XVII века. Династиче-		

		ские войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны. Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Внутренний строй Османской империи и причины ее упадка.	<i>л</i>	<i>1</i>
	48.	Маньчжурское завоевание Китая. Империя Цин и ее особенности. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии. Англии, Голландии и Франции. Колониальное соперничество. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, ввоз африканских рабов. Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 237, ответить на вопросы.			
<b>Тема 6.7. Война за независимость и образование США.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	49.	<b>Война за независимость как первая буржуазная революция в США.</b> Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Начало освободительного движения. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 247, работа с документом			
<b>Тема 6.8. Французская революция конца XVIII века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	50.	<b>Французская революция конца XVIII века.</b> Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция 1791 года. Начало революционных войн. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура.	<i>л</i>	<i>1</i>



		Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции. Идеология Просвещения и значение ее распространения.			
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 253, работа с документом.				
<b>Раздел 7.</b>	<b>Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи</b>				
<b>Тема 7.1.</b> <b>Россия в эпоху петровских преобразований.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>51.</b>	<b>Россия в эпоху петровских преобразований.</b> Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В. В. Голицына. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Первые преобразования. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Прутский и Каспийский походы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введение паспортной системы. Социальные движения. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>52.</b>	<b>Итоги и цена преобразований Петра Великого.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 263, ответить на вопросы.				
<b>Тема 7.2.</b> <b>Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>53.</b>	<b>Экономическое и социальное развитие в XVIII веке.</b> Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Вос-	<i>л</i>	<i>1</i>	
					ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.

<b>движения.</b>		стание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.		
	<b>54.</b>	<b>Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.</b>	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 268, ответить на вопросы.			
<b>Тема 7.3. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>55.</b>	<b>Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.</b> Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Русско-турецкая война 1735—1739 годов. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>56.</b>	Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф. Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова. <b>Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.</b>	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 277, ответить на вопросы.			
<b>2 семестр</b>			<b>80</b>	
<b>Тема 7.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			

<b>Русская культура XVIII века.</b>	57.	<b>Русская культура XVIII века.</b> Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И. Т. Посошков). Литература и искусство. Архитектура и изобразительное искусство (Д. Трезини, В. В. Растрелли, И.Н. Никитин). Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М. В. Ломоносов. Исследовательские экспедиции. Историческая наука (В. Н. Татищев). Русские изобретатели (И. И. Ползунов, И. П. Кулибин). Общественная мысль (Н. И. Новиков, А. Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А. П. Сумароков, Н.М. Карамзин, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники и их произведения). Театр (Ф. Г. Волков). <b>Историческая наука в России в XVIII веке.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	58.	<b>Контрольная работа «Россия в X-XVIII веке»</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 285, выполнить задание 7.				
<b>Раздел 8.</b>	<b>Становление индустриальной цивилизации</b>				
<b>Тема 8.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Промышленный переворот и его последствия.</b>	59.	<b>Промышленный переворот и его последствия.</b> Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>Домашняя работа:</b> 1.учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 9, работа с документом.				
<b>Тема 8.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Международные отношения.</b>	60.	<b>Крымская (Восточная) война и ее последствия.</b> Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Кру-			

		шение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. Священный союз. Восточный вопрос и обострение противоречий между европейскими державами. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. Противоречия между державами. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты.	<i>n</i>	<i>l</i>	
		<b>Домашняя работа:</b> 1.учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 182, работа с документом.			
<b>Тема 8.3. Политическое развитие стран Европы и Америки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>61.</b>	<b>Политическое развитие стран Европы и Америки.</b> Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848—1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. Истоки конфликта Север — Юг. Президент А. Линкольн. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Первые социалисты. Учение К. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала. Течения внутри социал-демократии.	<i>л</i>	<i>l</i>	
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 22, ответить на вопросы.			
<b>Тема 8.4. Развитие западноевропейской культуры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>62.</b>	<b>Развитие западноевропейской культуры.</b> Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. Революция в физике. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплава-	<i>n</i>	<i>l</i>	

		ние.			
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 29, ответить на вопросы				
<b>Раздел 9.</b>	<b>Процесс модернизации в традиционных обществах Востока</b>				
<b>Тема 9.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Колониальная экспансия европейских стран. Индия.</b>	<b>63.</b>	<b>Колониальный раздел Азии и Африки.</b> Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Страны Востока и страны Запада: углубление разрыва в темпах экономического роста. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран. Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и реформы в управлении Индии.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 212, работа с документом.				
<b>Тема 9.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Китай и Япония.</b>	<b>64.</b>	<b>Революция Мэйдзи и ее последствия.</b> Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 34, ответить на вопросы к документу				
<b>Раздел 10.</b>	<b>Российская империя в XIX веке</b>				
<b>Тема 10.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Внутренняя и внешняя поли-</b>	<b>65.</b>	<b>Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.</b> Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о			ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05.

тика России в начале XIX века.		вольных хлебопашцах. Меры по развитию системы образования. Проект М. М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М. И. Кутузов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. Роль России в европейской политике в 1813—1825 годах. Изменение внутривластного курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 06.
	<b>66.</b>	<b>Отечественная война 1812 года.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 44, ответить на вопросы 1-4				
Тема 10.2 Движение декабристов.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>67.</b>	<b>Значение движения декабристов.</b> Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 48, работа с документом.				
Тема 10.3 Внутренняя политика Николая I.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>68.</b>	<b>Внутренняя политика Николая I.</b> Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. Политика в области образования. Теория официальной народности (С. С. Уваров).	<i>л</i>	<i>1</i>	

	<b>69.</b>	<b>Начало промышленного переворота в России, его экономические и социальные последствия.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 52, ответить на вопросы 1-5.				
<b>Тема 10.4 Общественное движение во второй четверти XIX века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>70.</b>	<b>Общественное движение в XIX веке.</b> Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность. Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». <i>Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества.</i> Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 56, выполнить задание 5.				
<b>Тема 10.5. Внешняя политика России во второй четверти XIX века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>71.</b>	<b>Крымская война 1853—1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги.</b> Героическая оборона Севастополя в 1854—1855 годах и ее герои. Россия и революционные события 1830—1831 и 1848—1849 годов в Европе. Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 61, выполнить задание 5.				

<b>Тема 10.6.</b> <b>Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века.</b> <b>Контрреформы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>72.</b>	<b>Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.</b> Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Планы и проекты переустройства России. Подготовка крестьянской реформы. Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>73.</b>	<b>Значение отмены крепостного права в России.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 68, ответить на вопросы			
<b>Тема 10.7.</b> <b>Экономическое развитие во второй половине XIX века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>74.</b>	<b>Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX века.</b> Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Железнодорожное строительство. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н.Х.Бунге, С.Ю.Витте). Разработка рабочего законодательства.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 78, ответить на вопросы			
<b>Тема 10.8.</b> <b>Внешняя политика России во второй половине</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>75.</b>	<b>Русско-турецкая война 1877—1878 годов.</b> Европейская политика. А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий		



<b>XIX века.</b>		на Балканах — в Закавказье. Роль России в освобождении балканских народов. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века	<i>л</i>	<i>l</i>	
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 83, ответить на вопросы			
<b>Тема 10.9. Русская культура XIX века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>76.</b>		<b>Русская культура XIX века.</b> Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И.М. Сеченов и др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н. А. Некрасов, И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М. И. Глинка, П. И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.	<i>п</i>	<i>l</i>	
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 90, ответить на вопросы			
<b>Раздел 11.</b>	<b>От Новой истории к Новейшей</b>				ОК 01. ОК 02.
<b>Тема 11.1. Мир в начале XX века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 04. ОК 05.
<b>77.</b>		<b>Мир в начале XX века.</b> Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 06.

		войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса.			
	78.	<b>Колонии, зависимые страны и метрополии.</b> Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сунь Ятсен. Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди.	<i>n</i>	<i>l</i>	
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 99, работа с документом.			
<b>Тема 11.2. Россия на рубеже XIX— XX веков.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	79.	<b>Россия на рубеже XIX— XX веков.</b> Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.	<i>л</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 11.3. Революция 1905—1907 годов в России.</b>	80.	<b>Революция 1905—1907 годов в России.</b> Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906—1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.  Россия в период столыпинских реформ. П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и ком-	<i>л</i>	<i>l</i>	

		плексный характер. П.А.Столыпин и III Государственная дума. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Другие реформы и их проекты. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910 — 1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.			
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 111, ответить на вопросы.				
<b>Тема 11.4. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>81.</b>	<b>Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов.</b> Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>82.</b>	<b>Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.</b> Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 124, ответить на вопросы.				
<b>Тема 11.5. Февральская революция в Рос-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>83.</b>	<b>Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.</b> Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как			

<b>сии. От Февраля к Октябрю.</b>		начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В. И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле—октябре 1917 года. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 134, ответить на вопросы.			
<b>Тема 11.6. Октябрьская революция в России и ее последствия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>84.</b>	<b>Октябрьская революция в России и ее последствия.</b> События 24—25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>85.</b>	Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром. Установление однопартийного режима.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 139, ответить на вопросы.			
<b>Тема 11.7. Гражданская</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>86.</b>	<b>Россия в годы Гражданской войны.</b> Причины Гражданской войны.	<i>п</i>	<i>1</i>

<b>война в России.</b>		Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918—1920 годах. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.			
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 148, ответить на вопросы.				
<b>Раздел 12.</b>	<b>Между мировыми войнами</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
<b>Тема 12.1. Европа и США.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>87.</b>	<b>Европа и США.</b> Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала.  Рост фашистских движений в Западной Европе. Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Реформы правительств Народного фронта. Гражданская война в Испании. Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>88.</b>	<b>Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов.</b> Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов. Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другие страны. Поиск путей выхода из кризиса. Дж. М. Кейнс и его рецепты спасения	<i>п</i>	<i>1</i>	

		экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты.			
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 154, ответить на вопросы.				
<b>Тема 12.2. Международные отношения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>89.</b>	<b>Международные отношения.</b> Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>90.</b>	Турция, Китай, Индия, Япония. Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемалю. Великая национальная революция 1925 — 1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Советские районы Китая. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 166, ответить на вопросы.				
<b>Тема 12.3. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>91.</b>	<b>Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.</b> Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Национальная политика советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>92.</b>	<b>Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	

		<b>свертывания.</b>		
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 177, ответить на вопросы.		
<b>Тема 12.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Индустриализация и коллективизация в СССР.</b>	<b>93.</b>	<b>Индустриализация и коллективизация в СССР.</b> Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты. Советская модель модернизации.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>94.</b>	<b>Культура в первой половине XX века.</b> Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Рождение звукового кино. Нацизм и культура.	<i>п</i>	<i>1</i>
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 182, работа с документом.		
<b>Тема 12.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Советское государство и общество в 1920—1930-е годы.</b>	<b>95.</b>	<b>Советское государство и общество в 1920—1930-е годы.</b> Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И. В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское движение. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>96.</b>	«Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообра-	<i>п</i>	<i>1</i>

		<p>зие 1920-х годов. Идейная борьба среди деятелей культуры. Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.</p>			
		<p><b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 187, работа с документом.</p>			
<b>Раздел 13.</b>	<b>Вторая мировая война. Великая Отечественная война</b>				
<b>Тема 13.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Накануне мировой войны.</b>	<b>97.</b>	<p><b>Накануне мировой войны.</b> Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Нарастание угрозы войны. Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии и Италии в гражданскую войну в Испании. Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.</p> <p>Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол.</p>	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>98.</b>	<b>Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
		<p><b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 195, ответить на вопросы.</p>			
<b>Тема 13.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.</b>	<b>99.</b>	<p><b>Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.</b> Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941—1945 годах.</p>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>100.</b>	Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-	<i>л</i>	<i>1</i>	



		финляндская война, советизация прибалтийских республик.		
	101.	Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил.	л	1
	102.	<b>Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года).</b> Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы.	п	1
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 201, ответить на вопросы.		
<b>Тема 13.3. Второй период Второй мировой войны.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	103.	<b>Второй период Второй мировой войны.</b> Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Курская битва и завершение коренного перелома. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения.	л	1
	104.	<b>Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны.</b>	п	1
	105.	Военные действия в Северной Африке. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение.	л	1
	106.	<b>Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.</b>	п	1
	107.	Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны.	л	1
	108.	<b>Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944).</b> Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии.	л	1
	109.	Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки.	л	1

		ки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.			
	<b>110.</b>	<b>Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу.</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 211, ответить на вопросы.			
<b>Раздел 14.</b>	<b>Мир во второй половине XX — начале XXI века</b>				
<b>Тема 14.1.</b> <b>Послевоенное устройство мира.</b> <b>Начало «холодной войны».</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>111.</b>	<b>Послевоенное устройство мира.</b> Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>112.</b>	<b>Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века.</b> Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи (СЭВ). Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960—1970-е годы. Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особая позиция Югославии. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>113.</b>	<b>Создание ООН и ее деятельность. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и СЭВ.</b>	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>114.</b>	<b>Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века.</b> Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. «Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку.	<i>n</i>	<i>l</i>	
		<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 217, ответить на вопросы.			

<b>Тема 14.2.</b> <b>Крушение колониальной системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>115.</b>	<b>Крушение колониальной системы.</b> Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Освобождение Анголы и Мозамбика. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Социалистический и капиталистический пути развития. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>116.</b>	Ведущие капиталистические страны во второй половине XX века. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Основные тенденции внутренней и внешней политики США. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 235, ответить на вопросы.			
<b>Тема 14.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			

<b>Международные отношения</b>	<b>117.</b>	<p><b>Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950-1960-е годы.</b> Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки.</p> <p>Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Войны США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии. Многополярный мир, его основные центры.</p>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>118.</b>	<p><b>Разрядка международной напряженности в 1970-е годы.</b> Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Причины противоречий между Индией и Пакистаном. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.</p>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>119.</b>	<p>Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Национал-реформизм. Х.Перрон. Военные перевороты и военные диктатуры. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф.Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах. Строительство социализма XXI века. Кубинская революция.</p>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b>				
учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-					

	научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 253, выполнить задание 6.				
<b>Тема 14.4.</b> <b>Развитие культуры.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>120.</b>	<b>Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XXI века.</b> Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Произведения о войне немецких писателей. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Индустрия развлечений. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 257, ответить на вопросы.				
<b>Раздел 15.</b>	<b>Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы</b>				
<b>Тема 15.1.</b> <b>СССР в послевоенные годы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>121.</b>	<b>СССР в послевоенные годы.</b> Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>122.</b>	<b>Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 262, работа с документом.				
<b>Тема 15.2.</b> <b>СССР в 1950-х —</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>123.</b>	<b>СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.</b> Перемены после смерти	<i>л</i>	<i>1</i>	

начале 1960-х годов.		И.В.Сталина. Борьба за власть, победа Н.С.Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.		
	124.	<b>XX съезд КПСС и его значение.</b>	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 266, ответить на вопросы.			
Тема 15.3. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов	<b>Содержание учебного материала</b>			
	125.	<b>СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.</b> Противоречия внутривнутриполитического курса Н.С.Хрущева. Причины отставки Н.С.Хрущева. Л.И.Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.	<i>л</i>	<i>l</i>
	126.	<b>Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты</b>	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 273, ответить на вопросы.			
Тема 15.4. СССР в годы перестройки.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	127.	<b>СССР в годы перестройки.</b> Предпосылки перемен. М.С.Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в эконо-	<i>л</i>	<i>l</i>

		<p>мике. Экономические формы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.</p>			
	128.	<p><b>Политика гласности в СССР и ее последствия.</b> Развитие советской культуры (1945 — 1991 годы). Развитие культуры в послевоенные годы. Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни. Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. Достижения и противоречия художественной культуры. Культура в годы перестройки. Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, произведениях кинематографа. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С.П.Королев, Ю.А.Гагарин). Развитие образования в СССР. Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов.</p>	л	1	
		<p><b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 279, ответить на вопросы.</p>			
<b>Раздел 16.</b>	<b>Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков</b>				
<b>Тема 16.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Формирование российской государственности.</b>	129.	<p><b>Формирование российской государственности.</b> Изменения в системе власти. Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Основные направления национальной политики.</p>	л	1	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</p>

	успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б.Н.Ельцина.			
130.	Деятельность Президента России В.В.Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года	л	1	
131.	<b>Президент России Д.А.Медведев.</b> Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России. Конституционная реформа (2020).	л	1	
132.	Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Балканский кризис 1999 года. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.	л	1	
	<b>Домашняя работа:</b> учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. С. 279, ответить на вопросы.			



	<b>133.</b>	<b>Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>134.</b>	<b>Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
		<b>Домашняя работа:</b> Подготовка к дифференцированному зачету.			
<b>Дифференциро- ванный зачет</b>	<b>135.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>n</i>	<i>2</i>	
	<b>136.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>n</i>		
<b>Итого</b>				<b><i>136</i></b>	

## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Происхождение человека: дискуссионные вопросы.
2. Начало цивилизации.
3. Древний Восток и Античность: сходство и различия.
4. Феномен западноевропейского Средневековья
5. Восток в Средние века.
6. Основы российской истории.
7. Происхождение Древнерусского государства.
8. Русь в эпоху раздробленности.
9. Возрождение русских земель (XIV—XV века).
10. Рождение Российского централизованного государства.
11. Смутное время в России.
12. Россия в XVII веке: успехи и проблемы.
13. Наш край с древнейших времен до конца XVII века.
14. Истоки модернизации в Западной Европе.
15. Революции XVII—XVIII веков как порождение модернизационных процессов.
16. Страны Востока в раннее Новое время.
17. Становление новой России (конец XVII — начало XVIII века).
18. Россия XVIII века: победная поступь империи.
19. Наш край в XVIII веке.
20. Рождение индустриального общества.
21. Восток и Запад в XIX веке: борьба и взаимовлияние.
22. Отечественная война 1812 года.
23. Россия XIX века: реформы или революция.
24. Наш край в XIX веке.
25. Мир начала XX века: достижения и противоречия.
26. Великая российская революция.
27. Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития.
28. Советский вариант модернизации: успехи и издержки.
29. Наш край в 1920—1930-е годы.
30. Вторая мировая война: дискуссионные вопросы.
31. Великая Отечественная война: значение и цена Победы.
32. Наш край в годы Великой Отечественной войны.
33. От индустриальной цивилизации к постиндустриальной.
34. Конец колониальной эпохи.
35. СССР: триумф и распад.
36. Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов.
37. Российская Федерация и глобальные вызовы современности.
38. Наш край на рубеже XX—XXI веков.

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет № А417

#### **КАБИНЕТ ИСТОРИИ**

(4 этаж, № 19)

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

1. Рабочее место преподавателя – 1

(стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);

2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);

3. Школьная доска – 1 шт.;

4. Компьютер – 1 шт.,

5. Проекционный экран – 1 шт.;

6. Видеопроектор – 1 шт.;

7. Стенды настенные:

Комплект демонстрационных плакатов «Возникновение древней Руси», «Российская империя», «История человечества», «Великая отечественная война», «Исторические личности»; Интерактивный плакат «Время, люди, события»,

«Информационный стенд».

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

Основные источники:

1. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история, 1914—1945 гг.: 10-й класс: базовый уровень: учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под ред. А. О. Чубарьяна. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 223, [1] с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-103598-8. - Текст: электронный
2. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история. 1946 г. - начало XXI в. 11 класс. Базовый уровень: учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под ред. А. О. Чубарьяна. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-09-103599-5. - Текст: электронный.
3. История. История России. 1914-1945 гг. 10 класс. В 2-х ч. (базовый уровень): учебник / М. М. Горинов, А. А. Данилов, Л. Г. Косулина [и др.]; под ред. А. В. Торкунова. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. - 144 с. - ISBN 978-5-09-103593-3. - Текст: электронный.
4. Данилов, А. А. История. История России. 1946 г. - начало XXI в. 11 класс. Часть 2 (базовый уровень): учебник / А. А. Данилов, А. В. Торкунов, О. В. Хлевнюк [и др.]; под ред. А. В. Торкунова. — 3-е изд.,

- стер. — Москва: Просвещение, 2023. - 160 с. - ISBN 978-5-09-103596-4.  
- Текст: электронный.
5. Артемов В.В. История [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 352 с. : ил.
  6. Артемов В.В. История [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 400 с.
  7. Оришев, А. Б. История [Электронный ресурс]: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование)
  8. Трифонова, Г. А. История [Электронный ресурс]: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 649 с. - (Среднее профессиональное образование)
  9. Касьянов В.В. История [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, работы с документами, беседы, фронтального опроса, выполнения самостоятельных работ, выполнение индивидуальных проектов и др.

<b>Коды формируемых общих и профессиональных компетенций</b>	<b>Результаты обучения (предметные результаты)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>-сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</p> <p>-владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</p> <p>-сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</p> <p>- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>-сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p>	<p>Текущий контроль: Фронтальный опрос, Тестирование, Беседы, Работа с документами, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение рефератов, сообщений, докладов, презентаций, Контрольные работы, Экзамен (комплексный)</p>



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Бребенец

Приказ № 01-01-06/893  
«21» июня 2023 г.

МП



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.05 ГЕОГРАФИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Методист	Фаттахова Д.Д.		«14» 06 2023г.
			(подпись)	

г. Нефтеюганск 2023 г



## СОДЕРЖАНИЕ:

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>27</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>29</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД. 05 География предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина БД.05 География входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Мегапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</li> <li>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> </ul> </li> </ul>	<p>выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p>	<p>-освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);</p> <p>выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;</p> <p>описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>-сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;</p> <p>-сформировать умения находить и использовать Times New Roman</p>

	<p>-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>-оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>-использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>-владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>-ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия</p>	<p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных</p>

	<p>ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>-самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>-давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с</li> </ul>	<p>источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
--	--	---

	<p>другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p>	<p>владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>

	<p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>-развернуто и логично излагать свою точку</p>	<p>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);</p> <p>выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;</p> <p>описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>-сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни;</p> <p>использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов;</p> <p>проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений;</p> <p>устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>

	зрения с использованием языковых средств;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-осознание обучающимися российской гражданской идентичности; -целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: -осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; -готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;	-понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; -владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; -сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным



	<p>-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>-готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>патриотического воспитания:</p> <p>-сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <p>-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>-идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <p>-способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации</p>	<p>уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества;</p> <p>использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
--	--	---

	<p>учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <p>-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>-планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>-умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>-расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	<p>- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, не-обходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного</p>

		<p>потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</li> </ul>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>-наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности</p>	<p>-освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации</p>

<p>государственном и иностранном языках</p>	<p>научного познания:  -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;  -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия:  -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;  -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;  -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;  -формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и</p>	<p>природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);  выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;  описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;  -владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  -владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;  - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные</p>
---	---	--

	<p>методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально- экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач</p>
--	---	---

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 ч, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 ч.;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
практические занятия	32
лекции	40
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированный зачет</i>	

**2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины БД.05 География  
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)**

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п))	Объем часов	
	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Введение. Тема 1. Источники географической информации</b>	Содержание учебного материала				
	<b>1.</b>	География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.	<i>л</i>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
<b>2.</b>	Ознакомление с географическими картами различной тематики. Нанесение основных географических объектов на контурную карту. Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов. Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы. Использование статистических материалов и геоинформационных систем.	<i>п</i>	2		
<b>Тема 2. Политическое устройство мира</b>	Содержание учебного материала				
	<b>3.</b>	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования.	<i>л</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,

	4.	Группировка стран по площади территории и численности населения.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	5.	Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	6.	Типология стран по уровню социально-экономического развития. Качество жизни населения. Индекс человеческого развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	7.	Ознакомление с политической картой мира. Нанесение на контурную карту стран мира, крупнейших по площади территории и численности населения, занимающих различное географическое положение. Составление тематических таблиц, характеризующих различные типы стран по форме правления и территориальному устройству.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	8.	Составление карт (картосхем), характеризующих географию современных международных и региональных конфликтов. Составление тематических схем (таблиц), характеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	9.	Контрольная работа по теме «Политическое устройство мира»	<i>п</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 3. География мировых природных ресурсов</b>	Содержание учебного материала				
	10.	Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека Географическая среда. Различные типы природопользования Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	11.	Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.	<i>л</i>	<i>l</i>	



	12.	Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов. Выявление наиболее типичных экологических проблем, возникающих при использовании различных видов природных ресурсов. Поиск возможных путей их решения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	13.	Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 4. География населения мира</b>	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	14.	Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	15.	Половая и возрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Качество жизни населения. Индекс человеческого развития.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	16.	Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	17.	Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира. Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и регионах мира. Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	18.	Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	19.	Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	20.	Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира.	<i>п</i>	<i>1</i>	

		Сравнительная оценка культурных традиций различных народов.			
	21.	Контрольная работа по теме «География населения мира», «География мировых природных ресурсов»	<i>л</i>	<i>л</i>	
<b>Тема 5. Мировое хозяйство</b>		Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	22.	Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	23.	Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	24.	Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	25.	Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	26.	География отраслей первичной сферы мирового хозяйства. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. Лесное хозяйство и лесозаготовка.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	27.	Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	28.	География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства. Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	29.	Определение особенностей размещения минерального топлива, мировой электроэнергетики.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	30.	Географические особенности развития мировой черной и цветной металлургии.	<i>п</i>	<i>л</i>	

	<b>31.</b>	Определение особенностей размещения мировой черной и цветной металлургии.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>32.</b>	Географические особенности развития мирового машиностроения.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>33.</b>	Географические особенности мирового развития химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>34.</b>	География отраслей третичной сферы мирового хозяйства. Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>35.</b>	Транспортный комплекс. Особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>36.</b>	Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>37.</b>	Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира. Определение основных направлений международной торговли товарами и факторов, формирующих международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>38.</b>	Контрольная работа по теме «Мировое хозяйство».	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 6 Регионы мира</b>	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	<b>39.</b>	География населения и хозяйства Зарубежной Европы. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>40.</b>	История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>41.</b>	Характерные черты хозяйства Зарубежной Европы. Отрасли международной специализации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>42.</b>	Территориальная структура хозяйства Зарубежной Европы.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>43.</b>	Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической	<i>n</i>	<i>l</i>	

	системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.		
44.	География населения и хозяйства Зарубежной Азии. Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона.	<i>л</i>	<i>1</i>
45.	История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения	<i>л</i>	<i>1</i>
46.	Характерные черты хозяйства Зарубежной Азии. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	<i>п</i>	<i>1</i>
47.	Япония как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия ее формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	<i>л</i>	<i>1</i>
48.	Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы.	<i>л</i>	<i>1</i>
49.	Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	<i>л</i>	<i>1</i>
50.	География населения и хозяйства Африки. Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона.	<i>п</i>	<i>1</i>
51.	История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.	<i>л</i>	<i>1</i>
52.	Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	<i>п</i>	<i>1</i>
53.	География населения и хозяйства Северной Америки. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.	<i>п</i>	<i>1</i>
54.	США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы.	<i>л</i>	<i>1</i>
55.	США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы.	<i>л</i>	<i>1</i>

	<b>56.</b>	География населения и хозяйства Латинской Америки. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>57.</b>	География населения и хозяйства Латинской Америки. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>58.</b>	Особенности хозяйства Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>59.</b>	Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>60.</b>	География населения и хозяйства Австралии и Океании. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>61.</b>	Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>62.</b>	География населения и хозяйства различных регионов мира. Место и роль различных регионов в мире. Особенности географического положения, природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства. Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства. Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>63.</b>	Контрольная работа по теме «Регионы мира».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Содержание учебного материала				
<b>Тема 7</b>	<b>64.</b>	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, ОК 02,

<b>Россия в современном мире</b>		XX-XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития.			ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	<b>65.</b>	Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>66.</b>	Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда. Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России. Составление карт (картосхем) внешнеторговых связей России.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 8 Глобальные проблемы человечества.</b>	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	<b>67.</b>	Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>68.</b>	Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Выявление и оценка важнейших международных событий и ситуаций, связанных с глобальными проблемами человечества.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>69.</b>	Использование географических карт для выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>70.</b>	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	1	
			Итого	<b>72</b>	

## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Новейшие изменения политической карты мира.
2. Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.
3. Типы природопользования в различных регионах и странах мира
4. Особенности современного воспроизводства мирового населения.
5. Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.
6. Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.
7. Языки народов мира.
8. Современные международные миграции населения.
9. Особенности урбанизации в развивающихся странах.
10. Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира
11. Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.
12. «Мировые» города и их роль в современном развитии мира.
13. Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства.
14. Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.
15. Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.
16. Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства
17. Международный туризм в различных странах и регионах мира.
18. «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.
19. Запад и Восток Германии сегодня.
20. Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии.
21. Особенности политической карты Африки.
22. Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.
23. Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом»
24. Географический рисунок хозяйства США.
25. Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.
26. Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.
27. Особенности современного экономико-географического положения России.
28. Внешняя торговля товарами России.
29. Глобальная проблема изменения климата

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Учебный кабинет № А310

#### **КАБИНЕТ ГЕОГРАФИИ**

(3 этаж, № 3)

#### **Основное оборудование:**

1. Рабочее место преподавателя - 1

(стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);

2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);

3. Компьютер – 1 шт.,

4. Проекционный экран – 1 шт.;

5. Видеопроектор – 1 шт.;

6. Информационный стенд - 1 шт.;

7. Наглядные пособия: Глобус, глобус (электрический);

8. Карты: Политическая карта; Карта России; Мировая добыча нефти и природного газа; Промышленность мира; Политическая карта; Уровень социально-экономического развития стран; Международные организации; Минеральные ресурсы; Агроклиматические ресурсы мира; Экологические проблемы мира; Население мира; Народы мира; Религии мира; Электроэнергетика мира; Сельское хозяйство; Транспорт мира; Государство Европы; Государства зарубежной Азии: Япония; Общегеографическая карта: Япония; Социально-экономическая карта: Китай; Общегеографическая карта: Китай; Социально-экономическая карта: Государства Северной Америки, США; Общегеографическая карта: США. Социально-экономическая карта: Государства Латинской Америки, Государства Африки, Австралия и Новая Зеландия; Глобальные проблемы человечества; Памятники истории и культуры, находящиеся под охраной ЮНЕСКО;

9. Таблицы по географии: Социально – экономическая типология стран мира, Минеральные ресурсы мира, Рост численности населения Земли, Социально-демографические показатели в странах мира, География мировой урбанизации, Основные виды и направления международных миграций Политическое устройство стран мира, Ведущие центры мирового хозяйства Межгосударственная экономическая интеграция, Страны - лидеры в производстве основных промышленных товаров, Страны- лидеры в производстве основных сырьевых товаров, Страны-лидеры в производстве основных продовольственных товаров, Соединенные Штаты Америки,



Китайская Народная Республика, Федеративная Республика Бразилия, Республика Индия.

10. Стенды настенные: «Флаги и население, карты второй язык географии», «Портреты географов», «Цитата А. Казанцева».

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

Основные источники:

1. Максаковский, В. П. География. 10-11 классы (базовый уровень): учебник / В. П. Максаковский. — 33-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 415, [1] с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-105010-3. - Текст: электронный
2. Лопатников, Д. Л. География. 10-11 классы (базовый уровень): учебник / Д. Л. Лопатников. — 3-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2022. - 175, [1] с.: ил., карты. — (Сферы). - ISBN 978-5-09-101547-8. - Текст: электронный.
3. Баранчиков Е. В. География [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. — 7-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2019. — 320с.
4. Петрусюк О. А. География: контрольные задания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования. — М. Издательский центр «Академия», 2020. — 160 с.
5. Шульгина, О. В. География [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Шульгина, А. Е. Козаренко, Д. Н. Самусенко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование)

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

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

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества; приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p> <p>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях</p>	Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы

	<p>для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать вы-воды на основе использования географических знаний;</p> <p>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбрать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и</p>	

	<p>взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>-сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;</p> <p>-сформировать умения находить и использовать Times New Roman</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для</p>	

	решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);</p> <p>выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;</p> <p>описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>-сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов;</p> <p>проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений;</p> <p>устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран;</p> <p>формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	-понимать роль и место современной географической науки в системе научных	

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p> <p>-владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>-сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества;</p>	
--	--	--

	<p>использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, не-обходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы,</p>	

	<p>карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</li> </ul>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации</p>	



	<p>и проблема народонаселения);  выбирать и использовать  источники географической  информации для определения  положения и взаиморасположения  объектов в пространстве;  описывать положение и  взаиморасположение гео-  графических объектов в  пространстве;  -владеть географической  терминологией и системой базовых  географических понятий, умение  применять социально-  экономические понятия для  решения учебных и (или)  практико-ориентированных задач;  -владеть умениями  географического анализа и ин-  терпретации информации из  различных источников: находить,  отбирать, систематизировать  информацию, необходимую для  изучения географических объектов  и явлений, отдельных территорий  мира и России, их обеспеченности  природными и человеческими  ресурсами, хозяйственного  потенциала, экологических  проблем; представлять в  различных формах (графики,  таблицы, схемы, диаграммы,  карты) географическую  информацию; формулировать  выводы и заключения на основе  анализа и интерпретации  информации из различных  источников географической  информации; критически  оценивать и интерпретировать  информацию, получаемую из  различных источников;  использовать различные источники  географической информации для  решения учебных и (или)  практико-ориентированных задач;  - сформировать умения применять  географические знания для  объяснения разнообразных  явлений и процессов: объяснять  изученные социально-  экономические и геоэкологические</p>	
--	--	--

	<p>процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач</p>	
--	---	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев

Приказ №01-01-06/393  
«21» июня 2023

МП

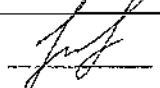


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД. 06 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Козырев А.В	 (подпись)	«13» 06 2023г. (дата)
--------------	---------------	-------------	--	--------------------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины БД.06 Обществознание разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

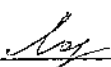
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Козырев А.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,  
протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
(подпись) /Лахтина Ю.В./  
(ФИО)

**СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>30</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>32</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.05 Обществознание предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина БД.06 Обществознание входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.06 Обществознание обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и	Сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры,

	<p>актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> </ul> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их</p>	<p>экономической и финансовой сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</li> <li>- системе права и законодательства Российской Федерации;</li> <li>- владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</li> <li>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности;</li> </ul> <p>конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>
--	--	--

	использования в познавательной и социальной практике	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>		<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</li> <li>владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</li> <li>- сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</li> <li>- уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов,</li> </ul>



		включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль:	Сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты

	<p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	<p>налогов для развития общества и государства</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно - коммуникационных технологий в решении различных задач</li> </ul>

	<p>виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного</li> </ul>

	<p>значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>- умение взаимодействовать с социальными институтами в</p>	<p>1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений;</p>

	<p>соответствии с их функциями и назначением;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные,</p>
--	---	--

		<p>иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>б) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении,</p>
--	--	--

		<p>выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам сточки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной</p>
--	--	---

		<p>действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;</p> <p>сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения,</p>
--	--	---



		осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	<p>средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	
--	---	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа,

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 3. Тематическое планирование учебного предмета БД.05 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (вкл. ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>	
<b>1 семестр</b>				<b>40</b>	
<b>Введение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>1.</b>	Обществознание как учебный курс. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	л	1	
	<b>2.</b>	Социальные науки. Специфика объекта их изучения.	л	1	
<b>Раздел 1. Человек. Человек в системе общественных отношений</b>					
<b>Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>3.</b>	Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.	л	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06
	<b>4.</b>	Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы.	п	1	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 9, ответить на вопросы				

	5.	<b>Социализация личности.</b> Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06
	6.	<b>Проблема познаваемости мира.</b> Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	7.	<b>Человек в группе.</b> Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 9, выполнить творческое задание.				
<b>Тема 1.2. Общество как сложная система</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	8.	<b>Представление об обществе как сложной динамичной системе.</b> Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное). Особенности современного мира.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06
	9.	<b>Мировоззрение.</b> Типы мировоззрения. Человек, индивид, личность. Потребности, способности и интересы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 16, ответить на вопросы.				

	<b>10.</b>	<b>Основные институты общества.</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 121, выполнить творческое задание.				
<b>Раздел 2. Духовная культура человека и общества</b>					
<b>Тема 2.1.</b> <b>Духовная культура личности и общества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>11.</b>	<b>Понятие о культуре.</b> Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>12.</b>	<b>Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде.</b> Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 131, выполнить творческое задание.				
<b>Тема 2.2.</b> <b>Наука и образование в современном мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>13.</b>	<b>Наука. Значимость труда ученого, его особенности.</b>	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 141 ответить на вопросы 1-6.				
	<b>14.</b>	Образование как способ передачи знаний и опыта	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>15.</b>	Правовое регулирование образования	<i>л</i>	<i>l</i>	
<b>16.</b>	Система образования в Российской Федерации.	<i>n</i>	<i>l</i>		

	<b>17.</b>	Профессиональное образование. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 131, выполнить творческое задание.				
<b>Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>18.</b>	Духовная культура личности и общества	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>19.</b>	<b>Виды культуры.</b> Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>20.</b>	<b>Мораль.</b> Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>21.</b>	<b>Религия.</b> Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 160, выполнить творческое задание.				
<b>Раздел 3. Экономика</b>					
<b>Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>22.</b>	<b>Экономика как наука и хозяйство.</b> Главные вопросы экономики.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>23.</b>	Экономика семьи.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 194, ответить на вопросы 1-4.				
	<b>24.</b>	Факторы производства.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>25.</b>	Разделение труда, специализация и обмен.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>26.</b>	Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 194, ответить на вопросы 5-17.				
	27.	Рынок одного товара.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	28.	<b>Спрос. Предложение.</b> Факторы спроса. Факторы предложения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	29.	<b>Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция.</b> Рыночное равновесие. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	30.	<b>Основы менеджмента и маркетинга.</b> Роль фирмы в экономике. Основные источники финансирования бизнеса.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	31.	<b>Деньги. Инфляция</b> Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основные операции коммерческих банков. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	32.	<b>Функции государства в экономике.</b> Частные и общественные блага. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 207 ответить на вопросы.				
<b>Тема 3.3. Рынок труда и безработица.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	33.	<b>Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда.</b> Рациональный потребитель. Роль профсоюзов и государства на рынках труда	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b>				



	Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 230 выполнить творческое задание.				
	34.	Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Человеческий капитал. Причины безработицы и трудоустройство.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	35.	Защита прав потребителя.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	36.	Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход Сбережения	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: Подготовиться к контрольной работе				
Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	Содержание учебного материала				
	37.	Особенности современной экономики России. Становление современной рыночной экономики России. Российские экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике. Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	38.	Контрольная работа «Экономика».	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Раздел 4. Социальные отношения</b>					
Тема 4.1. Социальная роль и стратификация	Содержание учебного материала				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	39.	Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	40.	Социальная стратификация. Социальная мобильность.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>2 семестр</b>				<i>32</i>
	41.	Социальный статус и престиж. Социальная роль. Престижность профессиональной деятельности. Многообразие социальных ролей	<i>л</i>	<i>1</i>	

		в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.			
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 248 ответить на вопросы.				
<b>Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>42.</b>	<b>Социальный контроль. Девиантное поведение, его формы, проявления</b> Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>43.</b>	<b>Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов.</b> Пути разрешения социальных конфликтов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр. 257, выполнить творческое задание.				
<b>Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>44.</b>	<b>Молодежь как социальная группа.</b> Особенности молодежной политики в Российской Федерации.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>45.</b>	<b>Этнические общности и межнациональные отношения.</b> Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в РФ.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>46.</b>	<b>Семья как малая социальная группа.</b> Семья и брак. Современная демографическая ситуация в РФ. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Подготовиться к контрольной работе				
	<b>47.</b>	<b>Контрольная работа по теме «Социальные отношения»</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	

<b>Раздел 5. Политика</b>					
<b>Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>48.</b>	<b>Политическая система, ее внутренняя структура. Понятие власти.</b> Типы общественной власти. Политика как общественное явление.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>49.</b>	<b>Внутренние и внешние функции государства.</b> Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>50.</b>	<b>Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>51.</b>	<b>Правовое государство, понятие и признаки.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр.307, выполнить творческое задание.					
<b>Тема 5.2. Участники политического процесса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>52.</b>	<b>Личность и государство.</b> Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>53.</b>	<b>Политические партии и движения, их классификация.</b> Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр.347, выполнить творческое задание.					

	<b>54.</b>	<b>Избирательное право в Российской Федерации.</b> Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Подготовиться к контрольной работе				
	<b>55.</b>	<b>Контрольная работа «Политика»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Раздел 6.Право</b>					
<b>Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>56.</b>	<b>Юриспруденция как общественная наука.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>57.</b>	<b>Право в системе социальных норм.</b> Правовые и моральные нормы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр.355, выполнить творческое задание.				
	<b>58.</b>	<b>Система права: основные институты, отрасли права.</b> Частное и публичное право.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>59.</b>	<b>Основные формы права. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Юридическая ответственность и ее задачи.</b> Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр.369, выполнить творческое задание.				
<b>Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>60.</b>	<b>Конституционное право, как отрасль российского права.</b> Основы конституционного строя Российской Федерации	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>61.</b>	Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть Институт президентства. Местное самоуправление.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	<b>62.</b>	Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>63.</b>	<b>Основные конституционные права и обязанности граждан в России.</b> Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Обязанность защиты Отечества.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>64.</b>	Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 6.3. Отрасли российского права</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>65.</b>	<b>Личные имущественные и неимущественные права граждан</b> <b>Физические лица.</b> Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>66.</b>	Система права. Формы права.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>67.</b>	Конституционное право.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр.389, ответить на вопросы.				
	<b>68.</b>	Гражданское право. Права и обязанности человека и гражданина.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Учебник Важенин А.Г., Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей стр.427, ответить на вопросы.				
	<b>69.</b>	<b>Трудовое право.</b> Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой		<i>1</i>	

		договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения	<i>n</i>		
	<b>70.</b>	<b>Административное право.</b> Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Подготовиться к дифференцированному зачету				
	<b>71.</b>	<b>Уголовное право.</b> Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>72.</b>	<b>Раздел 1-6</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Итого</b>			<b>72</b>	

## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.
2. Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.
3. Проблема познаваемости мира в трудах ученых.
4. Я или мы: взаимодействие людей в обществе.
5. Индустриальная революция: плюсы и минусы.
6. Глобальные проблемы человечества.
7. Современная массовая культура: достижение или деградация?
8. Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?
9. Кем быть? Проблема выбора профессии.
10. Современные религии.
11. Роль искусства в обществе.
12. Экономика современного общества.
13. Структура современного рынка товаров и услуг.
14. Безработица в современном мире: сравнительная характеристика уровня и причин безработицы в разных странах.
15. Я и мои социальные роли.
16. Современные социальные конфликты.
17. Современная молодежь: проблемы и перспективы.
18. Этносоциальные конфликты в современном мире.
19. Семья как ячейка общества.
20. Политическая власть: история и современность.
21. Политическая система современного российского общества.
22. Содержание внутренних и внешних функций государства на примере современной России.
23. Формы государства: сравнительная характеристика (два государства на выбор: одно — из истории, другое — современное).
24. Формы участия личности в политической жизни.
25. Политические партии современной России.
26. Право и социальные нормы.
27. Система права и система законодательства.
28. Развитие прав человека в XX — начале XXI века.
29. Характеристика отрасли российского права (на выбор).
- 30.

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета  
**Учебный кабинет № А419**

#### **КАБИНЕТ ОБЩЕСТВОЗНАНИЯ**

**(4 этаж, № 23)**

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

1. Рабочее место преподавателя – 1  
(стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 14 шт., стулья ученические – 28 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.,
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Стенды настенные: баннер «История человечества»; «Взаимодействие людей в обществе»; «Человек познает мир»; «Внутренний мир и социализация человека»; «Человек, природа, общество»; «Культура и духовная жизнь»; «Развитие общества»; «Социальная система общества»; «Политическая жизнь общества»; «Политическая система общества»; «Право»; «Рыночная экономика, это интересно».

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

Основные источники:

1. Обществознание. 10 класс (базовый уровень) / Р. С. Гринберг, О. Б. Соболева, Г. Э. Королева; Под ред. В. А. Тишкова. - 4-е изд. - М.: Просвещение, 2022. - 415 с. - ISBN 978-5-09-101557-7. - Текст: электронный.
2. Гаман-Голутвина, О. В. Обществознание. 11 класс (базовый уровень) / О. В. Гаман-Голутвина, А. И. Ковлер, Е. Г. Пономарева. - 4-е изд. - М.: Просвещение, 2022. - 494 с. - ISBN 978-5-09-101558-4. - Текст: электронный.
3. Кравченко, А. И. Обществознание. 10 класс (базовый уровень) / А. И. Кравченко, С. В. Агафонов, Р. И. Хасбулатов. - 3-е изд., переработанное - М.: Просвещение, 2022. - 384 с. - ISBN 978-5-09-101559-1. - Текст: электронный.
4. Кравченко, А. И. Обществознание. 11 класс (базовый уровень) / А. И. Кравченко, Т. Ф. Акчурин, С. В. Агафонов. - 3-е изд., переработанное - М.: Просвещение, 2022. - 400 с. - ISBN 978-5-09-101560-7. - Текст: электронный.



5. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А. Г. Важенин. – 8-е изд.стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 528 с.
6. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей [Текст]: практикум, учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования /А.Г.Важенин. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с.
7. Мушинский, В. О. Обществознание [Электронный ресурс]: учебник / В.О. Мушинский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование)
8. Ковригин, В. В. Обществознание [Электронный ресурс]: учебник / В.В. Ковригин. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, беседы, фронтального опроса, работы с документами, выполнения обучающимися практических и самостоятельных работ, рефератов, сообщений, докладов, презентаций, контрольных работ и др.

Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценка результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<p>Сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</li> <li>- человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</li> <li>- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</li> <li>- системе права и законодательства Российской Федерации;</li> <li>- владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: Фронтальный опрос, Тестирование, Беседы, Работа с документами, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение рефератов, сообщений, докладов, презентаций, Контрольные работы, Экзамен (комплексный)</p>

	<p>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</li> <li>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</li> <li>- сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки</li> </ul>	

	<p>социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>- уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;</p> <p>сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>Сформировать знания об (о):</p> <p>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;</p> <p>особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>- отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <p>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей,</p>	

	<p>обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно - коммуникационных технологий в решении различных задач</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового</p>	

	<p>образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых,</p>	

	<p>образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные</p>	
--	---	--

	<p>методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>б) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения</p>	
--	---	--



	<p>личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний</p>	
--	--	--

	<p>наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>- владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;</p>	





Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенцов  
Приказ №01/01-06/393  
«21» июня 2023

МП

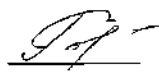


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.07 ХИМИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Гордеева С.В.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	---------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.07 Химия разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

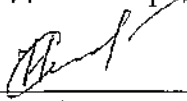
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Гордеева Светлана Викторовна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин, протокол № 11 от «14» 06. 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_/ Несвельдинов Р.С. /  
(подпись) (ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>27</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>29</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.07 Химия предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.17 Технология индустрии красоты

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина БД.07 Химия входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.13 Химия обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>В части трудового воспитания:</b> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b> <b>а) базовые логические действия:</b>	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры,

	<p>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p>	<p>белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <p>- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</p> <p>- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная</p>
--	---	--



	<p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>- способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>- уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;</p> <p>- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p>- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в</p>
--	--	--

		конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</li> <li>- уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</li> <li>- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</li> <li>- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные</li> </ul>

	<p>когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	<p>условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при</p>	<p>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов</p>

	<p>анализе результатов деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</li> <li>- уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации</li> </ul>

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **132** часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>144</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>132</i>
в том числе:	
лекции	<i>66</i>
практические занятия	<i>58</i>
лабораторные работы	<i>8</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме: Экзамена в т.ч консультации</b>	<i>12</i>

**2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины**  
**(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)**

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция ( <i>л</i> ), практическая работа ( <i>п</i> ), лабораторная работа ( <i>л/р</i> ))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>					
<b>Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>7</b>	ОК 01
	1	<b>Современная модель строения атома.</b> Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	2	<b>Электронная конфигурация атома.</b> Классификация химических элементов (s-, p-, d- элементов).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	3	<b>Электронная-графические конфигурация элементов 1-4 периодов.</b> Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	4	<b>Химическая связь.</b> Валентность. Электроотрицательность. Виды химической связи. Валентные электроны. Валентность, Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	5	<b>Виды химической связи</b> (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	6	<b>Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре ИЮПАК.</b> Тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	7	<b>Взаимосвязь между строением атомов и изменением свойств химических элементов и их соединений.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	

		Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.			
	<b>Домашнее задание:</b> стр.82 упр. 1 – 7; стр. 84 упр.5,6, стр. 85 упр. 1,2,6				
<b>Тема 1.2.</b> Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	
	<b>8</b>	<b>Периодический закон Д.И. Менделеева.</b> Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе.	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 01 OK 02
	<b>9</b>	<b>Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева.</b> Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>10</b>	<b>Характеристика химических элементов малых и больших периодов.</b> Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> ОИ 1. стр.75 упр. 1-9				
<b>Раздел 2. Химические реакции</b>					
<b>Тема 2.1.</b> Типы химических реакций	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	
	<b>11</b>	<b>Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ.</b> Реакции соединения, разложения, замещения, обмена.	<i>л</i>	<i>l</i>	OK 01
	<b>12</b>	<b>Составление уравнений реакций разных типов.</b> Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в том числе реакций горения.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>13</b>	<b>Количественные отношения в химии.</b> Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).			
	Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>14</b>	<b>Вычисления по химическим формулам.</b> Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>15</b>	<b>Вычисления по химическим уравнениям (на избыток, теоретический выход).</b> Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>16</b>	<b>Расчет объемных отношений газов.</b> Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>17</b>	<b>Окислительно-восстановительные реакции.</b> Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>18</b>	<b>Метод электронного баланса при составлении ОВР.</b> Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание:</b> ОИ 1 стр. 21 упр. 6 -10 (задачи), стр. 105 упр. 4,5 (ОВР)				
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	



<b>Тема 2.2.</b> Электролитическая диссоциация и ионный обмен	<b>19</b>	<b>Теория электролитической диссоциации.</b> Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Уравнения диссоциации электролитов (примеры).	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01
	<b>20</b>	<b>Реакции ионного обмена.</b> Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>21</b>	<b>Составление уравнений реакций ионного обмена.</b> Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>22</b>	<b>Гидролиз солей.</b> Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>23 – 24</b>	<b>Лабораторная работа «Реакции гидролиза».</b> Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми электролитами, их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> ОИ. 1 стр.140 упр. 2 – 8 (ТЭД)				
<b>Контрольная работа 1</b>	<b>25 – 26</b>	<b>Контрольная работа «Химические реакции».</b>	<i>п</i>	<i>2</i>	
<b>Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ</b>					
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	
	<b>27</b>	<b>Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ.</b> Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли).	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02
	<b>28</b>	<b>Номенклатура и название неорганических веществ.</b> Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>29 - 30</b>	<b>Составление формул неорганических соединений. Номенклатура (ИЮПАК).</b> Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	<i>п</i>	<i>2</i>	

	31	<b>Источники химической информации</b> (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам	<i>n</i>	<i>l</i>	
	32	<b>Агрегатные состояния веществ. Строение и свойства твёрдых, жидких и газообразных веществ.</b> Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	33	<b>Типы кристаллических решеток</b> (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	34	<b>Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание: ОИ.1 стр. 44 упр. 1 – 6, стр. 93 упр. 1 – 5 (агрегатное состояние).				
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>14</b>	
	35	<b>Общая характеристика металлов.</b> Особенности строения атомов и кристаллов металлов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01 ОК 02
	36	<b>Химические свойства металлов.</b> Взаимодействие металлов: с неметаллами, водой, солями, кислотами. Электрохимический ряд напряжения металлов. Способы получения. Значение металлов в природе и жизнедеятельности человека и организмов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	37	<b>Коррозия металлов:</b> виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	38	<b>Неметаллы.</b> Общие физические и химические свойства неметаллов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	39	<b>Типичные свойства металлов IV– V групп.</b> Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	40	<b>Типичные свойства металлов VI – VII групп.</b> Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	41	<b>Кислоты.</b> Классификация, состав, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	42	<b>Основания.</b> Классификация, состав, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	43	<b>Соли.</b> Классификация, состав, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	44	<b>Оксиды.</b> Классификация, состав, физические и химические свойства.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	45	<b>Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ:</b> оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	46	<b>Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	47 – 48	<b>Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».</b> Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> ОИ.1 стр. 44 упр. 7 – 15 (7,8 – оксиды, 9 – соли, 10,11,12 – основания, 13 – 15 – кислоты)				
<b>Контрольная работа 2</b>	49 – 50	<b>Контрольная работа</b> Свойства неорганических веществ.	<i>п</i>	<i>2</i>	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<i>2</i>	
Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве.	51	<b>Общие представления о промышленных способах получения химических веществ</b> (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02
	52	<b>Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в разных областях промышленности и сельского хозяйства.</b> Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в	<i>п</i>	<i>1</i>	

		решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.			
<b>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ.</b>					
<b>Тема 4.1.</b> Классификация, строение и номенклатура органических веществ	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	
	<b>53</b>	<b>Предмет органической химии.</b> Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01
	<b>54</b>	<b>Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.</b> Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>55 - 56</b>	<b>Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры</b> (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	<b>57 – 58</b>	<b>Номенклатура органических соединений отдельных классов</b> (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	<b>59 – 60</b>	<b>Решение задач на вывод формул органических соединений.</b> Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	<i>п</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> ОИ.1 стр. 372 упр. 1 - 7				
<b>Тема 4.2.</b> Свойства органических соединений	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>20</b>	
	<b>61</b>	<b>Общая характеристика предельных углеводородов.</b> (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства)	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02
	<b>62</b>	<b>Химические свойства, способы получения и применение предельных углеводородов.</b> Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства	<i>п</i>	<i>1</i>	

	природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов.		
63	<b>Общая характеристика непредельных углеводородов (алкены, алкадиены).</b> (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства).	<i>л</i>	<i>1</i>
64	<b>Химические свойства, способы получения и применение непредельных углеводородов.</b> Полимеризация этилена как основное направление его использования.	<i>п</i>	<i>1</i>
65	<b>Общая характеристика ацетиленовых углеводородов (алкины).</b> Гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>
66	<b>Общая характеристика ароматических углеводородов.</b> (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства). Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов.	<i>л</i>	<i>1</i>
67	<b>Генетическая связь между классами углеводородов.</b> Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	<i>п</i>	<i>1</i>
68	<b>Кислородсодержащие соединения спирты.</b> Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>
69	<b>Фенолы.</b> Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>
70	<b>Карбоновые кислоты.</b> Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>
71	<b>Альдегиды.</b> Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>
72	<b>Углеводы.</b> Определение, классификация, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>
73	<b>Жиры.</b> Определение, классификация, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>
74	<b>Практическое применение кислородсодержащих соединений.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>

		- этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла.			
	75	<b>Амины.</b> Номенклатура азотсодержащих соединений, химические свойства, применение.	л	1	
	76	<b>Аминокислоты.</b> Номенклатура азотсодержащих соединений, химические свойства, применение.	л	1	
	77	<b>Белки:</b> состав, структуры и химические свойства.	л	1	
	78	<b>Генетическая связь между классами органических соединений.</b> Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	п	1	
	79 - 80	<b>Вычисления по химическим уравнениям.</b> Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	п	2	
		<b>Домашнее задание:</b> ОИ.1 стр. 381 упр. 1 – 8 (алканы), стр. 392 упр. 1 – 10 (непредельные у/в), стр. 400 упр. 1 – 5 (арены), стр. 418 упр. 1 – 6 (спирты, фенол), стр. 425 упр. 1 – 5 (альдегиды, кетоны), стр. 433 упр. 1 – 8 (карбоновые кислоты), стр. 455 упр. 1 – 8 (амины), стр. 461 упр. 1 – 6 (аминокислоты), стр. 476 упр. 1 -7 (ВМС)			
<b>Контрольная работа 3</b>	81 - 82	<b>Контрольная работа</b> «Кислородсодержащие и азотсодержащие органические соединения».	п	2	
<b>Тема 4.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			7	
Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.	83	<b>Биоорганические соединения.</b> Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов.	л	1	ОК 01 ОК 02
	84	<b>Биоорганические соединения.</b> Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров.	л	1	
	85	<b>Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.</b>	л	1	
	86	<b>Нуклеиновые кислоты:</b> состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	л	1	

	87	<b>Производство органических веществ:</b> производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.	л	1	
	88	<b>Роль органической химии в создании новых материалов в разных отраслях промышленности.</b> Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	л	1	
	89	<b>Химическая активность органических соединений в различных средах.</b> Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	п	1	
	<b>Домашнее задание:</b> Подготовить сообщения и презентацию по темам: Полиэтилен, Виды каучуков, Синтетические и искусственные волокна.				
<b>Раздел 5</b> Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций					
<b>Тема 5.1.</b> Кинетические закономерности протекания химических реакций	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	
	90	<b>Классификация химических реакций по агрегатному состоянию и участие катализатора.</b> Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические).	л	1	ОК 01 ОК 02
	91	<b>Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов:</b> природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия	л	1	

		активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.			
	92	Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	93	<b>Решение задач на определение скорости реакции.</b> Решение задач на определение скорости реакции в зависимости от температуры и времени протекания химических реакций.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> ОИ стр. 111 упр. 1 – 5,7 (скорость реакции)				
<b>Тема 5.2.</b> Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>7</b>	
	94	<b>Термохимические процессы.</b> Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01 ОК 02
	95	<b>Вычисления по термохимическим уравнениям.</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	96	<b>Понятие об энтальпии и энтропии.</b> Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	97	<b>Решение задач на определение энтальпии и энтропии химических реакций.</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	98	<b>Обратимые реакции. Химическое равновесие.</b> Классификация химических реакций по обратимости (обратимые и необратимые). Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	99	<b>Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций.</b> Принцип Ле-Шателье. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	100	Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	<i>n</i>	<i>l</i>	



	<b>Домашнее задание:</b> ОИ стр. 115 упр. 1,2 (обратимые реакции)				
<b>Контрольная работа 4</b>	<b>101 - 102</b>	<b>Контрольная работа</b> «Скорость химической реакции и химическое равновесие».	<i>n</i>	<b>2</b>	
<b>Раздел 6. Дисперсные системы.</b>					
<b>Тема 6.1.</b> Дисперсные системы и факторы их устойчивости	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	
	<b>103</b>	<b>Дисперсные системы.</b> Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	<b>104</b>	<b>Классификация дисперсных систем по составу.</b> Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>105</b>	<b>Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы,</b> используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>106</b>	<b>Способы выражения концентраций.</b> Процентная, молярная, нормальная, моляльность растворов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>107 - 108</b>	<b>Решение задач на приготовление растворов.</b> Процентная концентрация. Молярная концентрация.	<i>n</i>	<b>2</b>	
	<b>Домашнее задание</b> ОИ.1 стр. 143 упр. 1 - 5				
<b>Тема 6.2.</b> Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
	<b>109</b>	<b>Лабораторная работа «Приготовление растворов».</b> Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	<i>л/р</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02
<b>Контрольная работа 5</b>	<b>110</b>	<b>Контрольная работа</b> Дисперсные системы.	<i>n</i>	<b>2</b>	
<b>Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ.</b>					
<b>Тема 7.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>10</b>	

Обнаружение неорганических катионов и анионов	111 - 112	<b>Качественные реакции на катионы</b> Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в том числе в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	л	2	OK 01 OK 02
	113	<b>I – II аналитические группы катионов.</b> Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	л	1	
	114 - 115	<b>III – IV аналитические группы катионов.</b> Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	л	1	
	116	<b>V – VI аналитические группы катионов.</b> Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	л	1	
	117	<b>Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I– VI групп».</b> Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	л/р	1	
	118	<b>Классификация анионов.</b> Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (анионов). Составление уравнений реакций обнаружения анионов I–III групп, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	л	1	
	119 -120	<b>I – III аналитические группы анионов.</b> Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	л	2	
	121	<b>Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов».</b> Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	л/р	1	

	<b>Домашнее задание</b> написать ионные уравнения для реакций из конспекта лекции				
<b>Тема 7.2.</b> Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	
	<b>122</b>	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02
	<b>123 - 124</b>	Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	<i>п</i>	<i>2</i>	
<b>125</b>	<b>Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ».</b> Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.	<i>л/р</i>	<i>1</i>		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					
<b>Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека</b>					
<b>Тема 8.1.</b> Химия в быту и производственной деятельности человека	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	
	<b>126</b>	<b>Экологическая безопасность деятельности человека.</b> Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	<b>127</b>	Поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	<i>п</i>	<i>2</i>	
	<b>128 - 129</b>	<b>Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий</b> Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью	<i>п</i>	<i>2</i>	
	<b>130 - 132</b>	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	<i>п</i>	<i>3</i>	
	<b>Консультации</b>			<b>6</b>	
	<b>Экзамен</b>			<b>6</b>	

<b>Итого</b>	<b>144 часа</b>	
--------------	-----------------	--

## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.  
Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.  
Современные методы обеззараживания воды.  
Использование радиоактивных изотопов в технических целях.  
Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.  
Аморфные вещества в природе, технике, быту.  
Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.  
Защита озонового экрана от химического загрязнения.  
Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.  
Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.  
Виртуальное моделирование химических процессов.  
Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.  
Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.  
История возникновения и развития органической химии.  
Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.  
Современные представления о теории химического строения.  
Экологические аспекты использования углеводородного сырья.  
Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.  
Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.  
История развития парикмахерского искусства.  
Химический состав красок для окрашивания волос.  
Химическая завивка волос.  
Исследование и анализ состава косметических средств.  
Исследование качественного и количественного состава веществ неорганической природы в косметических средствах.  
Исследование качественного и количественного состава веществ органической природы в косметических средствах.  
Исследование и анализ состава средств бытовой химии.  
Влияние косметических средств на организм человека  
Косметика, красота и здоровье.  
Инновации в косметологии.  
Косметические средства для макияжа.  
Империя ароматов.

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

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

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет  
Учебный кабинет № А316

##### **КАБИНЕТ ХИМИИ**

(3 этаж, № 11)

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

1. Рабочее место преподавателя - 1  
(стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической лабораторной для кабинета химии  
(столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер - 1 шт.;
5. Видеопроектор – 1 шт.;
6. Интерактивная доска – 1 шт.;
7. Демонстрационный стол с раковиной – 1 шт.
8. Цифровая лаборатория «Архимед»;
9. Электронный микроскоп 1 шт.;
10. Шкафы для реактивов – 2 шт.;
11. Хранилище для химических реактивов;
12. Набор химических реактивов для проведения лабораторных работ, микролаборатория для химического эксперимента;
13. Справочно-информационный стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»;
14. Стенд – лента «Выдающиеся химики»;
15. Стенд-уголок «Юный химик»;
16. Справочно-информационный стенд (электронный, световой) «Растворимость кислот, солей, оснований»;
17. Справочно-информационный (электронный) стенд (световой) «Электрохимический ряд напряжений металлов»;
18. Таблица «Основные понятия и законы химии»;
19. Стенды настенные: «Техника безопасности»; «Охрана труда».

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

##### **Основные источники:**

1. Габриелян, О. С. Химия. Базовый уровень. 10 клас: учебник / О. С. Габриелян. - 5-е изд., переработанное - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 192 с. - ISBN 978-5-09-099538-2. - Текст: электронный.
2. Габриелян, О. С. Химия. 11 класс (базовый уровень): учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 127, [1] с.: ил. - ISBN 978-5-09-103623-7. - Текст: электронный.

3. Ерохин Ю. М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 496 с.
4. Ерохин Ю.М. Химия. Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Ю.М.Ерохин. —М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 288 с.

### **3.3. Межпредметные связи**

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: математика, физика, информатика, биология.

### **3.4. Применение инновационных педагогических технологий:**

- Технология уровневой дифференциации;
- Кейс-технология;
- Информационные технологии;
- Технология модульного обучения;
- Технология проблемного обучения;
- Технология проектов;
- Игровые технологии;
- Технология развития критического мышления;
- Технология развивающего обучения.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий и др.

**Текущий контроль:**

- Фронтальный опрос,
- Тестирование,
- Беседы,
- Выполнение практических работ,
- Выполнение лабораторных работ,
- Выполнение индивидуальных проектов,
- Контрольные работы
- Кейсы

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи</b>		
<i>ОК 01</i>	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности.	Тестирование Задачи на составление химических формул Задания на использование химической символики и названий соединений.
<b>Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева</b>		
<i>ОК 01</i> <i>ОК 02</i>	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положение и в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Фронтальный опрос Тестирование Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий
<b>Тема 2.1. Типы химических реакций</b>		
<i>ОК 01</i>	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции используя метод электронного баланса Производить вычисления по формула и химическим уравнениям	Тестирование Решение задач.
<b>Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен</b>		
<i>ОК 01</i> <i>ОК 04</i>	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	Выполнение практических заданий Выполнение лабораторных работ Контрольная работа
<b>Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ</b>		
<i>ОК 01</i> <i>ОК 02</i>	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением.	Беседа Тестирование



		Выполнение практических заданий
<b>Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ</b>		
OK 01 OK 02	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	Фронтальный опрос Тестирование Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий Контрольная работа
<b>Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве.</b>		
OK 01 OK 02	Обобщать сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека. Анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)	Беседа Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий
<b>Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ</b>		
OK 01	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	Тестирование Выполнение практических заданий
<b>Тема 4.2. Свойства органических соединений</b>		
OK 01 OK 02	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул.	Выполнение практических заданий Тестирование. Контрольная работа
<b>Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.</b>		
OK 01 OK 02	Обобщать сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших органических веществ в быту и практической деятельности человека. Анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)	Беседа Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий
<b>Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций</b>		
OK 01 OK 02	Классифицировать реакции по разным признакам. Характеризовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций. Производить вычисления по формулам	Фронтальный опрос Выполнение практических заданий Тестирование Решение задач
<b>Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций</b>		
OK 01 OK 02	Характеризовать термохимические процессы химических реакций. Характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия.	Фронтальный опрос Выполнение практических заданий Тестирование Контрольная работа
<b>Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости</b>		
OK 01 OK 02 OK 07	Различать виды дисперсных систем по агрегатному состоянию дисперсной фазы и дисперсионной среды.	Выполнение практических заданий Тестирование

		Решение задач
<b>Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем</b>		
<i>OK 01</i> <i>OK 02</i>	Исследовать физико-химические свойства растворов	Выполнение лабораторных работ Контрольная работа
<b>Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов</b>		
<i>OK 01</i> <i>OK 02</i>	Классифицировать реакции по аналитическим группам на катионы и анионы. Распознавать с помощью качественных реакций растворы солей.	Тестирование Выполнение лабораторных работ
<b>Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций</b>		
<i>OK 01</i> <i>OK 02</i>	Классифицировать органические вещества по функциональным группам. Распознавать с помощью качественных реакций различные классы органических соединений.	Выполнение лабораторных работ
<b>Химия в быту и производственной деятельности человека</b>		
<i>OK 01</i> <i>OK 02</i> <i>OK 04</i> <i>OK 07</i>	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности)
<b>Экзамен</b>		Устная форма по билетам



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»  
М.В. Гребенен  
Приказ №01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

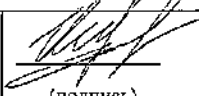
МП



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.08 БИОЛОГИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена  
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Шевченко А.А.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	---------------	---	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.08 Биология разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

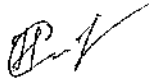
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Шевченко А.А.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин,  
протокол №11 от «14» июня 2023г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /Несвельдинов Р.С./  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>24</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>28</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.08 Биология предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

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

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

### 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.08 Биология обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем,</li> <li>- уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и</li> </ul>

	<p>последствий деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере;</p> <p>законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера);</p> <p>принципы (чистоты гамет, комплементарности);</p> <p>правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии);</p> <p>гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;</li> <li>- сформировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</li> <li>- уметь выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека;</li> </ul> <p>биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации</p>
--	---	--



		<p>и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснять полученные результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов;</li> <li>- сформировать умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</li> <li>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа</li> </ul>
--	--	--

		<p>жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия существования природы и человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- сформировать умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;</li><li>- сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);</li><li>- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;</li><li>- уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными сред-</li></ul>
--	--	--

		<p>ствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;</li> </ul>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;</li> <li>- интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);</li> <li>- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>а) совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;</li> <li>- уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;</li> <li>- принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня</li> </ul>

	<p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>б) принятие себя и других людей:</b></p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <p>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>- владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;</p> <p>- уметь выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;</p> <p>- уметь выделять существенные признаки биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции;</p>

		приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах
--	--	---

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>144</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>144</i>
в том числе:	
лекции	<i>78</i>
практические занятия	<i>60</i>
лабораторные работы	<i>6</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированно-го зачета</i></b>	

**2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины**  
**(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)**

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>					
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Биология как наука</b>	1	<b>Биология как наука.</b> Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии.	л	1	ОК 02
	2	<b>Значение цитологии</b> для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток	л	1	
		<b>Домашнее задание:</b> конспект по теме 1.1.			
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Общая характеристика</b>	3	<b>Разнообразие биосистем.</b> Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, попу-	л	1	ОК 02



<b>жизни</b>		ляционно-видовой, экосистемный (биогеоценологический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни.			
	4	<b>Общая характеристика жизни</b> , свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах	л	1	
		<b>Домашнее задание:</b> конспект по теме 1.2.			
<b>Тема 1.3. Биологически важные химические соединения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	5	<b>Химический состав клетки.</b> Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов.	л	1	
	6	<b>Липиды.</b> Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ	л	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	7-8	<b>Роль белков, углеводов и жиров в организме человека.</b> Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их последствия. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	п	2	
	9-10	<b>Лабораторная работа:</b> Определение витамина С в продуктах питания. Подготовка вариантов опыта, наблюдение за качественными реакциями, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов	л/р	2	
<b>Содержание учебного материала</b>					
<b>Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	11-12	<b>Клеточная теория</b> (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов	л	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

	13-14	<p><b>Строение клетки.</b> Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор.</p> <p>Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции.</p> <p>Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки</p>	л	2	
<b>Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01 ОК 02
	15-16	<p><b>Строение хромосом.</b> Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке</p>	л	2	
	17-18	<b>Решение задач</b> на определение последовательности нуклеотидов	п	2	
<b>Тема 1.6. Процессы матричного синтеза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01 ОК 02
	19-20	<p><b>Матричный синтез ДНК</b> – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка</p>	л	2	
	21-22	<p><b>Решение задач</b> на определение последовательности аминокислот в молекуле белка. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК</p>	п	2	
<b>Тема 1.7. Неклеточные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 02
	23-24	<b>Вирусы – неклеточные формы жизни</b> и облигатные паразиты. Строение простых и	л	2	ОК 04

<b>формы жизни</b>		сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия			
	25-26	<b>Вирусные и бактериальные заболевания.</b> Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	<i>n</i>	2	
<b>Тема 1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 02
	27-28	<b>Ассимиляция и диссимиляция</b> – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма	<i>л</i>	2	
	29-30	<b>Первичный синтез органических веществ в клетке.</b> Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание	<i>л</i>	2	
<b>Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 02 ОК 04
	31-32	<b>Клеточный цикл, его периоды и регуляция.</b> Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов	<i>л</i>	2	
	33-34	<b>Контрольная работа по теме: «Молекулярный уровень организации живого»</b>	<i>n</i>	2	
<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>					
<b>Тема 2.1. Строение ор-</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание учебного материала</b>				ОК 02 ОК 04
	35-36	<b>Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные орга-</b>	<i>л</i>	2	

<b>ганизма</b>		<b>низмы.</b> Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности.			ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	37-38	<b>Функциональная система органов.</b> Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции	<i>n</i>	2	
	39-40	<b>Теория клонально-селективного иммунитета</b> П. Эрлиха, И.И. Мечникова. Инфекционные заболевания и эпидемия. Важнейшие эпидемии в истории человечества. Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	<i>n</i>	2	
<b>Тема 2.2. Формы размножения организмов</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание учебного материала</b>				ОК 02
	41-42	<b>Формы размножения организмов.</b> Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.	<i>n</i>	2	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
<b>Тема 2.3. Онтогенез животных и человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	43-44	<b>Гаметогенез у животных.</b> Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеогенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза	<i>л</i>	2	
	45-46	<b>Рост и развитие животных.</b> Постэмбриональный период. Прямое и не прямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология	<i>n</i>	2	ОК 02 ОК 04
<b>Тема 2.4. Онтогенез растений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	47-48	<b>Гаметофит и спорофит.</b> Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онто-	<i>л</i>	2	ОК 02 ОК 04

		гене́за растений			
<b>Тема 2.5. Основные понятия генетики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 02
	49-50	<b>Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов.</b> Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические	<i>л</i>	2	
<b>Тема 2.6. Закономерности наследования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 02 ОК 04 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	51-52	<b>Закономерности образования гамет.</b> Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности	<i>п</i>	2	
	53-54	<b>Решение задач</b> на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	<i>п</i>	2	
<b>Тема 2.7. Взаимодействие генов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01 ОК 02
	55-56	<b>Генотип как целостная система.</b> Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия	<i>п</i>	2	
	57-58	<b>Решение задач</b> на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания	<i>п</i>	2	
<b>Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01 ОК 02 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1.
	59-60	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом	<i>л</i>	2	
		<b>Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:</b>			
	51-62	<b>Решение задач</b> на определение вероятности возникновения наследственных признаков	<i>п</i>	2	

		при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания (подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании у человека)			ПК 5.1.
<b>Тема 2.9. Генетика пола</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01 ОК 02
	63-64	<b>Хромосомный механизм определения пола.</b> Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом	л	2	
	65-66	<b>Решение задач</b> на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания	п	2	
<i>2 семестр</i>					
<b>Тема 2.10. Генетика человека</b>	67-68	<b>Кариотип человека.</b> Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	л	2	ОК 01 ОК 02
	69-70	<b>Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков,</b> используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания. Представление устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека	п	2	
<b>Тема 2.11. Закономерности изменчивости</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	71-72	<b>Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа.</b> Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины	л	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04

		возникновения мутаций			
	73-74	<b>Решение задач на определение типа мутации</b> при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	<i>n</i>	2	
<b>Тема 2.12. Селекция организмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	75-76	<b>Селекция</b> как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания	<i>л</i>	2	ОК 01 ОК 02
	77-78	<b>Контрольная работа</b> Строение и функции организма	<i>n</i>	2	
<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>					
<b>Тема 3.1. История эволюционного учения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	79-80	<b>Первые эволюционные концепции.</b> Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира	<i>л</i>	2	ОК 02 ОК 04
<b>Тема 3.2. Микроэволюция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	81-82	<b>Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса.</b> Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции	<i>л</i>	2	ОК 02

<b>Тема 3.3. Макроэволюция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 02
	83-84	<b>Макроэволюция.</b> Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции	<i>л</i>	2	
<b>Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	85-86	<b>Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле:</b> креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоэз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира	<i>л</i>	2	ОК 02 ОК 04
	87-88	<b>Представление устного сообщения</b> и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	<i>п</i>	2	
<b>Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	89-90	<b>Антропология</b> – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямхождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе. Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негроавстралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас	<i>л</i>	2	ОК 02 ОК 04



	91-92	<b>Время и пути расселения человека по планете.</b> Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека Защита лент времени и ментальных карт в формате устного сообщения, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	л	2	
	93-94	<b>Контрольная работа</b> Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле	п	2	
<b>Раздел 4. Экология</b>					
<b>Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	95-96	<b>Среды обитания организмов:</b> водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	л	2	ОК 01 ОК 07
<b>Тема 4.2. Популяция, сообщество, экосистемы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	97-98	<b>Экологическая характеристика вида и популяции.</b> Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем	л	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	99-100	<b>Трофические цепи и сети.</b> Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии	л	2	
<b>Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологиче-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	101-102	<b>Биосфера – живая оболочка Земли.</b> Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной эко-	л	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07

ская система		системы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения			
	103-104	<b>Решение практико-ориентированных расчетных задач</b> на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания	<i>n</i>	2	
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	105-106	<b>Антропогенные воздействия на биосферу.</b> Загрязнения как вид антропогенного воздействия ( <i>химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления</i> ). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу ( <i>загрязнения и их источники, истощения вод</i> ). Воздействия на литосферу ( <i>деградация почвы, воздействие на горные породы, недра</i> ). Антропогенные воздействия на биотические сообщества ( <i>леса и растительные сообщества, животный мир</i> )	<i>л</i>	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:</b>				
	107-108	<b>Решение практико-ориентированных расчетных заданий</b> по сохранению природных ресурсов своего региона проживания (расчета водопотребления населенного пункта)	<i>n</i>	2	
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	109-110	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность.	<i>л</i>	2	
	111-112	Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств	<i>л</i>	2	
	113-114	Определение суточного рациона питания	<i>л</i>	2	
	115-116	Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности	<i>n</i>	2	

	<b>Профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия</b>				
117-118	<b>Лабораторная работа:</b> «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов <i>В качестве триггеров, снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.</i>	л/р	2		
119-120	<b>Контрольная работа</b> Теоретические аспекты экологии	п	2		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					
<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>					
<b>Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	121-122	<b>Биотехнология как наука и производство.</b> Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	л	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
		<b>Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:</b>			
	123-124	<b>Кейсы на анализ информации</b> о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.	л	2	
	125-126	<b>Защита кейса:</b> представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	п	2	
<b>Тема 5.2. Биотехнологии и растения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	127-128	Развитие биотехнологий с использованием растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) <b>Кейсы на анализ информации</b> о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам)	л	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1.
	129-130	<b>Защита кейса:</b> Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	п	2	ПК 4.1.

		ей)			ПК 5.1.
<b>Раздел 6. Биологические исследования</b>					
<b>Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	131-132	Научный метод. Методы биоэкологических исследований: полевые, лабораторные, экспериментальные. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	л	2	
	133-134	<b>Лабораторная работа:</b> Постановка цели, задач, выдвижение гипотезы, проведение эксперимента по <b>определению оптимальных условий для роста и физиологической активности дрожжевых клеток</b> . Выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов. Лабораторные работы на выбор по мини группам: 1. Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 2. Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 3. Сочетанное влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток	л/р	2	
<b>Содержание учебного материала</b>					
<b>Тема 6.2. Биоэкологический эксперимент</b>	135-136	Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Выбор учебно-исследовательского проекта из предложенных. Формирование команды проекта. Алгоритм выполнения проекта. Каждая группа выбирает один из вариантов учебно-исследовательских проектов: 1. Оценка качества атмосферного воздуха 2. Оценка качества почв методом фитотестирования 3. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам 4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений 5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений <i>Первый этап выполнения проекта:</i> Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования, фор-	л	2	

		мулирование гипотезы. Выбор методов исследования. Выбор точек отбора проб на территории исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение формы представления результатов исследования. Определение этапов и составление плана исследования			
	137-138	<i>Второй этап выполнения проекта:</i> подготовка необходимой посуды и материала для эксперимента, проведение эксперимента, периодическая проверка течения эксперимента/ сбор материала в выбранных точках отбора проб, получение первичных экспериментальных данных	<i>n</i>	2	
	139-140	<i>Третий этап выполнения проекта:</i> проведение статистической обработки полученных данных, выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов, оценка качества исследуемого объекта по результатам биоэкологического анализа	<i>n</i>	2	
	141-142	<b>Защита проекта.</b> Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)	<i>n</i>	2	
	143-144	<b>Промежуточная аттестация</b> (дифференцированный зачет)	<i>n</i>	2	
<b>Итого</b>				144	

## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

- Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.
- Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
- Современные методы обеззараживания воды.
- Аллотропия металлов.
- Жизнь и деятельность Д. И. Менделеева.
- «Периодическому закону будущее не грозит разрушением...»
- Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков.
- Изотопы водорода.
- Использование радиоактивных изотопов в технических целях.
- Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.
- Плазма — четвертое состояние вещества.
- Аморфные вещества в природе, технике, быту.
- Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.
- Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).
- Защита озонового экрана от химического загрязнения.
- Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.
- Косметические гели.
- Применение суспензий и эмульсий в строительстве.
- Минералы и горные породы как основа литосферы.
- Растворы вокруг нас. Типы растворов.
- Вода как реагент и среда для химического процесса.
- Жизнь и деятельность С. Аррениуса.
- Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.
- Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
- Серная кислота — «хлеб химической промышленности».
- Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
- Оксиды и соли как строительные материалы.
- История гипса.
- Поваренная соль как химическое сырье.
- Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
- Реакции горения на производстве и в быту.
- Виртуальное моделирование химических процессов.
- Электролиз растворов электролитов.
- Электролиз расплавов электролитов.
- Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.

- История получения и производства алюминия.
- Электролитическое получение и рафинирование меди.
- Жизнь и деятельность Г. Дэви.
- Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.
- История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно-техническом прогрессе.
- Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
- Инертные или благородные газы.
- Рождающие соли — галогены.
- История шведской спички.
- История возникновения и развития органической химии.
- Жизнь и деятельность А. М. Бутлерова.
- Витализм и его крах.
- Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
- Современные представления о теории химического строения.
- Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
- Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
- История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.
- Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
- Углеводородное топливо, его виды и назначение.
- Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
- Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.
- Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем.
- Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудничества.

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета  
Учебный кабинет № А318

##### **КАБИНЕТ БИОЛОГИИ**

(3 этаж, № 15)

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

1. Рабочее место преподавателя – 1  
(стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт.,  
стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Стенды настенные: «Строение экосистемы»; «Экология и мы»; «Уровни

организации живого»; «Выдающиеся ученые биологи»;

«Берегите природу»;

«Правила проведения лабораторных работ по биологии», плакаты по биологии, набор муляжей.

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

##### **Основные источники:**

1. Биология. 10 класс (базовый уровень): учебник / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов [и др.]; под ред. В. В. Пасечника. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 223, [1] с.: ил. — (Линия жизни). - ISBN 978-5-09-103624-4. - Текст: электронный.
2. Биология. 11 класс (базовый уровень): учебник / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов [и др.]; под ред. В. В. Пасечника. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с.: ил. — (Линия жизни). - ISBN 978-5-09-103625-1. - Текст: электронный.
3. Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е. О. Фадеева; под ред. В. М. Константинова. — 8е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 336 с
4. Ахмедова, Т. И. Биология: учебное пособие / Т. И. Ахмедова. - Москва: РГУП, 2020. - 150 с.



5. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования [Текст]/ В.Н. Ярыгин; под ред. В.Н. Ярыгина. - 2-е изд. – М.: Юрайт, 2023. - 378 с.

### **3.3. Межпредметные связи**

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: математика, физика, информатика, химия, география.

### **3.4. Применение инновационных педагогических технологий:**

Технология уровневой дифференциации;

Кейс-технология;

Технология решения изобретательских задач (ТРИЗ);

Информационные технологии;

Технология модульного обучения;

Технология проблемного обучения;

Технология проектов;

Игровые технологии;

Технология развития критического мышления;

Технология развивающего обучения.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий и др.

№	Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1		<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
1.1	ОК 02	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
1.2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
1.3	ОК 01 ОК 02	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
1.4	ОК 02	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы ха-

			рактических типов обмена веществ
1.5	ОК 02 ОК 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
2		<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>	Контрольная работа “Строение и функции организма”
2.1	ОК 02 ОК 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
2.2	ОК 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
2.3	ОК 02 ОК 04	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
2.4	ОК 02 ОК 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
2.5	ОК 01 ОК 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
2.6	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
3		<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
3.1	ОК 02	История эволюционного уче-	Фронтальный опрос

	ОК 04	ния. Микроэволюция	Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
3.2	ОК 02 ОК 04	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
3.3	ОК 02 ОК 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
4		<b>Раздел 4. Экология</b>	
4.1	ОК 01 ОК 02 ОК 07	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
4.2	ОК 01 ОК 02 ОК 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
4.3	ОК 01 ОК 02 ОК 07	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
4.4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа “Отходы производства”
4.5	ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"
5		<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
5.1	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
5.2	ОК 01 ОК 02	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотех-

	ОК 04		нологий (по группам), представление результатов решения кейсов
--	-------	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев

Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

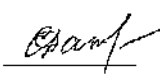


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Методист	Данилова С.Д.	 (подпись)	«13» 06 2023 г.
--------------	----------	---------------	---	-----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.09 Физическая культура разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г.),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

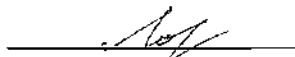
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Методист: Данилова С.Д.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин общегуманитарного цикла, протокол протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

 /Лахтина Ю.В./  
(подпись) (ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>21</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.09 Физическая культура предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования профиля профессионального образования.

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

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.09 Физическая культура, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Овладение универсальными	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной

	<p>учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>-выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>-анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>-уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.</li> </ul>	<p>деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности: с целью профилактики переутомления, работоспособности и сохранения высокой работоспособности</li> </ul>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и</p>	<p>- уметь использовать разнообразные формы и</p>

<p>работать в коллективе и команде</p>	<p>самоопределению;  -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  <b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b>  <b>совместная деятельность:</b>  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;  - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;  - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p>	<p>виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);  -владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  -владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;  -владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>В области личностных результатов:  -готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  -наличие мотивации к обучению и личностному росту.  В области физического воспитания:  -сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственное отношение к своему здоровью;  - сформировать потребность в</p>	<p>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);  -владеть современными технологиями укрепления и</p>

	<p>физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>-сформировать активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>-давать оценку новым ситуациям;</p> <p>-расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>-делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт;</p> <p>-способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</p>	<p>сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>-владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>-владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</p> <p>-иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</p>
--	---	---

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 ч.;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
практические занятия	72
лабораторные работы	-
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов
1	2	3	4	5
<b>I Семестр</b>				<b>58</b>
<b>Раздел 1 Легкая атлетика</b>				<b>20</b>
<b>Тема 1.1.</b> Бег на короткие и длинные дистанции	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	<b>Название темы урока</b> Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по легкой атлетике	<i>n</i>	<i>1</i>
	2	<b>Название темы урока</b> Беговые упражнения, бег с высокого старта, бег с низкого старта от 30 до 60 метров, бег сходу от 10 до 30 метров.	<i>n</i>	<i>1</i>
	3	<b>Название темы урока</b> Беговые упражнения, повторный бег от 30 до 150 метров, переменный бег от 30 до 160 метров, челночный бег. Эстафетный бег	<i>n</i>	<i>1</i>
<b>Тема 1.2.</b> Кроссовая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>			
	4	<b>Название темы урока</b> Высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 1'00 м, 4' 400 м;	<i>n</i>	<i>1</i>
	5	<b>Название темы урока</b> Высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 1'00 м, 4' 400 м;	<i>n</i>	<i>1</i>
	6	<b>Название темы урока</b> Медленный бег, чередуя с ходьбой до 30 минут.	<i>n</i>	<i>1</i>
	7	<b>Название темы урока</b>	<i>n</i>	<i>1</i>

		Бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).		
<b>Тема 1.3.</b> Прыжок в длину с разбега способом «согнув ноги»	<b>Содержание учебного материала</b>			
	8	Специальные и подготовительные упражнения. Выпрыгивание в шаге на второй, четвертой беговой шаг, прыжки с места в длину.	<i>n</i>	<i>l</i>
	9	Прыжки в длину с 4, 6 беговых шагов разбега. ПБДор разбега с 14 беговых шагов.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Тема 1.4.</b> Прыжок в высоту с разбега способом «перешагивания»	<b>Содержание учебного материала</b>			
	10	Специальные подготовительные упражнения. Прыжки в высоту с прямого разбега, с трех беговых шагов через планку	<i>n</i>	<i>l</i>
	11	Прыжки в высоту с места, с одного шага, двух шагов, трех шагов, под углом 35-45 градусов к планке	<i>n</i>	<i>l</i>
	12	ПБДор разбега с 5 – 7 беговых шагов	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Тема 1.5.</b> Метание гранаты	<b>Содержание учебного материала</b>			
	13	Специальные подготовительные упражнения. Метание гранаты с места, стоя лицом, стоя боком, с одного шага, с 2 – 4 шагов, с короткого разбега.	<i>n</i>	<i>l</i>
	14	Метание в горизонтальную и вертикальную цели (1x1) с расстояния 6 – 8 метров, Метание на заданное расстояние. Метание теннисного мяча с 4 – 5 шагов разбега на дальность.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Раздел 2</b>	<b>Мини-футбол</b>			<b>20</b>
<b>Тема 2.1.</b> Техническая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>			
	15	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по мини-футболу.	<i>n</i>	<i>l</i>
	16	Выполнение техники ведения мяча: внутренней и наружной части стопы. Способы перемещения по площадке с изменением скорости и направления движения. Выполнение техники передачи мяча	<i>n</i>	<i>l</i>
	17	Отработка техники передвижения и владения мячом: остановка прием мяча. Выполнение техники ударов по воротам, Удары по мячу головой. Способы приема и обработки мяча	<i>n</i>	<i>l</i>
	18	Остановка катящегося мяча внутренней стороной стопы и подошвой. Бег в сочетании с ходьбой. Выполнение техники на владение мячом в движении. Изучение финтов, применение при сопротивлении защитника.	<i>n</i>	<i>l</i>

<b>Тема 2.2.</b> Тактическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>			
	19	Тактическая подготовка в нападении. Изучение финтов, применение при сопротивлении защитника.	<i>n</i>	<i>1</i>
	20	Тактическая подготовка в защите. Отбор мяча перехватом в движение, отбор мяча толчком плеча в плечо.	<i>n</i>	<i>1</i>
	21	Тактическая подготовка, перебежки, треугольник, три колонны.	<i>n</i>	<i>1</i>
	22	Тактическая подготовка вратаря, ввод мяча вратаря ударом ногой. Двусторонняя учебная игра.	<i>n</i>	<i>1</i>
	23	Вратарь: ловля катящегося мяча. Удары по воротам из стандартных положений, по катящемуся мячу.	<i>n</i>	<i>1</i>
	24	Игра на опережение, старты из различных положений.	<i>n</i>	<i>1</i>
<b>Раздел 3</b>		<b>Гимнастика</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Основная гимнастика	<b>Содержание учебного материала</b>			
	25	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по гимнастике.	<i>n</i>	<i>1</i>
	26	Строевые упражнения: построение, повороты, перестроения на месте и в движении, построения в две шеренги, в колонну по одному.	<i>n</i>	<i>2</i>
	27	Строевые упражнения: перестроение из одной шеренги в две и обратно и из колонны по одному в колонну по два, три, четыре. Разведение и сведения.	<i>n</i>	<i>1</i>
<b>Тема 3.2.</b> Общеразвивающие упражнения	<b>Содержание учебного материала</b>			
	28	Упражнения, выполняемые индивидуально, в парах, группах, с использованием предметов (набивные мячи, гимнастические палки, скакалки), гимнастической стенки, скамеек и других гимнастических снарядов.	<i>n</i>	<i>1</i>
	29	Упражнения в равновесии. Разновидности ходьбы по гимнастической скамье или бревну	<i>n</i>	<i>1</i>
	30	Индивидуально-ориентированные здоровье-сберегающие технологии: гимнастика при умственной и физической деятельности.	<i>n</i>	<i>1</i>
	31	Выполнение упражнений на развитие брюшного пресса	<i>n</i>	<i>1</i>
	32	Вис согнувшись, вис прогнувшись (м), смешанные висы (д). Поднимание прямых ног в висе(м), подтягивание из положения лежа(д). Развитие силовых способностей.	<i>n</i>	<i>1</i>



	33	Эстафеты и игры с использованием гимнастических упражнений и инвентаря.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Тема 3.3.</b> Акробатические упражнения	<b>Содержание учебного материала</b>			
	34	«Перекаты» вперед, назад, в сторону. Кувырки вперед, в группировки из различных исходных положений. Стойки: на лопатках, на голове. Мост: из положения «лежа на спине» и стоя «ноги врозь»	<i>n</i>	<i>l</i>
	35	Стойка на руках у стены с подстраховкой (Юноши). Вскок в упор присев. Соскок прогнувшись.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>II Семестр</b>				<b>60</b>
<b>Раздел 4</b>	<b>Лыжная подготовка</b>			<b>14</b>
<b>Тема 4.1.</b> Техника ходьбы на лыжах.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	36	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по лыжной подготовке.	<i>n</i>	<i>l</i>
	37	Передвижения на лыжах скользящим шагом поочередно на каждой лыже без палок под небольшой уклон.	<i>n</i>	<i>l</i>
	38	Передвижения на лыжах скользящим шагом без палок, скользящим шагом без палок, скользящим шагом держа палки за середину, попеременно двухшажный ход	<i>n</i>	<i>l</i>
	39	Ступающий шаг без палок. Ступающий шаг с палками.	<i>n</i>	<i>l</i>
	40	Повороты переступанием на месте, повороты прыжком.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Тема 4.2.</b> Одновременные ходы	<b>Содержание учебного материала</b>			
	41	Передвижения на лыжах одновременно безшажным ходом.	<i>n</i>	<i>l</i>
	42	Передвижения на лыжах двух шажным ходом.	<i>n</i>	<i>l</i>
	43	Передвижения на лыжах одношажным ходом.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Тема 4.3.</b> Техника подъемов и спусков	<b>Содержание учебного материала</b>			
	44	Техника подъема: Скользящим шагом, ступающим шагом. Техника подъема: «полуелочкой», «елочкой», «лесенкой».	<i>n</i>	<i>l</i>
	45	Спуск в низкой стойке. Спуск в высокой стойке.	<i>n</i>	<i>l</i>

<b>Раздел 5</b>		<b>Баскетбол</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Техническая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>				
	46	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по баскетболу.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	47	Изучение стоек баскетболиста с мяча и без. Повороты и пивоты на опорной ноге. Техника передачи и приема мяча на месте и в движении, двумя руками от груди, от головы, одной рукой от плеча по воздуху и через пол.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	48	Техника ведения мяча. Попеременно правой и левой рукой, одновременно двумя мячами, на месте и в движении.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	49	Способы остановки после ведения мяча. Остановка прыжком на две ноги, остановка стопорящим шагом. Техника выполнения штрафного броска. Подводящие упражнения. Атака кольца с двух шагов, после остановки прыжком. С средней и дальней дистанции.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	50	Техника игры в нападении. Перемещения, бег обычными и переменными шагами с изменением направления и скорости, старты, прыжки, остановки, повороты	<i>n</i>	<i>1</i>	
	51	Техника игры в защите. Перемещения, защитная стойка, передвижения обычными и приставными шагами в различных направлениях, передвижения спиной вперед	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 5.2.</b> Тактическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>				
	52	Тактика игры в защите. Владение мячом при отскоке от щита или корзины, постановка спины.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	53	Перехваты, вырывания и выбивания мяча, способы противодействия броскам в корзину, индивидуальные формы защиты.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	54	Тактика игры в нападении. Отдай передачу и входи. Взаимодействие двух и трех игроков. Организация быстрого прорыва, первая передача. Постановка заслона игроку с мячом и без мяча.	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Раздел 6</b>		<b>Волейбол</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Техника владения мячом	<b>Содержание учебного материала</b>				
	55	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по волейболу. Жонглирование верхнее и нижнее, передача в парах.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	56	Подачи мяча «нижняя прямая», «нижняя боковая» «верхняя прямая», «верхняя боковая. Нападающие удары «прямой» и «боковой» Передача на точность, с перемещением в парах.	<i>n</i>	2
<b>Тема 6.2. Техника игры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	57	Стойка волейболиста, перемещение в стойки с изменением скорости и направления. Передача спиной к партнеру; передача мяча через сетку по зонам. Блокирование мяча. Прием мяча от сетки. Встречная передача, передача в треугольнике.	<i>n</i>	1
	58	Выбор места: при приеме нижних подач; при страховке партнера, принимающего мяч от подачи и обманной передачи.	<i>n</i>	1
	59	Прием мяча сверху двумя руками с выпадом в сторону и последующим падением и перекатом на бедро и спину	<i>n</i>	1
<b>Тема 6.3. Элементы тактики нападения и защиты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	60	Разыгрывка мяча на «три руки», страховки у сетки. Групповые действия. Взаимодействие игроков передней линии: игрока зоны 4 с игроком зоны 3, игрока зоны 2 с игроком зоны 3 (при первой передаче). Взаимодействие игроков зон 6, 5 и 1 с игроком зоны 3.	<i>n</i>	1
	61	Командные действия. Прием нижней подачи и первая передача в зону 3, вторая передача игроку, к которому передающий обращен лицом.	<i>n</i>	1
	62	Расположение игроков при приеме мяча от противника «углом вперед» с применением групповых действий. Тренировка и двухсторонняя игра.	<i>n</i>	1
<b>Раздел 7</b>	<b>Виды спорта по выбору</b>			<b>10</b>
<b>Тема 7.1. Атлетическая гимнастика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	63	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по атлетической гимнастикой. Правила поведения в тренажерном зале.	<i>n</i>	1
	64	ОРУ на месте и в движении, упражнения с собственным весом, с фитнес-оборудованием.	<i>n</i>	1
	65	ОФП – челночный бег 4×10 м; подъем туловища из положения лежа на животе, подъем туловища из положения лежа на спине (пресс).	<i>n</i>	1
	66	Упражнения с собственным весом: приседания за 30 с, сгибание и разгибание рук в упоре лежа.	<i>n</i>	1
	67	Упражнения на тренажерах: для ног и ягодиц, для спины, для груди и рук, для брюшного пресса и косых мышц живота.	<i>n</i>	1

	68	Кардиотренажеры: Упражнения на гимнастических ковриках, упражнения с бодибарами, гантелями, полусферами, фитболами.	<i>n</i>	<i>1</i>
	69	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях, подтягивание на перекладине, жим штанги лежа, становая тяга, приседания со штангой.	<i>n</i>	<i>1</i>
	70	Круговые тренировки с преодолением собственного веса.	<i>n</i>	<i>1</i>
	71-72	<b><i>Зачет</i></b>		<i>2</i>
			<b>Итого</b>	<b>72</b>

## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Роль физической культуры и спорта в духовном воспитании личности.
2. Характеристика основных компонентов здорового образа жизни.
3. Средства физической культуры в повышении функциональных возможностей организма.
4. Физиологическая характеристика состояний организма при занятиях физическими упражнениями и спортом.
5. Современные популярные оздоровительные системы физических упражнений.
6. Основы психического здоровья и психосоматическая физическая тренировка (профилактика неврозов, аутогенная тренировка, самовнушение и т. п.)
7. Цели, задачи и средства общей физической подготовки.
8. Цели, задачи и средства спортивной подготовки.
9. Самоконтроль в процессе физического воспитания.
10. Повышение иммунитета и профилактика простудных заболеваний.
11. Физическая культура в профилактике сердечно-сосудистых заболеваний.
12. Физическая культура в профилактике опорно-двигательного аппарата.
13. Способы улучшения зрения.
14. Средства и методы воспитания физических качеств.
15. Лыжная подготовка в системе физического воспитания (основы техники передвижения, способы лыжных ходов, преодоление подъемов и спусков, подбор инвентаря).
16. Легкая атлетика в системе физического воспитания (техника ходьбы, бега, прыжков, метаний).
17. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.
18. Особенности занятий, избранным видом спорта.
19. Применение физических упражнений для формирования красивой фигуры.
20. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.
21. Виды физических нагрузок, их интенсивность
22. Влияние физических упражнений на мышцы
23. Закаливание
24. Здоровый образ жизни
25. История Олимпийских игр как международного спортивного движения
26. Комплексы упражнений при заболеваниях опорно-двигательного аппарата
27. Общая физическая подготовка: цели и задачи
28. Питание спортсменов
29. Сердечно-сосудистая, дыхательная и нервная системы
30. Развитие силы и мышц
31. Роль физической культуры
32. Спорт высших достижений
33. Утренняя гигиеническая гимнастика
34. Физическое воспитание в семье

35. Значение спорта и физической культуры в жизни человека
36. История зарождения и развития физкультуры
37. Влияние физической культуры на решение различных социальных проблем
38. Как выполнение физических упражнений отражается на состоянии здоровья человека
39. Принципы ведения здорового образа жизни
40. Коррекция осанки методами физкультуры
41. Техника безопасности при выполнении физических упражнений

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

##### МАЛЫЙ СПОРТИВНЫЙ ЗАЛ

(1 этаж, № 1)

1. Шведская стенка с турником - 3 шт.;
2. Комплект оборудования для настольного тенниса – 2 шт.;
3. Комплект оборудования и спортивного инвентаря для игры в волейбол – 1 шт.;
4. Комплект оборудования для прыжков в высоту – 1 шт.;
5. Сетка волейбольная - 1 шт.;
6. Конус пластмассовый – 18 шт.;
7. Пояс тяжелоатлетический - 3шт;
8. Канат – 1 шт.;
9. Табло перекидное - 2шт;
10. Трамплины – 1 шт.;
11. Маты гимнастические – 21 шт.;
12. Конь гимнастический – 1 шт.;
13. Кольца гимнастические – 1 шт.;
14. Козел гимнастический – 2 шт.;
15. Брусья гимнастические – 2 шт.;
16. Перекладина гимнастическая – 2 шт.;
17. Дорожка для прыжков в длину -1 шт.

##### БОЛЬШОЙ СПОРТИВНЫЙ ЗАЛ

(1 этаж, № 2)

1. Мини футбольные ворота – 2 шт.;
2. Кольца баскетбольные – 6 шт.;
3. Электронное табло – 1 шт.

##### ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ

(1 этаж, № 31)

1. Силовой тренажер JKEXER – 4 шт.;
2. Велоэргометр PROTEUS – 2 шт.;
3. Беговая дорожка LARSEN – 2 шт.;
4. Имитатор ходьбы «Геркулес» - 1 шт.;
5. Педаль хода – 1 шт.;
6. Стойка для блинов (пирамида) – 1 шт.;
7. Стойка для грифа – 1 шт.

##### СНАРЯДНАЯ

(1 этаж, № 28)

1. Лыжный комплект +ботинки- 20 шт.;
2. Гири - 4шт;

- 3.Гантели – 26 шт.;
  - 4.Обруч металлический -20 шт.;
  - 5.Валон – 4 шт.;
  - 6.Блины для штанги - 44шт.;
  - 7.Гриф металлический - 3шт.;
  - 8.Мячи: футбольные – 10 шт., баскетбольные – 30 шт.
  - 9.Мини-футбол – 10 шт., волейбольные – 30 шт.
- Спортивный инвентарь для хоккейного корта:
- 1.Коньки хоккейные Pilot (20 шт);
  - 2.Коньки вратаря (2 шт);
  - 3.Коньки хоккейные (3 шт);
  - 4.Клюшка хоккейная левая (13 шт);
  - 5.Клюшка хоккейная правая (13 шт);
  - 6.Клюшка вратаря (2 шт);
  - 7.Клюшка хоккейная тренировочная (13 шт);
  - 8.Конус ограничитель (5 шт);
  - 9.Доска тактическая (1 шт);
  - 10.Свисток тренера (1 шт);
  - 11.Шайбы хоккейные (25 шт);
  - 12.Шлем хоккейный с Визором (1 шт.);
  - 13.Налокотники игрока (18 шт);
  - 14.Щитки игрока (18 шт);
  - 15.Перчатки игрока (18 шт);
  - 16.Нагрудник игрока хоккейный (18 шт);
  - 17.Баул игрока (18 шт);
  - 18.Шлем игрока с маской (18 шт);
  - 19.Шорты игрока (18 шт);
  - 20.Раковина игрока SR (18 шт);
  - 21.Рейтузы (15 шт);
  - 22.Свитер игрока Белый (9 шт);
  - 23.Свитер игрока Красный (9 шт);
  - 24.Баул вратаря (2 шт);
  - 25.Ловушка вратаря (2 шт);
  - 26.Блокер вратаря (2 шт);
  - 27.Нагрудник вратаря (2 шт);
  - 28.Шорты вратаря (2 шт);
  - 29.Щитки вратаря (2 шт);
  - 30.Защита паха вратаря (2 шт);
  - 31.Защита шеи вратаря (2 шт);
  - 32.Свитер вратаря Белый (2 шт);
  - 33.Свитер вратаря Красный (2 шт);
  - 34.Шлем вратаря с маской КГ (2 шт);
  - 35.Судейские комплекты (3 шт)



## ХОККЕЙНЫЙ КОРТ (ТЕРРИТОРИЯ КОЛЛЕДЖА)

Спортивное оборудование:

1. Хоккейные ворота (2 шт).
2. Беговая дорожка (длина 200м, радиус поворота 12м)

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Базовый уровень / В. И. Лях. - 11-е изд., переработанное и дополненное - М.: Просвещение, 2023. - 271 с. - ISBN 978-5-09-103628-2. - Текст: электронный.
2. Матвеев, А. П. Физическая культура. 10-11 класс (базовый уровень): учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. - 6-е изд., стереотипное - Москва: Просвещение, 2022. - 160 с. - ISBN 978-5-09-099583-2. - Текст: электронный.
3. Погадаев, Г. И. Физическая культура. 10-11 классы (базовый уровень): учебник / Г. И. Погадаев. - 9-е изд., стереотипное - Москва: Просвещение, 2022. - 288 с. - ISBN 978-5-09-099584-9. - Текст: электронный.
4. Бишаева А. А. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. А. Бишаева. — 5-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 320
5. Филиппова, Ю. С. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы и др.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности: с целью профилактики переутомления, работоспособности и сохранения высокой работоспособности</li> </ul>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li> <li>- владеть современными</li> </ul>	

	<p>технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>-владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>-владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <p>-владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>-владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>-владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой</p>	

	<p>работоспособности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно- оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</li><li>-иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</li></ul>	
--	--	--



Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенец

Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

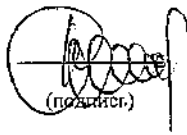


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Дрожжинов А.В.	 (подпись)	«13» 06 2023г.
--------------	---------------	----------------	---	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело №1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

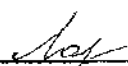
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Дрожжинов Алексей Викторович

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общегуманитарных дисциплин,  
протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /Лахтина Ю.В./  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>25</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>27</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина Основы безопасности жизнедеятельности входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Метапредметные</b> 1) Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для	1) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; 2) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение



<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p>	<p>основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p>	<p>3) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p>	<p>4) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p>	<p>5) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья;</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной</p>	<p>сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам;</p>

	<p>деятельности и жизненных ситуациях;  выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;  анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;  давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;  разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;  осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;  уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;  уметь интегрировать знания из разных предметных областей;  выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;  ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;  в) работа с информацией:  владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно</p>	<p>знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;  б) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;  7) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;  8) знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;  9) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма,</p>
--	--	---

	<p>осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>2) Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих</p>	<p>терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</p> <p>10) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</p> <p>11) знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</p>
--	---	---

	<p>интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>3) Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения</p>	<p>12) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.</p>
--	--	---

	<p>проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать</p>	
--	---	--

	<p>свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</p> <p>принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>признавать свое право и право других людей на ошибки;</p>	
--	--	--

	<p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p> <p><b>Личностные</b> в части</p> <p>1) гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</li> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>2) патриотического воспитания:</p>	
--	---	--

	<p>-сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <p>-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>-идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p> <p>3) духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-осознание духовных ценностей российского народа;</p> <p>-сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>-способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>-осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>-ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с</p>	
--	--	--



	<p>традициями народов России;</p> <p>4) физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>5) трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> </ul> <p>6) экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей</li> </ul>	
--	--	--

	<p>устойчивого развития человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> </ul>	
--	---	--

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **68** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **68** часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	68
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
лекции	40
практические занятия	28
<b>Промежуточная аттестация в форме:</b> <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид Нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3		4	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
	<b>1</b>	<b>Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины.</b> Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения.	л	1	ОК 01-08
	<b>2</b>	<b>Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности.</b> Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий ППКРС и специальностей СПО.	л	1	ОК 01-08
<b>Тема 1</b> Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>16</b>	
	<b>2</b>	<b>Здоровье и здоровый образ жизни.</b> Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.	л	1	ОК 01-08
	<b>3</b>	<b>Факторы, способствующие укреплению здоровья.</b> Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья.	л	1	ОК 01-08
	<b>4</b>	<b>Режим дня, труда и отдыха.</b> Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека.	л	1	ОК 01-08
	<b>5</b>	<b>Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.</b>	л	1	ОК 01-08
	<b>6</b>	<b>Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</b> Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.	л	1	ОК 01-08
	<b>7</b>	<b>Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.</b>	л	1	ОК 01-08

	<b>8</b>	<b>Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.</b>	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>9</b>	<b>Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.</b>	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>10</b>	<b>Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей.</b>	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>11</b>	<b>Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения.</b>	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>12</b>	<b>Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.</b>	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>13</b>	<b>Опасности современных молодежных хобби.</b>	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>14</b>	<b>Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.</b>	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>15</b>	<b>Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.</b>	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>16</b>	<b>Конвенция ООН «О правах ребенка».</b>	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>17</b>	<b>К.Т./Контрольная работа по теме «Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья»</b>	<i>п</i>	1	ОК 01-08
<b>Тема 2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>		
	<b>1</b>	<b>Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.</b>	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>1</b>	<b>Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).</b>	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>2</b>	<b>Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее</b>	<i>л</i>	1	ОК 01-08

		создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.			
	<b>3</b>	<b>Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.</b> Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>4</b>	<b>Современные средства поражения и их поражающие факторы.</b> Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>5</b>	<b>Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.</b> Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>6</b>	<b>Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.</b> Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>7</b>	<b>Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.</b> Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>8</b>	<b>Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.</b> Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>9</b>	<b>Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.</b> МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>10</b>	<b>Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств.</b> Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>11</b>	<b>Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.</b>	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>12</b>	<b>Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.</b>	<i>п</i>	1	ОК 01-08

	<b>13</b>	<b>Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.</b>	<i>n</i>	1	ОК 01-08
	<b>14</b>	<b>Изучение первичных средств пожаротушения.</b>	<i>n</i>	1	ОК 01-08
	<b>15</b>	<b>Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.</b>	<i>n</i>	1	ОК 01-08
	<b>16</b>	<b>Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации.</b> Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	<i>n</i>	1	ОК 01-08
	<b>Контрольная работа по теме «Государственная система обеспечения безопасности населения».</b>		<i>n</i>	1	ОК 01-08
<b>Тема 3. Основы обороны государства и воинская обязанность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>		
	<b>1</b>	<b>История создания Вооруженных Сил России.</b> Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>2</b>	<b>Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.</b> Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>3</b>	<b>Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска</b>	<i>л</i>	1	ОК 01-08

		Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение			
	4	<b>Воинская обязанность.</b> Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.	л	1	ОК 01-08
	5	<b>Обязательная подготовка граждан к военной службе.</b> Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.	л	1	ОК 01-08
	6	<b>Призыв на военную службу.</b> Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.	л	1	ОК 01-08
	7	<b>Прохождение военной службы по контракту.</b> Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.	л	1	ОК 01-08
	8	<b>Альтернативная гражданская служба.</b> Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.	л	1	ОК 01-08
	9	<b>Качества личности военнослужащего как защитника Отечества:</b> любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации,	л	1	ОК 01-08



		выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.			
	10	<b>Воинская дисциплина и ответственность.</b> Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права	л	1	ОК 01-08
	11	<b>Как стать офицером Российской армии.</b> Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.	л	1	ОК 01-08
	12	<b>Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.</b>	л	1	ОК 01-08
	13	<b>Элементы начальной военной подготовки:</b> назначение Строевого устава ВС РФ, назначение.	л	1	ОК 01-08
	14	<b>Боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.</b>	п	1	ОК 01-08
	15	<b>Боевые традиции Вооруженных Сил России.</b> Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России.	п	1	ОК 01-08
	16	<b>Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.</b> Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.	п	1	ОК 01-08
	17	<b>Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.</b>	п	1	ОК 01-08
	18	<b>Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.</b>	л	1	ОК 01-08

<b>Тема 4</b> Основы медицинских знаний	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>18</b>	
	<b>1</b>	<b>Понятие первой помощи.</b> Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>2</b>	<b>Понятие травм и их виды.</b>	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>3</b>	<b>Правила первой помощи при ранениях.</b> Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>4</b>	<b>Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.</b> Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>5</b>	<b>Понятие и виды кровотечений.</b>	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>6</b>	<b>Первая помощь при наружных кровотечениях.</b> Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>7</b>	<b>Первая помощь при ожогах.</b> Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека.	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>8</b>	<b>Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека</b>	<i>л</i>	1	ОК 01-08
	<b>9</b>	<b>Первая помощь при воздействии низких температур.</b> Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>10</b>	<b>Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути.</b> Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>11</b>	<b>Первая помощь при отравлениях.</b> Острое и хроническое отравление.	<i>п</i>	1	ОК 01-08
	<b>12</b>	<b>Первая помощь при отсутствии сознания.</b> Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке	<i>п</i>	1	ОК 01-08

		сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти.			
	<b>13</b>	<b>Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.</b>	<i>n</i>	1	ОК 01-08
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<i>n</i>	1	ОК 01-08
		<b>Итого</b>		68	

## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.

Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.

Факторы, способствующие укреплению здоровья.

Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.

Роль физической культуры в сохранении здоровья.

Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.

Алкоголь и его влияние на здоровье человека.

Табакокурение и его влияние на здоровье.

Наркотики и их пагубное воздействие на организм.

Компьютерные игры и их влияние на организм человека.

Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Терроризм как основная социальная опасность современности.

Космические опасности: мифы и реальность.

Современные средства поражения и их поражающие факторы.

Оповещение и информирование населения об опасности.

Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.

МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Государственные службы в области безопасности.

Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.

Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.

Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.

Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.

Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.

Дни воинской славы России — дни славных побед.

Символы воинской чести.

История создания Вооруженных Сил России.

Патриотизм и верность воинскому долгу.

Дни воинской славы России.

Города-герои Российской Федерации.

Города воинской славы Российской Федерации.

Профилактика инфекционных заболеваний.

Первая помощь при острой сердечной недостаточности.

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета  
Учебный кабинет № А420

#### **КАБИНЕТ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

(4 этаж, № 25)

##### **Основное оборудование:**

1. Рабочее место преподавателя - 1  
(стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной  
(столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Видеопроектор – 1 шт.;
6. Стенды настенные: «Основы гражданской обороны и защиты при чрезвычайных ситуациях»; «Уставы. Закон военной службы. Военная присяга»; «Структура вооруженных сил»; «Конституция и закон «О воинской обязанности и военной службы»; «На службе отечества»; «Оказание первой помощи при несчастных случаях»; «Организация обучения по охране труда»; «Мероприятия по противодействию терроризма».

#### **ЛАБОРАНТСКАЯ**

(4 этаж, № 26)

##### **Основное оборудование:**

1. Гражданский противогаз ГП-7-16 шт.;
2. Комплект ОЗК – 5 шт.; Л-1 – 5 шт.;
3. Автомат Калашникова учебный-8 шт.;
4. Сумка санитарная - 2 шт.;
5. Носилки санитарные (тканевые) - 1 шт.;
6. Тренажер сердечно-легочной реанимации «Максим» - 1 шт.

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

Основные источники:

1. 1 Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льяная; Под ред. С. Н. Егорова. - М.: Просвещение, 2023. - 383 с. - ISBN 978-5-09-102337-4. - Текст: электронный.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льяная; Под ред. С. Н. Егорова. - М.: Просвещение, 2023. - 320 с. - ISBN 978-5-09-102338-1. - Текст: электронный.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для учреждений нач. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 288 с.
4. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 144 с.
5. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневиков; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование)
6. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование)
7. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — Москва: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование)

### **3.3. Межпредметные связи**

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, физическая культура, история, безопасность жизнедеятельности.

#### **3.3. Применение инновационных педагогических технологий:**

Кейс-технология, Здоровье сберегающие технологии, Технология проблемного обучения, Игровые технологии, Технология развития критического мышления, Технология развивающего обучения

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения нормативов, просмотров обучающих фильмов, выполнения индивидуальных проектов.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной</p>	<p>1) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; 2) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; 3) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; 4) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; 5) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых</p>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы, Зачет</p>

<p>ной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04.</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,</p>	<p>действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p> <p>6) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</p> <p>7) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p>8) знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;</p> <p>9) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</p> <p>10) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</p> <p>11) знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</p> <p>12) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</p>	
--	--	--



<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.</p>	
---	---	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

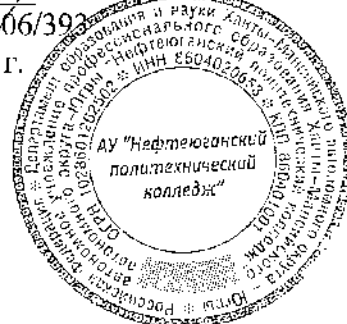
УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев

Приказ № 01-01-06/392  
«21» июня 2023 г.

МП




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.11 МАТЕМАТИКА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Петрунина А.А	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	---------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины БД.11 Математика разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

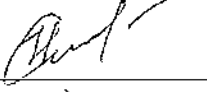
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Петрунина Анна Александровна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин, протокол № 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /Несвельдинов Р.С./  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>20</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>36</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>38</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.11 Математика предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина БД.11 Математика входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.11 Математика обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"><li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li><li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li><li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Владение универсальными учебными</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li><li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li><li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li><li>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать</li></ul>

	<p>познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и</li> </ul>	<p>в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни выражать формулами зависимости между величинами;</li> <li>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</li> </ul> <p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол</li> </ul>
--	---	--

	<p>критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</li> <li>- уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении</li> </ul>
--	---	--

		<p>задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач.</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные</li> </ul>
--	--	--



		<p>тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для</li> </ul>
--	--	--

		<p>описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;</p> <p>- уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения; - уметь свободно оперировать понятиями:</p>
--	--	--

		<p>площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;</li> <li>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</li> <li>- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</li> </ul>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование,</li> </ul>

	<p>в поликультурном мире;  -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность, информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  -использовать средства информационных и коммуникационных</p>	<p>уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;  - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни</p>
--	---	--

	<p>технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности гигиены, ресурсосбережения, правовых и этнических норм, норм информационной безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками.</li> </ul>

	<p>проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных</li> </ul>	
--	---	--

	<p>навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению:</li> <li>составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные и тригонометрические функции, показательная логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</li> <li>- уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</li> <li>- свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;</li> <li>- уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем</li> </ul>

	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями;</li> <li>- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</li> </ul>



	<p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Осознание обучающимися российской-гражданской идентичности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов РФ исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие национальных, традиционных. Общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</li> <li>- уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях</li> </ul>

	<p>противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России,</li> </ul>	
--	---	--

	<p>достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</li> <li>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширить опыт деятельности</li> </ul>	<p>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения;</p>

	экологической направленности;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</li> </ul>
ПК		

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 224 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>236</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>224</i>
в том числе:	
лекции	<i>124</i>
практические занятия	<i>100</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме: экзамен в т.ч консультации</b>	<i>12</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>			<b>10 /5</b>		
<b>Тема 1.1</b> Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	1	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	л	1	
	2	Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями. Формулы сокращенного умножения.	л	1	
	Домашнее задание: проработать материал лекции и выполнить задание в тетради				
<b>Тема 1.2</b> Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>				
	3	Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты.	л	1	
	4	Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	л	1	
	Домашнее задание: проработать материал лекции				
<b>Тема 1.3</b> Процентные вычисления в профессиональных задачах	<b>Содержание учебного материала</b>				
	5	Процентные вычисления в профессиональных задачах.	л	1	
	6	Процентные вычисления в профессиональных задачах.	п	1	
	Домашнее задание: проработать материал лекции и рассмотреть решение задач в тетради				
<b>Тема 1.4</b> Решение задач. Входной контроль	<b>Содержание учебного материала</b>				
	7	Вычисления и преобразования.	п	1	
	8	Решение уравнений и неравенств	п	1	

	<b>9</b>	Геометрия на плоскости.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>10</b>	Контрольная работа.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> -Башмаков М.И. задачник: стр 6 № 1.1-1.4, стр 13 №1.20; выполнить самостоятельную работу на стр 13 №12.20 А (1)Б(1)В(1), №12.21(А), №12.25 А(1)Б(1); - изучить конспект и выполнить задание в тетради;				
<b>Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве</b>			<b>26 /6</b>		
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные понятия стереометрии.</b> <b>Расположение прямых и плоскостей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>OK 01, OK 03, OK 04, OK 07</i>
	<b>11</b>	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство).	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>12</b>	Основные аксиомы стереометрии.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>13</b>	Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>14</b>	Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 52 занятие 1 прочитать и ответить на вопросы. Башмаков М.И. задачник: стр 66 выполнить 3.133, 3.134; -проработать конспект, из задачника стр 68 выполнить задание 3.135.				
<b>Тема 2.2</b> <b>Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>15</b>	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>16</b>	Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>17</b>	Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>18</b>	Построение основных сечений.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 56 занятие 2 прочитать и ответить на вопросы. Башмаков М.И. задачник: стр 53 выполнить 3.19, 3.24; - Башмаков М.И. задачник: стр 63-64 выполнить задания 3.103,30106, 3.114				
<b>Тема 2.3</b> <b>Перпендикулярность прямых, прямой и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>19</b>	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости.	<i>л</i>	<i>l</i>	

плоскости, плоскостей	20	Признак перпендикулярности прямой и плоскости	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: стр 88 прочитать занятие 4 и ответить на вопросы;				
Тема 2.4 Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала				
	21	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	22	Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: стр 58 прочитать занятие 3 и ответить на вопросы				
Тема 2.5 Прямые и плоскости в практических задачах	Содержание учебного материала				
	23	Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение прямых в пространстве.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	24	Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	25	Перпендикулярность плоскостей.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	26	Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	27	Решение практико-ориентированных задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	28	Контрольная работа.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - Башмаков М.И. задачник: стр51 №3.10, стр 53 № 3.23; - Башмаков М.И. задачник: стр55 №3.42-3.43, стр 7№ 3.143; - Башмаков М.И. задачник: стр71 №3.150, № 3.155				
<b>Раздел 3. Координаты и векторы</b>			<b>18 /10</b>		
Тема 3.1 Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка	Содержание учебного материала				
	29	Декартовы координаты в пространстве	<i>л</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 03, OK 04, OK 07
	30	Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: стр79 прочитать занятие 1и 2, ответить на вопросы.				
Тема 3.2 Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение	31	Векторы в пространстве. Координаты вектора. Сложение и вычитание векторов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32	Умножение вектора на число. Компланарные векторы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33	Скалярное произведение векторов.	<i>л</i>	<i>1</i>	



<b>векторов</b>	<b>34</b>	Разложение вектора по трем некопланарным векторам.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>35</b>	Угол между векторами, угол между прямой и плоскостью	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>36</b>	Угол между плоскостями. Уравнение плоскости.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - изучить конспект, выполнить задание в тетради; - стр 85 прочитать занятие 3, ответить на вопросы; - изучить конспект, выполнить задание в тетради.				
<b>Тема 3.3 Решение задач</b>	<b>37</b>	Простейшие задачи в координатах.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>38</b>	Действия с векторами (сложение, вычитание, умножения вектора на число)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>39</b>	Скалярное произведение векторов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>40</b>	Угол между векторами.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>41</b>	Угол между прямой и плоскостью	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>42</b>	Угол между плоскостями. Уравнение плоскости.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - Башмаков М.И. задачник: стр104 выполнить задание 5.13; - Башмаков М.И. задачник: стр105 выполнить задания 5.19, 5.28; - Башмаков М.И. задачник: стр106 выполнить задание 5.29;				
<b>Тема 3.4 Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости</b>	<b>43-44</b>	Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты	<i>п</i>	<i>2</i>	
	<b>45-46</b>	Контрольная работа	<i>п</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> изучить конспект, выполнить задание в тетради;				
<b>Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>			<b>26 /16</b>		
<b>Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05</i>
	<b>47</b>	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>48</b>	Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>49</b>	Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>50</b>	Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 93 прочитать занятие 1 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник: стр 122 выполнить задания 6.1, 6.2; - стр 98 прочитать занятие 2 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник:				

	стр 122 выполнить задания 6.3, 6.5 (А)			
<b>Тема 4.2</b> <b>Основные тригонометрические тождества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>51</b>	Тригонометрические тождества.	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>52</b>	Преобразования простейших тригонометрических выражений.	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>53</b>	Преобразования простейших тригонометрических выражений.	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>54</b>	Синус, косинус, тангенс и котангенс углов $\alpha$ и $-\alpha$ .	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 103 прочитать занятие 3 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник: стр 127 выполнить задания 6.10, 6.18, 6.25; - Башмаков М.И. задачник: стр 152 выполнить задание 6.63(А);			
<b>Тема 4.3</b> <b>Тригонометрические функции, их свойства и графики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>55</b>	Область определения и множество значений тригонометрических функций.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>56</b>	Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>57</b>	Свойства и графики функций $y = \cos x$ , $y = \sin x$ .	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>58</b>	Свойства и графики функций $y = \operatorname{tg} x$ , $y = \operatorname{ctg} x$ .	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>59</b>	Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>60</b>	Преобразование графиков тригонометрических функций.	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 109 прочитать занятие 4 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник: стр 136 выполнить задание 6.43; - прочитать конспект, выполнить задание в тетради.			
<b>Тема 4.4</b> <b>Обратные тригонометрические функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>61</b>	Обратные тригонометрические функции.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>62</b>	Свойства обратных тригонометрических функций.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>63</b>	Графики обратных тригонометрических функций.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>64</b>	Построение графиков обратных тригонометрических функций.	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> изучить конспект и выполнить задание в тетради.			
<b>Тема 4.5</b> <b>Тригонометрические уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>65</b>	Уравнение $\cos x = a$ .	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>66</b>	Уравнение $\sin x = a$ .	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>67</b>	Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ , $\operatorname{ctg} x = a$ .	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>68</b>	Решение тригонометрических уравнений, сводящихся к квадратным.	<i>n</i>	<i>1</i>
	<b>69</b>	Решение тригонометрических уравнений методом разложения на	<i>n</i>	<i>1</i>

		множители. Решение однородных тригонометрических уравнений.			
	<b>70</b>	Простейшие тригонометрические неравенства.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>71-72</b>	Контрольная работа.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 114 прочитать занятие 5 ответить на вопросы; - Башмаков М.И. задачник: стр133 выполнить задания 6.32(A), 6.40A:1,2,5,6; - Башмаков М.И. задачник: стр136 выполнить задание 6.41;				
<b>Раздел 5. Производная и первообразная функции</b>			<b>6/3</b>		
<b>Тема 5.1</b> <b>Понятие производной.</b> <b>Формулы и правила дифференцирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>OK 01, OK 03, OK 04, OK 06, OK 07</i>
	<b>73</b>	Приращение аргумента. Приращение функции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>74</b>	Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>75</b>	Алгоритм отыскания производной.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>76</b>	Формулы дифференцирования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>77</b>	Правила дифференцирования.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>78</b>	Правила дифференцирования.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 171 прочитать занятие 3, стр 176 прочитать занятие 4 ответить на вопросы; -изучить конспект, разобрать примеры и выполнить задание в тетради; -изучить конспект, подготовиться к практической работе; - Башмаков М.И. задачник: стр235 выполнить задания 9.12(A), 9.13;				
			16/7		
<b>Тема 5.2</b> <b>Понятие о непрерывности функции.</b> <b>Метод интервалов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>79</b>	Понятие непрерывной функции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>80</b>	Свойства непрерывной функции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>81</b>	Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>82</b>	Алгоритм решения неравенств методом интервалов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>83</b>	Решение неравенств методом интервалов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>84</b>	Решение неравенств методом интервалов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 139 прочитать занятие 5 и ответить на вопросы; -стр 245 прочитать о методе интервала при решении неравенств,				

	рассмотреть примеры. -выполнить задание в тетради.			
<b>Тема 5.3</b> <b>Геометрический и физический смысл производной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>85</b>	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>86</b>	Уравнение касательной к графику функции.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>87</b>	Уравнение касательной к графику функции	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>88</b>	Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$ .	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>89</b>	Физический смысл производной.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>90</b>	Физический смысл производной.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 171 прочитать занятие 3, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр236 выполнить задания 9.16, 9.17;			
<b>Тема 5.4</b> <b>Монотонность функции. Точки экстремума</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>91</b>	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>92</b>	Задачи на максимум и минимум.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>93</b>	Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>94</b>	Исследование функции и построения ее графика с помощью производной.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 183 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 240 выполнить задания 9.41, 9.43(А);			
<b>Тема 5.5</b> <b>Исследование функций и построение графиков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26 /14</b>	
	<b>95</b>	Исследование функции на монотонность.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>96</b>	Исследование функции на монотонность.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>97</b>	Построение графиков функций.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>98</b>	Построение графиков функций.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>99</b>	Построение графиков функций.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>100</b>	Построение графиков функций.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 183 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 241 выполнить задания 9.44(А);			

	- выполнить индивидуальное задание.			
<b>Тема 5.6</b> <b>Наибольшее и наименьшее значения функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>101</b>	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>102</b>	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>103</b>	Построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>104</b>	Построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 183 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 242 выполнить задания 9.45(А); - выполнить индивидуальное задание			
<b>Тема 5.7</b> <b>Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>105</b>	Наименьшее и наибольшее значение функции.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>106</b>	Нахождение наименьшего и наибольшего значений функции. с помощью производной в практических задачах.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>107</b>	Нахождение наименьшего и наибольшего значений функции. с помощью производной в практических задачах.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>108</b>	Нахождение наименьшего и наибольшего значений функции. с помощью производной в практических задачах.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>109-110</b>	Контрольная работа.	<i>п</i>	<i>2</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 187 прочитать занятие 7, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 244 выполнить задания 9.52(А);			
<b>Тема 5.8</b> <b>Первообразная функции. Правила нахождения первообразных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>111</b>	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ .	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>112</b>	Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>113</b>	Таблица формул для нахождения первообразных.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>114</b>	Изучение правила вычисления первообразной.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 193 прочитать занятие 8, рассмотреть примеры; Башмаков М.И. задачник: стр253 выполнить 10.1(А, Б); - Башмаков М.И. задачник: стр258 выполнить 10.9 (А, Б)			
<b>Тема 5.9</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			

<b>Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница</b>	<b>115</b>	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>116</b>	Понятие определённого интеграла.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>117</b>	Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>118</b>	Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>119-120</b>	Контрольная работа.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 201 прочитать занятие 2, рассмотреть примеры; Башмаков М.И. задачник: стр254 выполнить 10.5(А); - Башмаков М.И. задачник: стр258 выполнить 10.9 (А, Б)				
<b>Раздел 6. Многогранники и тела вращения</b>			<b>32 /18</b>		
<b>Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>OK 01, OK 04, OK 06, OK 07</i>
	<b>121</b>	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>122</b>	Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>123</b>	Решение задач на нахождение элементов призмы.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>124</b>	Пирамида и её элементы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>125</b>	Правильная пирамида.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>126</b>	Решение задач на нахождение элементов пирамиды.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 145 прочитать занятие 2, рассмотреть примеры; Башмаков М.И. задачник: стр219 выполнить 8.83(А); - стр 148 прочитать занятие 3, рассмотреть примеры; Башмаков М.И. задачник: стр208 выполнить 8.22 (А), 8.29 (А)				
<b>Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>127</b>	Площадь поверхности многогранников.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>128</b>	Простейшие комбинации многогранников.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>129</b>	Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>130</b>	Правильные многогранники.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 154 прочитать занятие 5, рассмотреть примеры; - конспект, выполнить задание в тетради				

<b>Тема 6.3</b> <b>Цилиндр, конус, шар и их сечения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>131</b>	Основные свойства прямого кругового цилиндра.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>132</b>	Основные свойства прямого кругового конуса,	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>133</b>	Представление об усечённом конусе.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>134</b>	Шар и сфера.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 151 прочитать занятие 4, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр215 выполнить 8.67			
<b>Тема 6.4</b> <b>Объемы и площади поверхностей тел</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>135</b>	Объем прямоугольного параллелепипеда.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>136</b>	Объем куба.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>137</b>	Объемы прямой призмы.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>138</b>	Объем цилиндра.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>139</b>	Объемы пирамиды.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>140</b>	Объем конуса.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>141</b>	Объем шара.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>142</b>	Решение задач на соотношение объемов.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради			
<b>Тема 6.5</b> <b>Примеры симметрий в профессии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>143</b>	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>144</b>	Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>145</b>	Примеры симметрий в профессии.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>146</b>	Примеры симметрий в профессии.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание:</b> конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради			
<b>Тема 6.6</b> <b>Решение задач. Многогранники и тела вращения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>147</b>	Объемы многогранников.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>148</b>	Площади поверхности многогранников.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>149</b>	Объемы тел вращения.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>150</b>	Площади поверхности тел вращения.	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>151-152</b>	Контрольная работа.	<i>п</i>	<i>2</i>
	<b>Домашнее задание:</b> конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради			
<b>Раздел 7. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции</b>			<b>42 /18</b>	
<b>Тема 7.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<i>ОК 01, ОК</i>

<b>Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени</b>	<b>153</b>	Понятие корня n-ой степени из действительного числа.	<i>л</i>	<i>1</i>	02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	<b>154</b>	Функции $y=\sqrt{x}$ их свойства и графики.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>155</b>	Свойства корня n-ой степени.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>156</b>	Преобразование иррациональных выражений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 29 прочитать занятие 2, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр24 выполнить 2.1 (А, Б)				
<b>Тема 7.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>157</b>	Понятие степени с рациональным показателем.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>158</b>	Свойства степени с рациональным показателем.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>159</b>	Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>160</b>	Степенные функции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>161</b>	Свойства степенных функций.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>162</b>	Графики степенных функций.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 33 прочитать занятие 3, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр26 выполнить 2.5 (А)				
<b>Тема 7.3 Решение иррациональных уравнений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>163</b>	Равносильность иррациональных уравнений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>164</b>	Методы решения иррациональных уравнений.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>165</b>	Решение иррациональных уравнений.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>166</b>	Решение иррациональных уравнений.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> - прочитать конспект, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр30 выполнить 2.7 (А)				
<b>Тема 7.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>167</b>	Степень с произвольным действительным показателем.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>168</b>	Определение показательной функции и ее свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>169</b>	Знакомство с применением показательной функции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>170</b>	Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>171</b>	Решение показательных уравнений методом введения новой переменной.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>172</b>	Решение показательных уравнений функционально-графическим	<i>п</i>	<i>1</i>	



		методом.		
	<b>173</b>	Решение показательных неравенств.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>174</b>	Решение показательных неравенств.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 40 прочитать занятие 5, рассмотреть примеры - стр 46 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры - выполнить задание в тетради			
<b>Тема 7.5</b> <b>Логарифм числа.</b> <b>Свойства логарифмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>175</b>	Логарифм числа.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>176</b>	Вычисление логарифмов.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>177</b>	Свойства логарифмов.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>178</b>	Свойства логарифмов.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>179</b>	Операция логарифмирования.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>180</b>	Операция логарифмирования.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр37 прочитать занятие 4, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр36 выполнить 2.11 (Б)			
<b>Тема 7.6</b> <b>Логарифмическая функция, ее свойства.</b> <b>Логарифмические уравнения, неравенства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>181</b>	Логарифмическая функция и ее свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>182</b>	Понятие логарифмического уравнения.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>183</b>	Операция потенцирования.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>184</b>	Функционально-графический метод решения логарифмических уравнений.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>185</b>	Решение логарифмических уравнений методом потенцирования.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>186</b>	Решение логарифмических уравнений методом введения новой переменной.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>187</b>	Логарифмические неравенства.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>188</b>	Логарифмические неравенства.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание:</b> - стр 40 прочитать занятие 5, рассмотреть примеры; - стр 46 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр38 выполнить 2.14, 2.15			
<b>Тема 7.7</b> <b>Логарифмы в природе и технике</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>189</b>	Применение логарифма.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>190</b>	Логарифмическая спираль в природе.	<i>л</i>	<i>l</i>

	<b>191</b>	Математические свойства логарифмической спирали.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>192</b>	Решение практических задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>193-194</b>	Контрольная работа.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
<b>Раздел 8. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>			<b>30 /11</b>		
<b>Тема 8.1</b> Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 02, ОК 03, ОК 05</i>
	<b>195</b>	Совместные и несовместные события.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>196</b>	Теоремы о вероятности суммы событий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>197</b>	Условная вероятность.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>198</b>	Зависимые события.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>199</b>	Независимые события.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>200</b>	Теоремы о вероятности произведения событий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>201</b>	Решение задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>202</b>	Решение задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
<b>Тема 8.2</b> Вероятность в профессиональных задачах	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>203</b>	Относительная частота события,	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>204</b>	Свойство устойчивости частоты события.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>205</b>	Статистическое определение вероятности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>206</b>	Оценка вероятности события.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>207</b>	Решение задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>208</b>	Решение задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>209</b>	Решение задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>210</b>	Решение задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
<b>Тема 8.3</b> Дискретная случайная величина, закон ее распределения	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>211</b>	Виды случайных величин.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>212</b>	Определение дискретной случайной величины.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>213</b>	Закон распределения дискретной случайной величины.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>214</b>	Числовые характеристики дискретной случайной величины.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>215</b>	Решение задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>216</b>	Решение задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
<b>Тема 8.4</b> Задачи математической	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>217</b>	Первичная обработка статистических данных.	<i>л</i>	<i>1</i>	

<b>статистики.</b>	<b>218</b>	Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>219</b>	Числовые характеристики (размах, дисперсия).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>220</b>	Работа с таблицами и графиками	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>221</b>	Работа с диаграммами.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>222</b>	Работа с таблицами, графиками и диаграммами.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>223-224</b>	Контрольная работа.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
	<b>Консультации</b>				<b>6</b>
	<b>Экзамен</b>				<b>6</b>
	<b>Итого</b>				<b>236</b>

## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

- Применение сложных процентов в экономических расчетах.
- Методы преобразования выражений.
- Параллельное проектирование.
- Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.
- Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.
- Понятие дифференциала и его приложения.
- Использование производной при решении социально-экономических задач.
- Средние значения и их применение в статистике.
- Схемы повторных испытаний Бернулли.
- Исследование уравнений и неравенств с параметром.

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

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

Реализация программы дисциплины «Математика» требует наличия учебного кабинета

**Учебный кабинет № А313  
КАБИНЕТ МАТЕМАТИКИ  
(3 этаж, № 6)**

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Стенды настенные: «Юный математик», «Формулы Решения задач», «Портреты великих математиков»;
8. Набор для построения геометрических фигур.

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

Основные источники:

1. Вернер, А. Л. Математика: Алгебра и начала математического анализа, геометрия 10 класс (базовый уровень) / А. Л. Вернер, А. П. Карп. - 4-е изд. - Москва: Просвещение, 2022. - 368 с. - ISBN 978-5-09-101567-6. - Текст: электронный.
2. Вернер, А. Л. Математика: Алгебра и начала математического анализа, геометрия 11 класс (базовый уровень) / А. Л. Вернер, А. П. Карп. - 4-е изд. - Москва: Просвещение, 2022. - 240 с. - ISBN 978-5-09-101568-3. - Текст: электронный.
3. Башмаков М.И. Математика [Электронный ресурс]: задачник: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 416 с.
4. Башмаков М.И. Математика [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 416 с.
5. Дадаян, А. А. Сборник задач по математике [Электронный ресурс]: Учебное пособие/Дадаян А. А., 3-е изд. - Москва: Форум, ИНФРА-М Издательский Дом, 2018. - 352 с.: - (Профессиональное образование)

6. Южно Н.С. Математика [Электронный ресурс]: учебник / Н.С. Южно. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование)

7. Дадаян, А. А. Математика [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Дадаян. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 544 с. — (Среднее профессиональное образование)

### **3.3. Межпредметные связи**

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами: русский язык, литература, история, биология.

### **3.4. Применение инновационных педагогических технологий:**

технология уровневой дифференциации, информационные технологии, технология проектов, игровые технологии

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

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

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни выражать формулами зависимости между</li> </ul>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>

	<p>величинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение</li> </ul>	
--	---	--



	<p>изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</li> <li>- уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач.</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять</li> </ul>	
--	---	--

	<p>комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с</li> </ul>	
--	--	--

	<p>параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;</li> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;</li> <li>- уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание,</li> </ul>	
--	---	--

	<p>дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения; - уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры;</p>	
--	--	--

	<p>умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;</p> <p>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>	
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</p>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>

	<p>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками.</p>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным)</p>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>

	<p>показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные и тригонометрические функции, показательная логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</li> <li>- уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</li> <li>- свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;</li> <li>- уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем</li> </ul>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями;</li> <li>- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</li> </ul>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор,</li> </ul>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование,</p>

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>- уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях</p>	<p>Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</p>	







НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

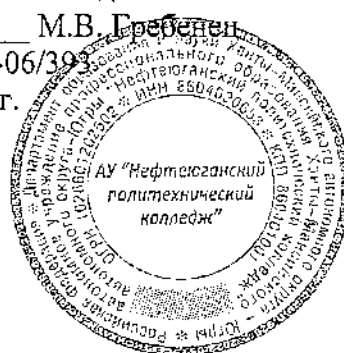
УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев

Приказ № 01-01-06/39

«21» июня 2023 г.

МП

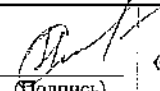


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.12 ИНФОРМАТИКА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Несвельдинов Р.С.	 (Подпись) «14» 06 2023г.
--------------	---------------	-------------------	--

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.12 Информатика разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

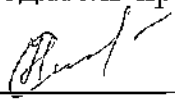
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Несвельдинов Р.С.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин,  
протокол №11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_/Несвельдинов Р.С./  
(подпись) (ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>11</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>19</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.12 Информатика предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при специалистах среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина БД.12 Информатика входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.12 Информатика обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>В части трудового воспитания:</b> готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b> <b>а) базовые логические действия:</b> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и про-	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возмож-

	<p>творчества в рассматриваемых явлениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>ностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере;</li> <li>умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</li> </ul>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования</li> </ul>

	<p>ми:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности сформированность умений критически оценивать информацию</p>	<p>ния современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</p> <p>- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения не-</p>
--	---	---

		<p>сложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <p>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - иметь представление о базовых принципах ор-</p>
--	--	--



		<p>ганизации и функционирования компьютерных сетей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;</li> <li>- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов;</li> <li>- пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;</li> <li>- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием;</li> <li>- уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления;</li> <li>- умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности;</li> <li>- исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные;</li> <li>- решать несложные логические уравнения;</li> <li>- уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа);</li> <li>- уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки;</li> <li>- уметь строить дерево игры по заданному алгоритму;</li> <li>- разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;</li> <li>- понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел</li> </ul>
--	--	---

		<p>в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства</p>
--	--	--

		<p>отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы</p>
--	--	--

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
в том числе:	
Электронное обучение	-
лекции	-
практические занятия	<i>108</i>
Лабораторные и практические работы	-
<b>Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i></b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)**

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
<b>Основное содержание</b>					
<b>Раздел 1.</b>	<b>Информация и информационная деятельность человека</b>			<b>22</b>	
<b>Тема 1.1. Информация и информационные процессы</b>	<b>1-2</b>	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы	<i>n</i>	2	ОК 02
<b>Тема 1.2. Подходы к измерению информации</b>	<b>3-6</b>	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	<i>n</i>	4	ОК 02
<b>Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера</b>	<b>7-10</b>	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение	<i>n</i>	4	ОК 02
<b>Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления</b>	<b>11-14</b>	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы	<i>n</i>	4	ОК 02

		представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида			
<b>Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики</b>	<b>15-20</b>	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	<i>n</i>	<i>6</i>	ОК 02
<b>Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет</b>	<b>20-24</b>	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	<i>n</i>	<i>4</i>	ОК 01 ОК 02
<b>Тема 1.7. Службы Интернета</b>	<b>25-28</b>	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	<i>n</i>	<i>4</i>	ОК 02
<b>Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента</b>	<b>29-30</b>	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	<i>n</i>	<i>2</i>	ОК 01 ОК 02
<b>Тема 1.9. Информационная безопасность</b>	<b>31-34</b>	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	<i>n</i>	<i>4</i>	ОК 01 ОК 02

Раздел 2.	<b>Использование программных систем и сервисов</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах</b>	<b>35-38</b>	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	<i>n</i>	4	ОК 02
<b>Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов</b>	<b>39-42</b>	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	<i>n</i>	4	ОК 02
<b>Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа</b>	<b>43-46</b>	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	<i>n</i>	4	ОК 02
<b>Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов</b>	<b>47-50</b>	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	<i>n</i>	4	ОК 02
<b>Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций</b>	<b>51-54</b>	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	<i>n</i>	4	ОК 02
<b>Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде</b>	<b>55-58</b>	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	<i>n</i>	4	ОК 02

<b>Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации</b>	<b>59-60</b>	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	<i>n</i>	2	ОК 02
<b>Раздел 3.</b>				<b>46</b>	
<b>Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования</b>	<b>61-62</b>	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	<i>n</i>	2	ОК 02
<b>Тема 3.2. Списки, графы, деревья</b>	<b>63-66</b>	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	<i>n</i>	4	ОК 02
<b>Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области</b>	<b>67-68</b>	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	<i>n</i>	2	ОК 02
<b>Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры</b>	<b>69-74</b>	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	<i>n</i>	6	ОК 01
<b>Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области</b>	<b>75-80</b>	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	<i>n</i>	6	ОК 02



<b>Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области</b>	<b>81-86</b>	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	<i>n</i>	6	ОК 02
<b>Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах</b>	<b>87-90</b>	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	<i>n</i>	4	ОК 02
<b>Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах</b>	<b>91-96</b>	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах	<i>n</i>	6	ОК 02
<b>Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах</b>	<b>97-100</b>	Визуализация данных в электронных таблицах	<i>n</i>	4	ОК 02
<b>Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)</b>	<b>101-106</b>	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	<i>n</i>	6	ОК 02
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>				2	
<b>Всего</b>				108 ч.	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Учебный кабинет А238

Кабинет информатики

Лаборатория Вычислительной техники, архитектуры персонального компьютера и периферийных устройств

Кабинет мультимедиа-технологий

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Компьютер преподавателя – 1 шт.;
4. Компьютеры ученические - 12 шт.; стулья офисные – 12 шт.;
5. МФУ – 1 шт.;
6. Мультимедийный видеопроектор – 1 шт.;
7. Интерактивная доска - 1 шт.;
8. Стенды настенные: «Охрана труда», «Знаменитые личности», «Информация для группы». (2 этаж № 35)

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

Основные источники:

1. Босова, Л. Л. Информатика. 10 класс. Базовый уровень: учебник / Л. Л. Босова, А. Ю. Босова. — 6-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 288 с. - ISBN 978-5-09-103611-4. - Текст: электронный.
2. Босова, Л. Л. Информатика. 11 класс. Базовый уровень: учебник / Л. Л. Босова, А. Ю. Босова. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-09-103612-1. - Текст: электронный.
3. Михеева Е.В. Информатика [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е. В. Михеева, О. И. Титова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 400 с.
4. Михеева Е.В. Информатика. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. В. Михеева, О. И. Титова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 224 с.
5. Гуриков, С. Р. Информатика [Электронный ресурс]: учебник /С.Р. Гуриков, - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 566 с. - (Среднее профессиональное образование)
6. Цветкова М. С. Информатика [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. С. Цветкова.

- И.Ю.Хлобыстова. — 6-е изд., стер. —Москва: Издательский центр «Академия», 2020. —352 с.
7. Сергеева И.И. Информатика [Электронный ресурс]: учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения задач; программированного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Текущий контроль:

Фронтальный опрос,

Тестирование,

Работа с документами,

Беседы,

Выполнение практических работ,

Выполнение самостоятельной работы,

Выполнение индивидуальных проектов,

Контрольные работы,

Дифференцированный зачет

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p> <p>- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий Тестирование Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы Опрос Контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации	владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информаци-	

<p>информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>онная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</li> <li>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</li> <li>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</li> <li>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</li> <li>- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</li> <li>- уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать гото-</li> </ul>	
--	---	--

	<p>вые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</li> <li>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</li> <li>- уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограни-</li> </ul>	

	<p>чения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах</p> <p>- уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде</p>	
--	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

*М.В. Гребенев*  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.13 ФИЗИКА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Колесникова Ксения Евгеньевна	<i>Колесникова</i> (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	----------------------------------	---------------------------------	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.



Рабочая программа учебной дисциплины БД.13 Физика разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

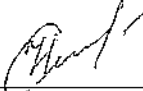
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Колесникова Ксения Евгеньевна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией,  
протокол №11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_/Р.С. Несвельдинов/  
(подпись) (ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ:

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.13 Физика предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина БД.13 Физика входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.13 Физика обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и	- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в

	<p>актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать</p>	<p>формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью);</p>
--	---	--

	<p>оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.</p>	<p>владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.</p>
ОК 02. Использовать	В области ценности	-уметь учитывать границы

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Владение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных,</p>	<p>применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.</p>
--	--	---

	<p>коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. между людьми и познания</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:  - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Владение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять</p>	<p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной</p>

	<p>план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</p>	<p>системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками</p>	<p>- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально</p>



	<p>учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Владение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Владение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	<p>распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного</p>	<p>В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - способность воспринимать</p>	<p>- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение,</p>

контекста	<p>различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p>	<p>свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.</p>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	В области экологического воспитания: -	- сформировать умения применять полученные

<p>среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике.</p>	<p>знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.</p>
--	--	---

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
лекции	38
практические занятия	26
лабораторные работы	8
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Формируемые компетенции
<b>1</b>		<b>2</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
	1.	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы.	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	2.	Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО	л	1	ОК 05, ОК 07
<b>Раздел 1</b>		<b>Механика</b>			
<b>Тема 1.1 Основы кинематики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	3.	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Мгновенная и средняя скорости	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	4.	Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение.	л	1	ОК 05, ОК 07
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
<b>Тема 1.2 Основы динамики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	5.	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Силы упругости. Силы трения.	л	1	
	6.	Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость.	л	1	
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
<b>Тема 1.3 Законы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	7.	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.	п	1	

сохранения в механике	8.	Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.	л	1	
	9.	Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения.	п	1	
	10.	Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	п	1	
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
<b>Раздел 2.</b>		<b>Основы молекулярной физики и термодинамики</b>			
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Основы молекулярно-кинетической теории.</b>	11.	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел.	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	12.	Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.	л	1	
	13.	Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение.	л	1	
	14.	Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.	л	1	
	15.	Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов.	л/р	1	
	16.	Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов.	л/р	1	
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Основы термодинамики</b>	17.	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики.	л	1	
	18.	Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.	п	1	
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы</b>	19.	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.	п	1	
	20.	Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.	л	1	
	21.	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	п	1	
	22.	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	п	1	
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
<b>Раздел 3</b>		<b>Электродинамика.</b>			
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				

Электрическое поле	23.	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	24.	Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков	л	1	
	25.	Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.	л	1	
	26.	Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.	п	1	
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 3.2 Законы постоянного тока	<b>Содержание учебного материала</b>				
	27.	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников.	п	1	
	28.	Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.	п	1	
	29.	Решение задач с профессиональной направленностью	п	1	
	30.	Решение задач с профессиональной направленностью	п	1	
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	<b>Содержание учебного материала</b>				
	31.	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма.	п	1	
	32.	Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.	п	1	
	<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
Тема 3.4 Магнитное поле	<b>Содержание учебного материала</b>				
	33.	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца.	л	1	
	34.	Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.	л	1	
	<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	<b>Содержание учебного материала</b>				
	35.	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках.	п	1	
	36.	Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	п	1	

	37.	Решение задач с профессиональной направленностью	<i>n</i>	1	
	38.	Решение задач с профессиональной направленностью	<i>n</i>	1	
	39.	Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	<i>n</i>	1	
	40.	Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	<i>n</i>	<b>1</b>	
	<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
<i>2 семестр</i>					
<b>Раздел 4</b>		<b>Колебания и волны</b>			
<b>Тема 4.1 Механические колебания и волны</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	41.	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс.	<i>л</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	42.	Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и 18 его применение.	<i>л</i>	1	ОК 04, ОК 05, ОК 07
	<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
<b>Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	43.	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания.	<i>л</i>	1	
	44.	Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии.	<i>л</i>	<b>1</b>	
	45.	Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г.Герца.	<i>л</i>	1	
	46.	Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.	<i>л</i>	1	
	<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
<b>Раздел 5</b>		<b>Оптика</b>			
<b>Тема 5.1 Природа света</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	47.	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение.	<i>л</i>	1	ОК 01, ОК 02,
	48.	Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	<i>л</i>	1	ОК 03, ОК 04,



	49.	Лабораторные работа № 2: Определение показателя преломления стекла	л/р	2	ОК 05, ОК 07
	50.	Лабораторные работа № 2: Определение показателя преломления стекла	л/р	2	
	<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
<b>Тема 5.2 Волновые свойства света</b>	51.	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды.	л	1	
	52.	Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.	л	1	
	53.	Лабораторная работа №3 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	п	1	
	54.	Лабораторная работа №3 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	п	1	
	55.	Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»	п	1	
	56.	Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»	п	1	
	<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
<b>Тема 5.3 Специаль ная теория относитель ности</b>	57.	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме.	л		
	58.	Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	л	1	
	<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
<b>Раздел 6</b>		<b>Квантовая физика</b>			
<b>Тема 6.1 Квантова я оптика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	59.	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц.	л	1	
	60.	Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	л	1	
	<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
<b>Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра</b>	61.	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры.	л	1	
	62.	Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц.	л	1	
	63.	Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные	л	1	

		реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность.			
	64.	Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.	л	1	
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
<b>Раздел 7</b>		<b>Строение Вселенной</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
<b>Тема 7.1</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Строение Солнечной системы</b>	65.	Солнечная система: планеты и малые тела	л	1	
	66.	Система Земля—Луна.	л	1	
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
<b>Тема 7.2</b>	67.	Строение и эволюция Солнца и звезд. Классификация звезд. Звезды и источники их энергии.	л	1	
<b>Эволюция Вселенной</b>	68.	Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.	л	1	
	69.	Лабораторная работа № 4: Изучение карты звездного неба.	л/р	1	
	70.	Лабораторная работа № 4: Изучение карты звездного неба.	л/р	1	
		<b>Домашнее задание:</b> закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
	71.	<i>Дифференцированный зачёт</i>	п	1	
	72.	<i>Дифференцированный зачёт</i>	п	1	
	<b>Всего:</b>		<b>72</b>		

## ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Величайшие открытия физики.
2. Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека.
3. Галилео Галилей — основатель точного естествознания.
4. Голография и ее применение.
5. Движение тела переменной массы.
6. Дифракция в нашей жизни.
7. Жидкие кристаллы.
8. Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов.
9. Молния — газовый разряд в природных условиях.
10. Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники.
11. Плазма — четвертое состояние вещества.
12. Полупроводниковые датчики температуры.
13. Применение жидких кристаллов в промышленности.
14. Применение ядерных реакторов.
15. Природа ферромагнетизма
16. Современная спутниковая связь.
17. Современная физическая картина мира.
18. Современные средства связи.
19. Трансформаторы.
20. Ультразвук (получение, свойства, применение).
21. Управляемый термоядерный синтез.
22. Ускорители заряженных частиц.
23. Физика и музыка.
24. Физические свойства атмосферы.
25. Электронная проводимость металлов. Сверхпроводимость.

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

**Учебный кабинет № А315**

**КАБИНЕТ ФИЗИКИ**

**(3 этаж, № 8)**

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.  
Столы компьютерные – 4 шт., стулья офисные – 4 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Интерактивная доска – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Цифровая лаборатория «Архимед»;
8. Психрометр (или гигрометр) – 1 шт.;
9. Электрометры с принадлежностями – 15 шт.;
10. Лабораторный комплект по Электродинамике – 12 шт.;
11. Лабораторный комплект по Молекулярной физике и Термодинамике – 12 шт.;
12. Стенды настенные: Портреты ученых – физиков, «Охрана труда», «Шкала электромагнитных излучений», "Международная система единиц», «Постоянные величины», «Юный физик», «Формулы».

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

Основные источники:

1. Касьянов, В. А. Физика. Базовый уровень. 10 класс: учебник / В. А. Касьянов. - 11-е изд., стереотипное - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 304 с. - ISBN 978-5-09-101629-1. - Текст: электронный.
2. Касьянов, В. А. Физика. Базовый уровень. 11 класс: учебник / В. А. Касьянов. - 10-е изд., стереотипное - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 296 с. - ISBN 978-5-09-101630-7. - Текст: электронный.
3. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей [Электронный ресурс]: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А. В. Фирсов; под ред. Т. И. Трофимовой. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 352 с.
4. Трофимова Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Сборник задач [Электронный ресурс]:

- учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Т. И. Трофимова, А. В. Фирсов. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 288 с.
5. Пинский, А. А. Физика: учебник / А.А. Пинский, Г.Ю. Граковский; под общ. ред. Ю.И. Дика, Н.С. Пурьшевой. — 4-е изд., испр. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 560 с.
  6. Тарасов, О. М. Физика: лабораторные работы с вопросами и заданиями [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.М. Тарасов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 97 с. — (Среднее профессиональное образование). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1179510>
  7. Дмитриева, Е. И. Физика в примерах и задачах: учебное пособие / Е. И. Дмитриева, Л. Д. Ивлева, Л. Д. Костюченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. - 512 с. - (СПО).

### 3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: астрономия, химия, биология, геология, математика.

#### **3.4. Применение инновационных педагогических технологий:**

- Технология уровневой дифференциации
- Здоровье сберегающие технологии
- Информационные технологии
- Технология модульного обучения
- Технология проблемного обучения
- Технология проектов
- Игровые технологии
- Технология развития критического мышления
- Технология развивающего обучения

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Текущий контроль:

Фронтальный опрос,

Выполнение практических работ,

Выполнение самостоятельной работы,

Контрольные работы,

Экзамен

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; -	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - экзамен

	<p>владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов. взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами;</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимать профессиональную деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных</p>	<p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами</p>	

жизненных ситуациях	записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопробессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.	





НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»  
М.В. Гребенев

Приказ № 01-01/06/393  
21» июня 2023 г.

МП




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.14 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Гибадуллина З.Р.	 (подпись)	«13» 06 2023г.
--------------	---------------	------------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.14 Основы проектной деятельности разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

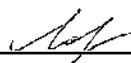
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Гибадуллина З. Р.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,  
протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_/Лахтина Ю.В./  
(подпись) (ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.14 Основы проектной деятельности предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина БД.14 Основы проектной деятельности входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

### 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.14 Основы проектной деятельности обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины		
	Личностные	Метапредметные	Предметные
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;</li> <li>- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-планировать и выполнять учебный проект, учебное исследование, используя оборудование, модели, методы и приемы, адекватные проблеме;</li> <li>-формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы;</li> <li>-выделять основные задачи по реализации поставленной цели в проекте и исследовательской работе;</li> <li>-распознавать проблемы и ставить вопросы, формулировать на основании полученных результатов;</li> <li>-отличать факты от суждений, мнений и оценок;</li> <li>-подбирать методы и способы решения поставленных задач; использовать основные методы и приемы, характерные для естественных и гуманитарных наук;</li> <li>-оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели, определять допустимые сроки выполнения проекта или работы.</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять	<p><u>Эстетическое воспитание:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов,</li> </ul>

<p>устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность.</li> </ul>	<p>определить, что цель достигнута;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;</li> <li>- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;</li> <li>- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;</li> <li>- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;</li> <li>- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.</li> </ul>	<p>предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работать с литературой, выделять главное;</li> <li>-оформлять результаты своего исследования или отчет о выполнении проекта;</li> <li>-подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для защиты на школьной конференции;</li> <li>-грамотно, кратко и четко высказывать свои мысли, уметь отвечать на вопросы и аргументировать ответы;</li> <li>-вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества.</li> </ul>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты</p>	<p><u>Гражданское воспитание:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</li> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;</li> <li>- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;</li> <li>- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владению понятийным аппаратом проектно-исследовательской деятельности;</li> <li>-применению знания технологии выполнения самостоятельного исследования;</li> <li>-реализовывать общую схему хода научного исследования: выдвигать гипотезу, ставить цель, задачи, планировать и осуществлять сбор материала, используя предложенные или известные методики проведения работ, оценивать полученные результаты с точки зрения поставленной цели, используя различные способы и методы обработки;</li> </ul>

<p>антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> <li><u>Патриотическое воспитание:</u></li> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества,</li> </ul>	<p>противоречий, выявленных в информационных источниках;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;</li> <li>- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;</li> <li>- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила оформления исследовательской работы и отчета о выполнении проекта;</li> <li>-иллюстрировать полученные результаты, применяя статистику и современные информационные технологии;</li> <li>-осознанно соблюдать правила сбора материала и его обработки и анализа;</li> <li>- прогнозировать результаты выполнения работ и проектов, самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;</li> <li>-адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;</li> <li>-адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);</li> <li>-адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.</li> <li>- отслеживать и принимать во внимание тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;</li> <li>-подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции;</li> <li>-подготовить тезисы по результатам</li> </ul>
--------------------------------------	--	--	---

	ответственность за его судьбу.		выполненной работы (проекта) для публикации; -выбирать адекватные стратегии и коммуникации, гибко регулировать собственное речевое поведение. -осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта; - принимать меры к совершенствованию (доработке) проекта на основе анализа полученных замечаний и рецензий.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- владеть методами поиска информации в сети Internet; - грамотно использовать в своей работе литературные данные и материалы сайтов Internet; - уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Internet.	- иллюстрировать полученные результаты, применяя статистику и современные информационные технологии; - умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования.	-подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64** часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – **32** часа.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>64</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>32</i>
в том числе:	
лекции	<i>32</i>
самостоятельная работа	<i>32</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>32</i>
в том числе: выполнение индивидуального проекта	
<b>Промежуточная аттестация в форме:</b>	-

**2.2. Тематическое планирование и содержание учебной дисциплины**  
**(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>№ занятия</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), самостоятельная работа (с))</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	
<b>1 семестр. Ауд.(16)</b>					
<b>Л.-16</b>					
<b>Тема 1.1</b> Что такое проект и почему реализация проекта — это сложно, но интересно.	<b>1</b>	<b>Раздел 1. Культура исследования и проектирования</b> <b>Что такое проект и почему реализация проекта — это сложно, но интересно.</b> Понятие проекта. Происхождение понятия. Цели проектов. Проекты, оказавшие влияние на жизнь большей части человечества. Отечественные и зарубежные масштабные проекты. Непредсказуемые последствия проектов.	<i>л</i>	<b>10</b>  <i>1</i>	<i>ОК 4</i> <i>ОК 5</i> <i>ОК 6</i> <i>ОК 9</i>
<b>Тема 1.2</b> Учимся анализировать проекты.	<b>2</b>	<b>Учимся анализировать проекты.</b> Замысел проекта. Реализация проекта. Основные видимые признаки проекта. Сложности понимания и осуществления проектных идей.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 4</i> <i>ОК 5</i> <i>ОК 6</i> <i>ОК 9</i>
<b>Тема 1.3</b> Выдвижение проектной идеи как формирование образа будущего.	<b>3</b>	<b>Выдвижение проектной идеи как формирование образа будущего.</b> Конечный результат проекта. Логика работы проектировщика. Отличие проектирования от занятий искусством, математикой и других профессиональных занятий. Реальное и воображаемое в проектировании.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 4</i> <i>ОК 5</i> <i>ОК 6</i> <i>ОК 9</i>

<b>Тема 1.4</b> «Сто двадцать лет на службе стране» — проект П. А. Столыпина.	<b>4</b>	<b>«Сто двадцать лет на службе стране» — проект П. А. Столыпина.</b> Понятие о сторонниках и противниках проекта. Необходимость аргументации своей позиции при проектировании. Сопоставление различных аргументов.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i> <i>OK 9</i>
<b>Тема 1.5</b> Техническое проектирование и конструирование как типы деятельности	<b>5</b>	<b>Техническое проектирование и конструирование как типы Деятельности.</b> Понятие «техносфера». Искусственная среда. Конструирование и конструкции. Анализ и синтез вариантов конструкции. Функция конструкции. Личное действие в проекте. Отчуждаемый продукт.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i> <i>OK 9</i>
<b>Тема 1.6</b> Социальное проектирование: как сделать лучше общество, в котором мы живём	<b>6</b>	<b>Социальное проектирование: как сделать лучше общество, в котором мы живём.</b> Отличие проекта от дела. Социальное проектирование. Старт социального проекта. Отношения, ценности и нормы в социальном проекте. Проектирование ценности. Проектирование способов деятельности. Мероприятия проекта.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i> <i>OK 9</i>
<b>Тема 1.7</b> Волонтёрские проекты и сообщества	<b>7</b>	<b>Волонтёрские проекты и сообщества.</b> Личная ответственность за происходящее вокруг нас. 2018 год — год добровольца (волонтёра) в РФ. Организация «Добровольцы России».	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i> <i>OK 9</i>
<b>Тема 1.8</b> Анализируем проекты сверстников: социальный проект «Дети одного Солнца»	<b>8</b>	<b>Анализируем проекты сверстников: социальный проект «Дети одного Солнца».</b> Проблема. Цель проекта. Задачи проекта. План реализации проекта. Результаты проекта	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i> <i>OK 9</i>
<b>Тема 1.9</b> Анализируем проекты сверстников: возможности IT-технологий для междисциплинарных проектов	<b>9</b>	<b>Анализируем проекты сверстников: возможности IT-технологий для междисциплинарных проектов.</b> Математическое моделирование, компьютерное моделирование, программное обеспечение, агроинженерия.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i> <i>OK 9</i>
<b>Тема 1.10</b> Исследование как элемент проекта и как	<b>10</b>	<b>Исследование как элемент проекта и как тип деятельности.</b> Цель и результат исследования. Исследования фундаментальные и прикладные. Монодисциплинарные и междисциплинарные	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>

тип деятельности		исследования. Гипотеза и метод исследования. Способ и методика исследования			ОК 9
	<b>Домашнее задание</b>				
	Читать лекции, определиться с темой проекта, обосновать её актуальность, поставить цель, задачи, выдвинуть гипотезу.				
	<b>Раздел 2. Самоопределение</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 2.1</b> Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности	<b>11</b>	<b>Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности. Цель и результат исследования.</b> Исследования фундаментальные и прикладные. Монодисциплинарные и междисциплинарные исследования. Гипотеза и метод исследования. Способ и методика исследования	л	1	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9
<b>Тема 2.2</b> Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности	<b>12</b>	<b>Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности.</b> Приоритетные направления развития: транспорт, связь, новые материалы, здоровое питание, агроботехнологии, «умные дома» и «умные города».	л	1	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9
<b>Тема 2.3</b> Создаём элементы образа будущего: что мы хотим изменить своим проектом	<b>13</b>	<b>Создаём элементы образа будущего: что мы хотим изменить своим проектом.</b> Позитивный образ будущего для себя и для других. Понятие качества жизни.	л	1	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9
<b>Тема 2.4</b> Формируем отношение к проблемам: препятствие или побуждение к действию?	<b>14</b>	<b>Формируем отношение к проблемам: препятствие или побуждение к действию?</b> Проблемы практические, научные, мировоззренческие. Проблемы глобальные, национальные, региональные, локальные. Комплексные проблемы.	л	1	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9
<b>Тема 2.5</b> Знакомимся с проектными движениями	<b>15</b>	<b>Знакомимся с проектными движениями.</b> Президентский форум «Месторождение талантов», молодёжные программы «Шаг в будущее», «Билет в будущее».	л	1	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9
<b>Тема 2.6</b> Первичное самоопределение. Обоснование актуальности темы для	<b>16</b>	<b>Первичное самоопределение. Обоснование актуальности темы для проекта или исследования.</b> Варианты самоопределения при выборе темы: актуальность, желание осуществить изменения, стремление обеспечить развитие, получение новых знаний и др.	л	1	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9
		<b>Домашнее задание</b>			

проекта или исследования		Составить план проекта, Поиск информации в различных источниках			
<b>Тема 3.1</b> Понятия «проблема» и «позиция» при осуществлении проектирования.	<b>2 семестр. Ауд.(16) 16/ 32</b>				
	<b>Раздел 3. Замысел проекта</b>			<b>10</b>	
	<b>17</b>	<b>Понятия «проблема» и «позиция» при осуществлении проектирования.</b> Проблемная ситуация. Позиции конструктора, учёного, управленца, финансиста.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6 OK 9</i>
<b>Тема 3.2</b> Формулирование цели проекта.	<b>18</b>	<b>Формулирование цели проекта.</b> Цели и ценности проекта. Личное отношение к ситуации. Соотнесение прогноза и идеала. Постановка цели и принятие цели. Заказчик проекта.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6 OK 9</i>
<b>Тема 3.3</b> Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта	<b>19</b>	<b>Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта.</b> Перевод проблемы и цели в задачи. Соотношение имеющихся и отсутствующих знаний и ресурсов.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6 OK 9</i>
<b>Тема 3.4</b> Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта	<b>20</b>	<b>Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта.</b> Перевод проблемы и цели в задачи. Соотношение имеющихся и отсутствующих знаний и ресурсов.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6 OK 9</i>
<b>Тема 3.5</b> Роль акции в реализации проекта	<b>21</b>	<b>Роль акции в реализации проекта.</b> Понятие и сущность акции. Отличие акции от проекта. Роль акции в реализации проекта.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6 OK 9</i>

<b>Тема 3.6</b> Ресурсы и бюджет проекта	<b>22</b>	<b>Ресурсы и бюджет проекта.</b> Ресурс для реализации проекта. Средства достижения цели проекта. Участники проекта. Интересанты проекта.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9</i>
<b>Тема 3.7</b> Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	<b>23</b>	<b>Поиск недостающей информации, её обработка и анализ.</b> Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9</i>
<b>Тема 3.8</b> Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	<b>24</b>	<b>Поиск недостающей информации, её обработка и анализ.</b> Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9</i>
<b>Тема 3.9</b> Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	<b>25</b>	<b>Поиск недостающей информации, её обработка и анализ.</b> Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9</i>
<b>Тема 3.10</b> Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	<b>26</b>	<b>Поиск недостающей информации, её обработка и анализ.</b> Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9</i>
	<b>Домашнее задание</b>				
	Работа в сети Интернет. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы.				
	<b>Раздел 4. Условия реализации проекта</b>			<b>6</b>	

<b>Тема 4.1</b> Планирование действий — шаг за шагом по пути к реализации проекта	27	<b>Планирование действий — шаг за шагом по пути к реализации проекта.</b> Понятие планирования. Основная функция планирования. Инструменты планирования. Контрольные точки планируемых работ.	л	1	OK 4 OK 5 OK 6 OK 9
<b>Тема 4.2</b> Источники финансирования проекта	28	<b>Источники финансирования проекта.</b> Понятие бюджета проекта. Собственные средства. Привлечённые средства. Источники финансирования. Венчурные фонды. Кредитование.	л	1	OK 4 OK 5 OK 6 OK 9
<b>Тема 4.3</b> Сторонники и команда проекта: как эффективно использовать уникальный вклад каждого участника	29	<b>Сторонники и команда проекта: как эффективно использовать уникальный вклад каждого участника.</b> Работа с разными позициями. Противники проекта. Сторонники проекта. Команда проекта.	л	1	OK 4 OK 5 OK 6 OK 9
<b>Тема 4.4</b> Модели управления проектами	30	<b>Модели управления проектами.</b> Контрольная точка. Ленточная диаграмма (карта Ганта). Дорожная карта.	л	1	OK 4 OK 5 OK 6 OK 9
<b>Тема 4.5</b> Управление оформлением и завершением проектов	31	<b>Управление оформлением и завершением проектов.</b> Применение информационных технологий в исследовании и проектной деятельности. Работа в сети Интернет. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы.	л	1	OK 4 OK 5 OK 6 OK 9
<b>Тема 4.6</b> Управление оформлением и завершением проектов	32	<b>Управление оформлением и завершением проектов.</b> Применение информационных технологий в исследовании и проектной деятельности. Работа в сети Интернет. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы.	л	1	OK 4 OK 5 OK 6 OK 9

	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности монопроекта и межпредметного проекта</li> <li>2. Этапы работы над проектом</li> <li>3. Методы исследования</li> <li>4. Технология составления плана работы</li> <li>5. Определение научной проблемы: объекта и предмета исследования, цели и задач исследования</li> <li>6. Виды источников информации. Алгоритм работы с литературой</li> <li>7. Алгоритм работы с ресурсами Интернета. Составление глоссария по теме исследования</li> <li>10. Что такое плагиат и как его избежать в своей работе</li> <li>11. Структура исследовательской работы, критерии оценки.</li> <li>12. Составление плана. Тезисы. Конспект</li> <li>13. Работа над введением научного исследования</li> <li>14. Цитирование. Правила оформления цитат</li> <li>15. Способы оформления конечных результатов</li> <li>16-18. Работа над теоретической частью проекта</li> <li>19-21. Работа над практической частью проекта</li> <li>22. Применение информационных технологий в исследовании</li> <li>23. Методика работы в музеях, архивах, библиотеках</li> <li>24. Навыки монологической речи. Аргументирующая речь</li> <li>25-26. Создание компьютерной презентации</li> <li>27-28. Корректировка проекта с учетом рекомендаций научного руководителя</li> <li>29-30. Методика презентации и защиты проектов.</li> <li>31. Главные предпосылки успеха публичного выступления</li> <li>32. Публичная защита результатов проектной деятельности</li> </ol>	С.	32	<i>ОК 4</i> <i>ОК 5</i> <i>ОК 6</i> <i>ОК 9</i>
	<b>Домашнее задание</b>			
	Подготовиться к защите			
<b>Итого</b>			<b>64</b>	



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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Кабинет русского языка и литературы А414

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 2 шт.;
8. Стенды настенные: «Изобразительно-выразительные средства языка»; «Знакомьтесь - слово русское»; «Эпиграф»; «Портретный ряд русских писателей и поэтов» (4 этаж, № 15)

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

Основные источники:

1. Авдони́на, Л. Н. Письменные работы научного стиля: учебное пособие / Л.Н. Авдони́на, Т.В. Гусева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 72 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-771-8. - Текст: электронный.
2. Беликов, В. А. Основы учебно-познавательной деятельности студентов колледжа. Методические советы обучающимся по формированию базовых учебных умений: учебное пособие / В. А. Беликов, П. Ю. Романов. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 179 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014399-6. - Текст: электронный.

#### **3.3. Межпредметные связи**

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: русский язык, литература, обществознание, история, иностранный язык, информатика.

#### **32.4. Применение инновационных педагогических технологий:**

- Информационно – коммуникационная технология
- Технология развития критического мышления
- Проектная технология
- Технология развивающего обучения
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Модульная технология
- Технология мастерских
- Кейс – технология
- Технология интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.
- Традиционные технологии (классно-урочная система).

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, отчётов по индивидуальным работам, самостоятельных работ, тестирования, защиты итоговых учебно - исследовательских проектов.

##### Текущий контроль:

- Фронтальный опрос с общей дискуссией,
- Тестирование,
- Работа с документами,
- Выполнение практических работ,
- Выполнение самостоятельной работы,
- Выполнение индивидуальных проектов,

**Итоговое занятие** проходит в виде научно-практической конференции или круглого стола, где заслушиваются доклады учащихся по выбранной теме исследования, которые могут быть представлены в форме реферата или отчёта по исследовательской работе.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-планировать и выполнять учебный проект, учебное исследование, используя оборудование, модели, методы и приемы, адекватные проблеме; -формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы; -выделять основные задачи по реализации поставленной цели в проекте и исследовательской работе; -распознавать проблемы и ставить вопросы, формулировать на основании полученных результатов; -отличать факты от суждений, мнений и оценок; -подбирать методы и способы решения поставленных задач; использовать основные методы и приемы, характерные для естественных и гуманитарных наук; -оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели, определять допустимые сроки выполнения проекта или работы.	Фронтальный опрос с общей дискуссией, Тестирование, Работа с документами, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Защита проекта.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	-находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека; -работать с литературой, выделять главное; -оформлять результаты своего исследования или отчет о выполнении проекта;	

<p>социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для защиты на школьной конференции;</li> <li>-грамотно, кратко и четко высказывать свои мысли, уметь отвечать на вопросы и аргументировать ответы;</li> <li>-вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества.</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владению понятийным аппаратом проектно-исследовательской деятельности;</li> <li>-применению знания технологии выполнения самостоятельного исследования;</li> <li>-реализовывать общую схему хода научного исследования: выдвигать гипотезу, ставить цель, задачи, планировать и осуществлять сбор материала, используя предложенные или известные методики проведения работ, оценивать полученные результаты с точки зрения поставленной цели, используя различные способы и методы обработки;</li> <li>-соблюдать правила оформления исследовательской работы и отчета о выполнении проекта;</li> <li>-иллюстрировать полученные результаты, применяя статистику и современные информационные технологии;</li> <li>-осознанно соблюдать правила сбора материала и его обработки и анализа;</li> <li>-прогнозировать результаты выполнения работ и проектов, самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;</li> <li>-адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;</li> <li>-адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);</li> <li>-адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.</li> <li>-отслеживать и принимать во внимание тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;</li> <li>-подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции;</li> <li>-подготовить тезисы по результатам выполненной</li> </ul>	

	<p>работы (проекта) для публикации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать адекватные стратегии и коммуникации, гибко регулировать собственное речевое поведение.</li> <li>-осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта;</li> <li>- принимать меры к совершенствованию (доработке) проекта на основе анализа полученных замечаний и рецензий.</li> </ul>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>В</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции.</li> </ul>	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»  
М.В. Гребенев

Приказ № 01-01-06/2023  
«21» июня 2023

МП

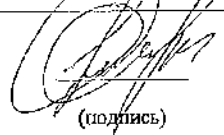


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА  
БД.15 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева О.В.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	--------------	---	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины БД.15 Введение в специальность разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
№ 1565 от 09.12.2016 г.

**С учетом требований:**

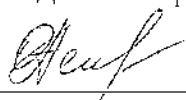
Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева Оксана Владимировна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,  
протокол № 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А. Цаплий/  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ:

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.15 Введение в специальность предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при специалистах среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина БД.15 Введение в специальность входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.15 Введение в специальность, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование ОК	Умения	Знания
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	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

	<p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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.</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>

<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>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;</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и</p>

	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
<b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	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.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часа;

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия и лабораторные работы	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	-

## 2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины

(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
<b>Раздел</b>					
<b>Тема 1.</b> Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>1</b>	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины. Связь дисциплины Введение в специальность с дисциплинами <b>общеобразовательного</b> и профессионального циклов.	л	1	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	<b>2</b>	Повар как личность и профессионал. Общая характеристика специальности.	л	1	
	<b>3</b>	Медицинские противопоказания. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.	л	1	
	<b>4</b>	Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	л	1	
	<b>5</b>	Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	л	1	
	<b>6</b>	Работа с учебным материалом: конспектирование учебного материала, запоминания учебного материала	л	1	
	<b>7</b>	Работа с учебным материалом: конспектирование учебного материала, запоминания учебного материала	л	1	
	<b>8</b>	Организация работы библиотеки колледжа, ее библиотечный фонд, правило пользования библиотекой, правило описания источников информации	л	1	

	<b>9</b>	Организация работы библиотеки колледжа, ее библиотечный фонд, правило пользования библиотекой, правило описания источников информации.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>10</b>	Материально –техническая база по специальности Поварское и кондитерское дело.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>11</b>	Материально –техническая база по специальности Поварское и кондитерское дело.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>12</b>	Организация образовательной деятельности в Нефтеюганском политехническом колледже.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>13</b>	Организация образовательной деятельности в Нефтеюганском политехническом колледже.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.</b> Общественное питание, как отрасль народного хозяйства.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>14</b>	Основные этапы развития общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	<b>15</b>	Современные тенденции развития общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>16</b>	Особенности задач, функций общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>17</b>	Значение питания в жизни человека.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>18</b>	Общественное питание, как отрасль народного хозяйства.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>19</b>	Классификация общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>20</b>	Характеристика некоторых типов предприятий общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>21</b>	Особенности организации работы предприятий общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>22</b>	Ключевые понятия в сфере общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>23</b>	Личная гигиена и организация рабочего места работника от типа предприятия.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>24</b>	Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	25	Правило трудовой дисциплины работников общественного питания.	л	1	
	26	Обслуживающий и производственный персонал общественного питания, правило личной гигиены.	л	1	
	27	Теоретические основы технологии продукции общественного питания, базовые понятия, термины и определения.	л	1	
	28	Организационно- производственная структура предприятий общественного питания.	л	1	
	29	Квалификационная характеристика персонала предприятий общественного питания.	л	1	
	30	Квалификационная характеристика персонала предприятий общественного питания.	л	1	
	31	Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun.	л	1	
	32	Возможные варианты трудоустройства по профессии Повар, Пекарь, Кондитер	л	1	
	33	Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства. Методы формирования позитивного профессионального имиджа.	л	1	
	34	Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления.	л	1	
	35	Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления.	л	1	
	36	Понятие «адаптации». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации.	л	1	
	<b>Зачет</b>				
<b>Итого</b>				36	



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Кабинет медико-биологических дисциплин. А229

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Видеопроектор – 1 шт.

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

Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 14-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 400 с.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК.01 – ОК.07</b> <b>ОК.09 – ОК.11</b></p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли</li> <li>- основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании</li> <li>- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности</li> <li>- общие требования к обслуживающему и производственному персоналу</li> <li>- правила личной гигиены и гигиены рабочего места</li> <li>- правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания</li> <li>- нормативную базу</li> <li>- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p>	<p><b>Входной контроль:</b> тестирование, анкетирование <b>Текущий контроль:</b> Оценка по результатам индивидуальных и групповых видов работ <b>Промежуточная аттестация:</b> Контрольная работа.</p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>-пользоваться нормативной литературой</li><li>-проводить сбор и обработку кулинарных рецептов</li><li>-использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития</li><li>- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности проявлять свою творческую индивидуальность</li></ul>	
--	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенц

Приказ № 01-01-06/39  
«21» июня 2023 г.

МШ

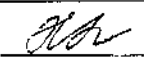


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО  
ЦИКЛА  
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Хачаева Т.С.	 (подпись)	«13» 06 2023г.
--------------	---------------	--------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

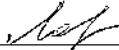
Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.01 Основы философии разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Хачаева Т.С.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин, протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /Лахтина Ю.В./  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупнённую группу специальностей.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного		

поведения  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		
--	--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48**;



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	48
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лекции	26
практические занятия	22
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Предмет философии и ее история</b>					
<b>Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	<b>Становление философии из мифологии.</b> Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 02 ОК 03
	2	<b>Предмет и определение философии.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 05
	3	<b>Основные методы философии</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 06
	4	<b>«Смерть Сократа» Практикум по теме</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 09
<b>Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	5	<b>Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	6	<b>Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	7	<b>Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	8	<b>Реалисты и номиналисты</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	9	<b>Философия Древнего Китая и Древней Индии: сравнительный аспект.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	10	<b>«Реинкарнация и карма» Семинар по теме.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	11	<b>Философские школы Древней Греции</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	12	<b>Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой европейской философии</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	13	<b>Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения.</b> Особенности философии Нового времени: рационализм и	<i>л</i>		ОК 02

<b>времени</b>		эмпиризм в теории познания.		<i>1</i>	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	<b>14</b>	<b>Законы диалектики</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>15</b>	<b>Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>16</b>	<b>Основные понятия немецкой классической философии</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>17</b>	<b>Философская специфика Нового времени</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>18</b>	<b>Контрольная работа по теме «Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени»</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 1.4. Современная философия</b>	<b>19</b>	<b>Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	<b>20</b>	<b>Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>21</b>	<b>Особенности русской философии. Русская идея.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>22</b>	<b>Основные направления философии XX века.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>23</b>	<b>Философия экзистенциализма и психоанализа</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>24</b>	<b>Поиск смысла жизни в экзистенциализме.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>				
<b>Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	<b>25</b>	<b>Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира: философская (античность), религиозная (средневековье), научная (Новое время, XX век).</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>26</b>	<b>Прогресс философии. Маятник философии.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>27</b>	<b>Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>28</b>	<b>Строение философии, ее основные направления.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>29</b>	<b>«Философские дисциплины» Составление философского древа</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 02 ОК 03 ОК 05
	<b>30</b>	<b>Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность,</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	

		целесообразность.			OK 06 OK 09
	31	<b>Философские представления о совершенном человеке</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32	<b>Смысл человеческого бытия</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33	<b>Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	34	<b>Отличия философской, научной и религиозной истин</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	35	<b>Контрольная работа по теме «Учение о бытии и теория познания».</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.3. Этика и социальная философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	36	<b>Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	37	<b>Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09
	38	<b>Свобода и ответственность. Насилие и активное сопротивление злу.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	39	<b>Социальной философией. Идеальное государство Конфуция и Платона.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	40	<b>Социальная структура общества. Типы общества.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	41	<b>Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	42	<b>«Направленное развитие. Общественный прогресс».</b> <b>Составление конспекта.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	
	43	<b>Философия и глобальные проблемы современности</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	OK 02 OK 03 OK 05 OK 06 OK 09
	44	<b>Философия как рациональная отрасль духовной культуры.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	45	<b>Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	

		мире. Будущее философии. Сравнение философии с другими отраслями культуры			
	46-47-48	Дифференцированный зачет по УД «Основы философии»	<i>n</i>	3	
		<b>Итого</b>		<b>48</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет №А319

#### **КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН**

(3 этаж, № 17)

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.; 5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 1 шт

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

##### **Основные источники:**

1. Волкогорова, О. Д. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник / О.Д. Волкогорова, Н.М. Сидорова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование)
2. Губин, В. Д. Основы философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование)
3. Голубева, Т. В. Основы философии [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Т.В. Голубева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 266 с. — (Среднее профессиональное образование)
4. Липский Б.И. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник / Б.И. Липский, С.С. Гусев, Г.Л. Тульчинский, Е.М. Сергейчик, Б.В. Марков; под ред. д-ра филос. наук, проф. Б.И. Липского. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование)
5. Медакова И.Ю. Практикум по философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Ю. Медакова. — Москва: ФОРУМ; ИНФРА-М, 2021. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование)

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	ОК2,3,5,6,7,9	Устный опрос, внеаудиторные самостоятельные работы, тестирование, контрольные работы, практические работы, дифференцированный зачет
<b>Знать:</b>		
основные категории и понятия философии;	ОК 5,6,9	Устный опрос, внеаудиторные самостоятельные работы, тестирование, контрольные работы, практические работы, дифференцированный зачет
роль философии в жизни человека и общества;	ОК,2,6,9	
основы философского учения о бытии;	ОК 2,3,5,6	
Сущность процесса познания;	ОК 2,3,5,6	
основы научной, философской и религиозной картин мира;	ОК 2,3,5,6,9	
об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	ОК 2,3,5,6,7,9	
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	ОК 5,6,9	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

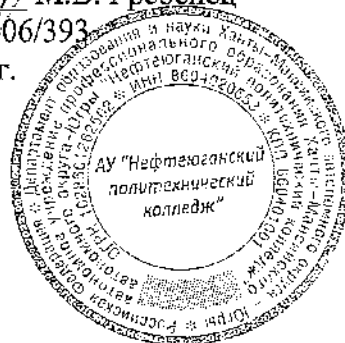
УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенец

Приказ № 01-01/06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

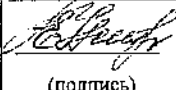


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО  
ЦИКЛА  
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Астровская Е.И.	 (подпись)	«13» 06 2023г.
--------------	---------------	-----------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.



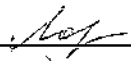
Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.02 История разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Астровская Е.И.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин, протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /Лахтина Ю.В./  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОГСЭ.02 История входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.; -основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48**;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>38</b>
лекции	<b>10</b>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки и (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>					
<b>Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>1.</b>	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	л	1	
	<b>2.</b>	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Тенденции развития искусства, науки и спорта. Характер творчества художников, писателей, архитекторов, ученых СССР 70-х гг. на фоне традиций русской культуры.	п	1	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 14, § 96 - 97. Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.				
	<b>3.</b>	Духовная оппозиция в СССР. Российская творческая элита. Расцвет национальных культур. Связь представителей национальной культуры с общественно-политической деятельностью. Культура молодежного бунта.	л	1	
<b>4.</b>	Внешняя политика СССР к началу 1980-х гг.	п	1		

	<b>Домашнее задание</b>				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 14, § 98. Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
	5.	Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	6.	Идеология СССР. Формирование новой общности - советского народа. Работа с источниками.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 14, § 99. Оформить отчет по практической работе и подготовиться к его защите.					
<b>Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	7.	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	8.	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 13, § 88.				
	9.	Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	10.	Биографические портреты политических деятелей СССР второй половины 1980-х гг., анализ содержания программных документов и взглядов руководителей государства.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
	11.	Экономический, внешнеполитический, культурный и геополитический анализ событий 1989-1991 гг. в Восточной Европе и СССР.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	<b>12.</b>	Причины и последствия распада СССР	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2, Глава15, § 99. Оформить отчет по практической работе и подготовиться к его защите.				
<b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.</b>					
<b>Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>13.</b>	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>14.</b>	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Подготовить доклад по теме: «Стадии развития политического конфликта, технологии урегулирования», используя электронные ресурсы <a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a> . Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.				
	<b>15.</b>	Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>16.</b>	Планы НАТО в отношении России.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.				
	<b>17.</b>	Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. Причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>18.</b>	Международные доктрины об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
<b>19.</b>	Анализ программных документов в отношении постсоветского пространства. Культурный, социально-экономический и политический аспекты.	<i>n</i>	<i>l</i>		

<b>Тема 2.2</b> <b>Укрепление влияния России на постсоветском пространстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>20.</b>	Внутренняя политика России на Северном Кавказе.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить отчет по практической работе и подготовиться к его защите.				
	<b>21.</b>	Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>22.</b>	История российско-кавказских отношений – предыстория конфликта. Модели решения конфликта.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы. Ответить на вопросы по теме: «Отношение российского государства к конфликтам, политика в области их преодоления», используя электронные ресурсы <a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a> . Оформить отчет по практической работе и подготовиться к его защите.				
	<b>23.</b>	Реформа территориального устройства РФ в 90-е гг. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>24.</b>	Административно-территориальное устройство России. Особенности российского федерализма. Постановка проблем современного федерализма. Пути решения проблем.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.				
	<b>25.</b>	Укрепление влияния России на постсоветском пространстве. Договоры России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>26.</b>	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Домашнее задание</b>					
Составить опорный конспект по теме: «Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России», используя электронные ресурсы <a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a> .					
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01.



<b>Россия и мировые интеграционные процессы</b>	<b>27.</b>	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда». Глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>28.</b>	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 13, § 87. Подготовиться к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
	<b>29.</b>	Россия и мировые интеграционные процессы. Основные направления европейской интеграции. Ступени интеграции в Западной Европе: ВТО, ОЕЭС, ЕЭС, ЕС.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>30.</b>	Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Артемов В.В., Лубченков Ю.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, часть 2. Глава 13, § 89. Оформить отчет по практической работе и подготовиться к его защите.				
<b>31.</b>	Основные образовательные проекты с 1992 г. Причины и результаты процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.	<i>п</i>	<i>1</i>		
<b>Тема 2.4 Развитие культуры в России.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>32.</b>	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Феномен массовой культуры. Массовая культура – фактор формирования индустрии досуга. Влияния на людей идей «массовой культуры».	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.				
	<b>33.</b>	Активизация миграции населения. Миграции населения: насильственные и добровольные. Процесс этнической и религиозной консолидации населения. Традиции национальных культур народов России.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>34.</b>	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	<i>п</i>	<i>1</i>		

	<b>Домашнее задание</b>			
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.			
	<b>35.</b> Место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира. Формирование «общеευропейской» культуры.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>36.</b> Россия как часть мирового информационно-культурного пространства.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.			
	<b>37.</b> Современные националистические и экстремистские молодежные организации в Европе и России.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>38.</b> Теория «общества «всеобщего благоденствия» (Л. Эрхард). Причины кризиса общества «всеобщего благоденствия». Неоконсерватизм как идейное течение.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.			
	<b>39.</b> СМИ и массовая культура. СМИ как инструмент влияния на сознание людей.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	<b>40.</b> Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы.			
	<b>41.</b> Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>42.</b> Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы. Составить опорный конспект по теме: «Научно-технический прогресс»,				

	используя электронные ресурсы <a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a>			
	<b>43.</b>	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международн ые отношения</b>	<b>44.</b>	Информационное общество. Глобализация и ее последствия	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание</b>			
	Проработать конспекты занятий, учебную и специальную литературу по вопросам данной темы. Подготовиться к отчёту по самостоятельной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
	<b>45.</b>	Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>46.</b>	Выполнение реферативной работы (5-7 стр.), раскрывающей содержание вопросов: Пути и средства формирования духовных ценностей общества в современной России.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание</b>			
	Подготовиться к отчёту по самостоятельной работе и к Дифференцированному зачёту с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
	<b>47.</b>	Выполнение реферативной работы (5-7 стр.), раскрывающей содержание вопросов: Почему по мере ослабления центральной государственной власти происходило усиление межнациональных конфликтов в СССР – России на протяжении 1980-2000 гг.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>48.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Итого</b>				<b>48</b>

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

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

Учебный кабинет № А 319

##### **КАБИНЕТ ИСТОРИИ**

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

1. Рабочее место преподавателя – 1  
(стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Стенды настенные:  
«Информационный стенд».

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

##### **Основные источники**

1. Артемов В.В. История [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 352 с. : ил.
2. Артемов В.В. История [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 400 с.
3. Данилов, А. А. История. История России. 1946 г. - начало XXI в. 11 класс. Часть 2 (базовый уровень): учебник / А. А. Данилов, А. В. Торкунов, О. В. Хлевнюк [и др.]; под ред. А. В. Торкунова. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. - 160 с. - ISBN 978-5-09-103596-4. - Текст: электронный.
4. История. История России. 1914-1945 гг. 10 класс. В 2-х ч. (базовый уровень): учебник / М. М. Горинов, А. А. Данилов, Л. Г. Косулина [и др.]; под ред. А. В. Торкунова. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. - 144 с. - ISBN 978-5-09-103593-3. - Текст: электронный.
5. Касьянов В.В. История [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Оришев, А. Б. История [Электронный ресурс]: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование)

7. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история, 1914—1945 гг.: 10-й класс: базовый уровень: учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под ред. А. О. Чубарьяна. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 223, [1] с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-103598-8. - Текст: электронный
8. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история. 1946 г. - начало XXI в. 11 класс. Базовый уровень: учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под ред. А. О. Чубарьяна. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-09-103599-5. - Текст: электронный.
9. Трифонова, Г. А. История [Электронный ресурс]: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 649 с. - (Среднее профессиональное образование)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, работы с документами, беседы, фронтального опроса, выполнения самостоятельных работ и др.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, работа с документами, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	
<b>Знать:</b>		
- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, работа с документами, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	
---	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Еребица

Приказ № 01-01-06/393

«21» июня 2023 г.

МП

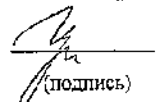


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО  
ЦИКЛА  
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Кугнинов Г.В.	 (подпись)	«13» 06 2023г.
--------------	---------------	---------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.



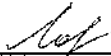
Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Кугнинов Г.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин, протокол № 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /Лахтина Ю.В./  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код компетенции	Знания	Умения
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **158** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **158** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>158</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	158
в том числе:	
практические занятия	158
лабораторные работы	-
контрольные работы	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
				<i>3 семестр</i>	<b>46</b>
<b>Тема 1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личные качества)</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				<b>OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10</b>
	1	Выявление новой лексики по теме: « <b>Внешность. Характер</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	2	Выявление новой лексики по теме: « <b>Национальность</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	3	Работа с текстом по теме: « <b>Образование. Род занятий</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	4	Работа с текстом по теме: « <b>Должность</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	5	Работа с текстом по теме: « <b>Место работы</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	6	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	7	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	8	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	9	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Безличные предложения</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	10	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Понятие глагола-связки</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание:</b>					
1. Выучить новые лексические единицы					
2. Написать сочинение на тему: «About myself»					
3. Выполнение грамматических упражнений					
<b>Тема 2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				<b>OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10</b>
	11	Выявление новой лексики по теме: « <b>Межличностные отношения</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	12	Работа с текстом по теме: « <b>Отношения дома</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	13	Работа с текстом по теме: « <b>Отношения на учебе</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	14	Работа с текстом по теме: « <b>Отношения на работе</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	15	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Бессоюзные сложносочиненные предложения</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	16	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Сложносочиненные предложения с союзами and, but</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
17	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование и употребление глаголов</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		

		<b>в Present Simple»</b>			
	18	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование и употребление глаголов в Past Simple»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	19	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование и употребление глаголов в Future Simple»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	20	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование и употребление глаголов в Simple»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение на тему: «Мое окружение»				
<b>Тема 3. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	21	Выявление новой лексики по теме: « <b>Мой день»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 01</b>
	22	Выявление новой лексики по теме: « <b>Хобби, увлечения»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 04</b>
	23	Работа с текстом по теме: « <b>Выходной день»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 06</b>
	24	Работа с текстом по теме: « <b>Учебный день»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 10</b>
	25	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Имя существительное»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	26	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Артикль»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	27	<b>Контрольная работа</b> по теме: « <b>Существительное»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе				
<b>Тема 4. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				<b>OK 02</b>
	28	Выявление новой лексики по теме: « <b>Спорт»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 03</b>
	29	Работа с текстом по теме: « <b>Спорт в России»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 05</b>
	30	Работа с текстом по теме: « <b>Спорт в Великобритании»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 09</b>
	31	Работа с текстом по теме: « <b>Спорт в США»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 10</b>
	32	Работа с текстом по теме: « <b>Спорт в Канаде»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	33	Работа с текстом по теме: « <b>Спорт в Австралии и Новой Зеландии»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	34	Работа с текстом по теме: « <b>Знаменитые спортсмены»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	35	Работа с текстом по теме: « <b>Здоровый образ жизни»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	36	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Числительные»</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовить презентацию на тему на выбор: «Спорт в России», «Спорт в Великобритании», «Спорт в США», «Спорт в Канаде», «Спорт в Австралии и Новой Зеландии»				
<b>4Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				

<b>Город, деревня, инфраструктура</b>	37	Выявление новой лексики по теме: « <b>Город. Деревня. Инфраструктура</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10</b>
	38	Работа с текстом по теме: « <b>В городе</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	39	Работа с текстом по теме: « <b>В деревне</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	40	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование и употребление глаголов в Present Simple</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	41	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование и употребление глаголов в Past Simple</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	42	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование и употребление глаголов в Future Simple</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
<b>Тема 6. Досуг</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	43	Выявление новой лексики по теме: « <b>Досуг</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10</b>
	44	Работа с текстом по теме: « <b>Досуг</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	45	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование и употребление глаголов в Present Simple</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	46	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование и употребление глаголов в Past Simple</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
			<i>4 семестр</i>	<i>46</i>	
	47	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование и употребление глаголов в Future Simple</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	48	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Придаточные предложения времени и условия (if, when)</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений					
<b>Тема 7. Новости, средства массовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				<b>OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10</b>
	49	Работа с текстом по теме: « <b>Средства массовой информации</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	50	Работа с текстом по теме: « <b>Новости</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	51	Работа с текстом по теме: « <b>Газета</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	52	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование глаголов в Present Continuous</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	53	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Употребление глаголов в Present Continuous</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	54	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Образование глаголов в Present Perfect</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	55	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Употребление глаголов в Present Perfect</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	56	<b>Контрольная работа</b> по теме: « <b>Времена английских глаголов</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	

	57	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе				
<b>Тема 8. Природа и человек (климат, погода, экология)</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				<b>OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10</b>
	58	Работа с текстом по теме: « <b>Природа и человек</b> »		<i>l</i>	
	59	Работа с текстом по теме: « <b>Климат в англоязычных странах</b> »		<i>l</i>	
	60	Работа с текстом по теме: « <b>Климат в России</b> »		<i>l</i>	
	61	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why</b> »		<i>l</i>	
	62	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Понятие согласования времен, и косвенная речь</b> »		<i>l</i>	
	63	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
<b>Тема 9. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	64	Работа с текстом по теме: « <b>Образование в России</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	65	Работа с текстом по теме: « <b>Образование за рубежом</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	66	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	67	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
<b>Тема 10. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				<b>OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10</b>
	68	Работа с текстом по теме: « <b>Культурные и национальные традиции</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	69	Работа с текстом по теме: « <b>Краеведение</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	70	Работа с текстом по теме: « <b>Обычаи и праздники</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	71	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	72	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	



	73	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Предложения с союзами neither...nor, either...or</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	74	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	75	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	76	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Дифференциальные признаки глаголов в Future in the Past</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
<b>Тема 11. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				<b>OK 02</b>
	77	Работа с текстом по теме: « <b>Общественная жизнь</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	<b>OK 03</b>
	78	Работа с текстом по теме: « <b>Повседневное поведение</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	<b>OK 05</b>
	79	Работа с текстом по теме: « <b>Профессиональные навыки и умения</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	<b>OK 09</b>
	80	Работа с текстом по теме: « <b>Я и социум</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	<b>OK 10</b>
	81	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	82	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение: «Я и социум»				
<b>Тема 12. Научно-технический прогресс</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				<b>OK 02</b>
	83	Выявление новой лексики по теме: « <b>Научно-технический прогресс</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	<b>OK 03</b>
	84	Работа с текстом по теме: « <b>Достижения и инновации в области естественных наук</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	<b>OK 05</b>
	85	Работа с текстом по теме: « <b>Научно-технический прогресс в моей жизни</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	<b>OK 09</b>
	86	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	<b>OK 10</b>
	87	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	88	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	89	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Глаголы в страдательном залоге</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы				

	2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе			
<b>Тема 13. Профессии, карьера</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	90	Выявление новой лексики по теме: « <b>Профессии</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	91	Работа с текстом по теме: « <b>Продвижение по карьерной лестнице</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	92	Работа с текстом по теме: « <b>Профессия повара</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	<i>5 семестр</i>			<i>36</i>
	93	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	94	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	95	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Условные предложения (Conditional I)</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	96	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Условные предложения (Conditional II)</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	97	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Условные предложения (Conditional III)</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
98	<b>Контрольная работа</b> по теме: « <b>Условные предложения</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе 4. Написать сочинение на тему: «Моя профессия»			
<b>Тема 14. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	99	Выявление новой лексики по теме: « <b>Отдых. Туризм</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	100	Работа с текстом по теме: « <b>Каникулы</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	101	Работа с текстом по теме: « <b>В отпуске</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	102	Работа с текстом по теме: « <b>За границей</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	103	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	104	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
		<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение на тему: «В отпуске»		
<b>Тема 15. Искусство и развлечения</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	105	Выявление новой лексики по теме: « <b>Искусство. Музыка. Театр. Литература</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	106	Работа с текстом по теме: « <b>Театр в нашей жизни</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>
	107	Работа с текстом по теме: « <b>Книги в нашей жизни</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>

	108	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Глаголы в страдательном залоге»	<i>n</i>	<i>1</i>	<b>OK 10</b>	
	109	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Страдательный залог»	<i>n</i>	<i>1</i>		
	110	<b>Контрольная работа</b> по теме: «Страдательный залог»	<i>n</i>	<i>1</i>		
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе					
<b>Тема 16. Государственное устройство, правовые институты</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				<b>OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10</b>	
	111	Работа с текстом по теме: « <b>Политическое устройство России</b> »36	<i>n</i>	<i>1</i>		
	112	Работа с текстом по теме: « <b>Политическое устройство Великобритании</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	113	Работа с текстом по теме: « <b>Политическое устройство США</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	114	Работа с текстом по теме: « <b>Политическое устройство Канады</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	115	Работа с текстом по теме: « <b>Политическое устройство Австралии</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	116	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	117	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	118	Выполнение грамматических упражнений по теме: « <b>Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	<b>Домашнее задание:</b> 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовить презентацию по теме на выбор: «Политическое устройство России», «Политическое устройство Великобритании», «Политическое устройство США», «Политическое устройство Канады», «Политическое устройство Австралии»					
<b>Тема 17. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				<b>OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10</b>	
	119	Выявление новой лексики по теме: « <b>Мясо</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	120	Выявление новой лексики по теме: « <b>Рыба</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	121	Выявление новой лексики по теме: « <b>Овощи</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	122	Выявление новой лексики по теме: « <b>Фрукты</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	123	Работа с текстом по теме: « <b>Способы кулинарной обработки продуктов</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	124	Работа с текстом по теме: « <b>Приготовление пищи</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	125	Работа с текстом по теме: « <b>Форма одежды повара</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	126	Выявление новой лексики по теме: « <b>Кухонные приборы</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	127	Выявление новой лексики по теме: « <b>Кухонное оборудование</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	128	Работа с текстом по теме: « <b>Сервировка стола</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	<b>6 семестр</b>					<b>30</b>
	129	Выявление новой лексики по теме: « <b>Барная посуда</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	130	Работа с текстом по теме: « <b>Производственное помещение</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	131	Выявление новой лексики по теме: « <b>Названия блюд</b> »	<i>n</i>	<i>1</i>		

	132	Выявление новой лексики по теме: « <b>Меню</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	133	Работа с текстом по теме: « <b>Виды меню и структура меню</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	134	Работа с текстом по теме: « <b>Система закупок продуктов</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	135	Работа с текстом по теме: « <b>Система хранения продуктов</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	136	Выявление новой лексики по теме: « <b>Персонал предприятий общественного питания</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	137	Работа с текстом по теме: « <b>Работа персонала в предприятии общественного питания</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	138	Работа с текстом по теме: « <b>Организация работы администратора</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	139	Работа с текстом по теме: « <b>Организация работы повара</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	140	Работа с текстом по теме: « <b>Организация работы официанта</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	141	Работа с текстом по теме: « <b>Организация работы бармена</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	142	Работа с текстом по теме: « <b>Типы предприятий общественного питания</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	143	Выявление новой лексики по теме: « <b>Ресторан</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	144	Работа с текстом по теме: « <b>Ресторан, как тип предприятия общественного питания</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	145	Выявление новой лексики по теме: « <b>Столовая</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	146	Работа с текстом по теме: « <b>Столовая, как тип предприятия общественного питания</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	147	Выявление новой лексики по теме: « <b>Кафе</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	148	Работа с текстом по теме: « <b>Кафе, как тип предприятия общественного питания</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	149	Выявление новой лексики по теме: « <b>Обслуживание посетителей</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	150	Работа с текстом по теме: « <b>Самообслуживание в ресторанах фаст-фуд</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	151	Работа с текстом по теме: « <b>Заказ столика</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	152	Работа с текстом по теме: « <b>Заказ блюда</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	153	Работа с текстом по теме: « <b>Оплата</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	154	Работа с текстом по теме: « <b>Решение конфликтных ситуаций</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	155	Выявление новой лексики по теме: « <b>Русская кухня</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	156	Работа с текстом по теме: « <b>Особенности русской кухни</b> »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание:</b>				
	1.	Выучить новые лексические единицы			
	2.	Написать рецепт десерта			
	3.	Написать рецепт мясного блюда			
	4.	Составить меню			
	5.	Составить диалог на тему: «В ресторане»			
	6.	Составить диалог на тему: «В кафе»			
	7.	Составить диалог на тему: «В столовой»			
	8.	Составить диалог на тему: «Заказ столика по телефону»			
	9.	Подготовить презентацию на тему: «Кухни народов мира»			
	10.	Подготовка к дифференцированному зачету			
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>157</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>158</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Итого:</b>				<b>158</b>	

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

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

Учебный кабинет № А307

#### **КАБИНЕТ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА (ЛИНГАФОННЫЙ)**

(3 этаж, № 12)

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 4 шт., стул преподавателя - 2 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 14 шт., стулья ученические – 28 шт.);
3. Школьная доска – 2 шт.;
4. Компьютер – 2 шт.;
5. Проекционный экран – 2 шт.;
6. Видеопроектор – 2 шт.;
7. Стенды настенные: «Таблица времен в Passivi Voice»; «Таблица времен в Active Voice»; «The United Kinodom of Great Britait and Northern reand»; «Prepositions»; «Информационный стенд»;
8. Лингафонное оборудование-15 ед.

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

Основные источники:

1. Маньковская, З. В. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование)
2. Дюканова, Н. М. Английский язык: учебное пособие / Н.М. Дюканова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023— 319 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>особенности произношения</li> <li>правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul>	<p><b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Тестирование</li> <li>•Контрольная работа</li> <li>•Самостоятельная работа.</li> <li>•Защита реферата</li> <li>•Выполнение проекта;</li> <li>•Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента)</li> <li>•Оценка выполнения практического задания (работы)</li> <li>•Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией</li> <li>•Решение ситуационной задачи</li> <li>•Дифференцированный зачет</li> </ul>



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»  
М.В. Гребенев  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

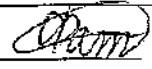


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО  
ЦИКЛА  
ОГСЭ. 04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Методист	Фаттахова Д.Д.	 (подпись)	«13» 06 2023г.
--------------	----------	----------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общегуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.04 Физическая культура разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

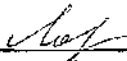
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Методист: Фаттахова Д.Д.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин, протокол

№ 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /Лахтина Ю.В./  
(ФИО)



## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОГСЭ.03 Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"><li>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</li><li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li><li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li><li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности: с целью профилактики переутомления, работоспособности и сохранения высокой работоспособности</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li><li>- основы здорового образа жизни.</li></ul>
ОК 04 Эффективно взаимодействовать	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и

и работать в коллективе и команде	жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня подготовленности	владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; -владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; -владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; -владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно- оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; -иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Знание и умение грамотно использовать современные методики по физической культуре. Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **164**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **164**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>164</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>164</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>164</i>
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4	5
<b>III семестр</b>				<b>34</b>	
<b>Раздел 1. Основы физической культуры</b>				<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1.	Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	2.	Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом.	п	2	
	3.	Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств	п	2	
	4.	Средства формирования физической культуры личности	п	2	
	5.	Формирование знаний, двигательных умений и навыков как процесс и результат обучения	п	2	
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>					
<b>Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>40</b>	
	6.	Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	7.	Техника прыжка в длину с места	п	2	
	8.	Техника безопасности на занятия Л/а. Техника беговых упражнений	п	2	
	9.	Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	п	2	ОК 01 ОК 04

<b>Метание снарядов. Тема 2.2. Бег на длинные дистанции</b>	10.	Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив	п	2	ОК 08	
	11.	Совершенствование техники бега на дистанции 300 м., контрольный норматив	п	2		
	12.	Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив	п	2		
	13.	Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив	п	2		
	14.	Совершенствование техники прыжка в длину с места, контрольный норматив	п	2		
	15.	Силовые упражнения для развития прыжка.	п	2		
	Техника бега по дистанции					
	<b>Содержание учебного материала</b>					
	16.	Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08	
	17.	Разучивание комплексов специальных упражнений. Техника бега по дистанции (беговой цикл)	п	2		
	18.	Совершенствование комплексов специальных упражнений	п	2		
	19.	Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный, повторный шаг)	п	2		
	20.	Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив	п	2		
	21.	Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени	п	2		
	Техника бега на средние дистанции.					
	22.	Выполнение контрольного норматива: бег 100 метров на время. Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08	
	23.	Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»	п	2		
	24.	Техника прыжка способом «Согнув ноги» с 3-х, 5-ти, 7-ми шагов	п	2		

<b>Тема 2.3. Бег на средние дистанции Прыжок в длину с разбега.</b>	25.	Техника прыжка «в шаге» с укороченного разбега	п	2			
	26.	Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега, контрольный норматив Техника метания гранаты Техника метания гранаты, контрольный норматив	п	2			
	Раздел 3. Баскетбол						
	Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места						
	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>40</b>		
	27.	Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08		
	28.	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	п	2			
	29.	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага – бросок».	п	2			
	30.	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча	п	2			
	31.	Бросок в кольцо с места	п	2			
				<b>Итого</b>		<b>20</b>	
	<b>V Семестр</b>					<b>48</b>	
	32.	Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08		
	33.	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	п	2			
	34.	Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо	п	2			
	35.	Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре	п	2			
	36.	Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	п	2			
37.	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	п	2				

	38.	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо – ведение – 2 шага – бросок».	п	2	
	39.	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо – ведение – 2 шага – бросок».	п	2	
	40.	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в	п	2	
	41.	Бросок в кольцо с места	п	2	
	42.	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения	п	2	
	43.	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения	п	2	
<b>Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	44.	Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
Раздел 4. Волейбол					
<b>Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками</b>	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками				
	<b>Содержание учебного материала</b>				
	45.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	46.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	
	47.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	
<b>Тема 4.2. Техника нижней подачи и приёма после неё</b>	48.	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё	п	2	
<b>Тема 4.3. Техника</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				



<i>прямого нападающего удара</i>	49.	Отработка техники прямого нападающего удара	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
<b>Тема 4.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	50.	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.	п	2	ОК 01 ОК 04 ОК 08
	51.	Прием контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке	п	2	
	52.	Учебная игра с применением изученных положений.	п	2	
	53.	Учебная игра с применением изученных положений.	п	2	
	54.	Отработка техники прямого нападающего удара			
	55.	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.	п	2	
	56.	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.	п	2	
	57.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	
	58.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	
	59.	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	п	2	
	60.	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё			
<b>Раздел 5. Легкоатлетическая гимнастика</b>					
	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 5.1 Легкоатлетическая гимнастика</b>	<b>61.</b>	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	п	2	

<b>62.</b>	Круговая тренировка на 5 - 6 станций	п	2	
<b>63.</b>	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	п	2	
<b>64.</b>	Круговая тренировка на 5 - 6 станций	п	2	
<b>65.</b>	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц	п	2	
<b>Раздел 6. Лыжная подготовка</b>				
<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>66.</b>	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	п	2	<i>OK2 OK 3 OK 6</i>
<b>67.</b>	Катание на коньках.	п	2	
<b>68.</b>	Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Бег на дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.	п	2	
<b>69.</b>	Кроссовая подготовка.	п	2	
<b>70.</b>	Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.	п	2	
<b>71.</b>	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).	п	2	
<b>72.</b>	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	п	2	
<b>73.</b>	Катание на коньках.	п	2	

	<b>74.</b>	Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Бег на дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.	п	2	
	<b>75.</b>	Кроссовая подготовка.	п	2	
	<b>76.</b>	Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.	п	2	
	<b>77.</b>	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).	п	2	
	<b>78.</b>	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).	п	2	
	<b>79.</b>	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	п	2	
	<b>80.</b>	Катание на коньках.	п	2	
	<b>81.</b>	Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Бег на дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.	п	2	
	<b>82.</b>	Зачет	п	2	
	<b>Итого</b>			164	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета  
**МАЛЫЙ СПОРТИВНЫЙ ЗАЛ**

(1 этаж, № 1)

1. Шведская стенка с турником - 3 шт.;
2. Комплект оборудования для настольного тенниса – 2 шт.;
3. Комплект оборудования и спортивного инвентаря для игры в волейбол – 1 шт.;
4. Комплект оборудования для прыжков в высоту – 1 шт.;
5. Сетка волейбольная - 1 шт.;
6. Конус пластмассовый – 18 шт.;
7. Пояс тяжелоатлетический - 3шт;
8. Канат – 1 шт.;
9. Табло перекидное - 2шт;
- 10.Трамплины – 1 шт.;
- 11.Маты гимнастические – 21 шт.;
- 12.Конь гимнастический – 1 шт.;
- 13.Кольца гимнастические – 1 шт.;
- 14.Козел гимнастический – 2 шт.;
- 15.Брусья гимнастические – 2 шт.;
- 16.Перекладина гимнастическая – 2 шт.;
- 17.Дорожка для прыжков в длину -1 шт.

#### **БОЛЬШОЙ СПОРТИВНЫЙ ЗАЛ**

(1 этаж, № 2)

1. Мини футбольные ворота – 2 шт.;
2. Кольца баскетбольные – 6 шт.;
3. Электронное табло – 1 шт.

#### **ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ**

(1 этаж, № 31)

1. Силовой тренажер JKEHER – 4 шт.;
2. Велоэргометр PROTEUS – 2 шт.;
3. Беговая дорожка LARSEN – 2 шт.;
4. Имитатор ходьбы «Геркулес» - 1 шт.;
5. Педаль хода – 1 шт.;
6. Стойка для блинов (пирамида) – 1 шт.;
7. Стойка для грифа – 1 шт.

#### **СНАРЯДНАЯ**

(1 этаж, № 28)

1. Лыжный комплект +ботинки- 20 шт.;

2. Гири - 4шт;
3. Гантели – 26 шт.;
4. Обруч металлический -20 шт.;
5. Валон – 4 шт.;
6. Блины для штанги - 44шт.;
7. Гриф металлический - 3шт.;
8. Мячи: футбольные – 10 шт., баскетбольные – 30 шт.
9. Мини-футбол – 10 шт., волейбольные – 30 шт.

**Спортивный инвентарь для хоккейного корта:**

1. Коньки хоккейные Pilot (20 шт);
2. Коньки вратаря (2 шт);
3. Коньки хоккейные (3 шт);
4. Ключка хоккейная левая (13 шт);
5. Ключка хоккейная правая (13 шт);
6. Ключка вратаря (2 шт);
7. Ключка хоккейная тренировочная (13 шт);
8. Конус ограничитель (5 шт);
9. Доска тактическая (1 шт);
- 10.Свисток тренера (1 шт);
- 11.Шайбы хоккейные (25 шт);
- 12.Шлем хоккейный с Визором (1 шт.);
- 13.Налокотники игрока (18 шт);
- 14.Щитки игрока (18 шт);
- 15.Перчатки игрока (18 шт);
- 16.Нагрудник игрока хоккейный (18 шт);
- 17.Баул игрока (18 шт);
- 18.Шлем игрока с маской (18 шт);
- 19.Шорты игрока (18 шт);
- 20.Раковина игрока SR (18 шт);
- 21.Рейтузы (15 шт);
- 22.Свитер игрока Белый (9 шт);
- 23.Свитер игрока Красный (9 шт);
- 24.Баул вратаря (2 шт);
- 25.Ловушка вратаря (2 шт);
- 26.Блокер вратаря (2 шт);
- 27.Нагрудник вратаря (2 шт);
- 28.Шорты вратаря (2 шт);
- 29.Щитки вратаря (2 шт);
- 30.Защита паха вратаря (2 шт);
- 31.Защита шеи вратаря (2 шт);
- 32.Свитер вратаря Белый (2 шт);
- 33.Свитер вратаря Красный (2 шт);
- 34.Шлем вратаря с маской КГ (2 шт);
- 35.Судейские комплекты (3 шт)

## **ХОККЕЙНЫЙ КОРТ (ТЕРРИТОРИЯ КОЛЛЕДЖА)**

### **Спортивное оборудование:**

1. Хоккейные ворота (2 шт).
2. Беговая дорожка (длина 200м, радиус поворота 12м)

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

#### Основные источники:

1. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Базовый уровень / В. И. Лях. - 11-е изд., переработанное и дополненное - М.: Просвещение, 2023. - 271 с. - ISBN 978-5-09-103628-2. - Текст: электронный.
2. Матвеев, А. П. Физическая культура. 10-11 класс (базовый уровень): учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. - 6-е изд., стереотипное - Москва: Просвещение, 2022. - 160 с. - ISBN 978-5-09-099583-2. - Текст: электронный.
3. Погадаев, Г. И. Физическая культура. 10-11 классы (базовый уровень): учебник / Г. И. Погадаев. - 9-е изд., стереотипное - Москва: Просвещение, 2022. - 288 с. - ISBN 978-5-09-099584-9. - Текст: электронный.
4. Бишаева А. А. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. А. Бишаева. — 5-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 320 с.
5. Филиппова, Ю. С. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	ОК 01 ОК 04 ОК 08	Наблюдение выполнения упражнений, сдача нормативов
<b>Знать:</b>		
О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни.	ОК 01 ОК 04 ОК 08	Устный опрос



Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»  
М.В. Гребенец

Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

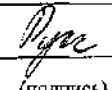


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО  
ЦИКЛА  
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Русс М.Н.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	-----------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.



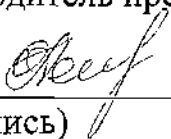
Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.05 Психология общения разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Русс М.Н.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общегуманитарных дисциплин, протокол  
№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А. Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК. 03 ОК. 04	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; организовывать работу коллектива и команды;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
--	---	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32**;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лекции	32
практические занятия	
лабораторные работы	-
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2				4
<b>Тема 1. Общение человеческого бытия</b>	<b>Содержание</b>				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	1-2	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	<i>л</i>	2	
	3	Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения.	<i>л</i>	1	
	4	Единство общения и деятельности.	<i>л</i>	1	
	<b>Домашнее задание</b> Выучить определения: общение, виды общения, функции и структуру общения, социальная роль. Деловая игра «Круг общения», подготовить самопрезентацию.				
<b>Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)</b>	<b>Содержание</b>				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	5	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие.	<i>л</i>	1	
	6	Искажения в процессе восприятия.	<i>л</i>	1	
	7	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	<i>л</i>	1	
	8	Влияние имиджа на восприятие человека.	<i>л</i>	1	
	<b>Домашнее задание</b> Презентация «Имидж делового человека» Деловая игра «Формы общения», подготовить ситуацию				
<b>Тема 3. Общение как взаимодействие</b>	<b>Содержание</b>				ОК.01 ОК.03
	9	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	<i>л</i>	1	

<b>(интерактивная сторона общения)</b>	10	Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа.	л	1	ОК.04
	11	Взаимодействие как организация совместной деятельности.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b> Ролевая игра «Общение как взаимодействие», подготовить ситуацию.				
<b>Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</b>	<b>Содержание</b>				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	12	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	л	1	
	13	Невербальная коммуникация.	л	1	
	14	Методы развития коммуникативных способностей.	л	1	
	15	Виды, правила и техники слушания.	л	1	
	16	Толерантность как средство повышения эффективности общения.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b> Самодиагностика «Способность действовать в социально-напряженных ситуациях»				
<b>Тема 5. Формы делового общения и их характеристики</b>	<b>Содержание</b>				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	17	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	л	1	
	18	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.	л	1	
	19	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	л	1	
	<b>Домашнее задание</b> Подготовить аргументацию на предложенную тему				
<b>Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики</b>	<b>Содержание</b>				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	20-21	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта.	л	2	
	22	Стратегия разрешения конфликтов	л	1	
	<b>Домашнее задание</b> Письменная рефлексия: какие мысли и образы приходят вам в голову, когда вы слышите о конфликте? Самодиагностика «Способность действовать в социально-напряженных ситуациях»				

<b>Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</b>	<b>Содержание</b>				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	23	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	л	1	
	24	Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b> Подготовить упражнения на снятие стрессового состояния Выучить правила поведения в конфликтных ситуациях				
<b>Тема 8. Общие сведения об этической культуре</b>	<b>Содержание</b>				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	25-26	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	л	2	
	27-28	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	л	2	
	29-30	выполнение самостоятельной работы	л	2	
	<b>Домашнее задание</b> Деловая игра «Этика деловых отношений в профессиональной этике»				
	31-32	<b>Зачет</b>		2	
<b>Всего:</b>				<b>32</b>	



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет №А319

#### **КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН**

(3 этаж, № 17)

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.; 5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 1 шт

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

##### **Основные источники:**

1. Рамендик Д.М. Общая психология и психологический практикум [Текст]: учебник и практикум для СПО/ Д.М. Рамендик. -2-е издание, испр.и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. -274 с.
2. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. —18-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. —192 с.
3. Шеламова Г.М. Психология общения: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — 3-е изд., стер. —М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128 с.
4. Бороздина, Г. В. Психология делового общения: учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
5. Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии: учебное пособие / Н. С. Ефимова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, подготовка и выступление с докладом, рефератом, презентацией, решение ситуационной задачи.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Знать:</b> взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>ОК.01 ОК.03 ОК.04</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, зачет.</p>
<p><b>Уметь:</b> применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>ОК.01 ОК.03 ОК.04</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, зачет.</p>

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенец  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

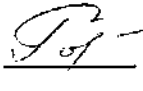


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО  
ЦИКЛА  
ЕН.01 ХИМИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Гордеева С. В.	 (подпись)	«14» 06 2023г
--------------	---------------	----------------	--	---------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла ЕН.01 Химия разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Гордеева Светлана Викторовна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин, протокол

№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_/ Несвельдинов Р.С. /  
(подпись) (ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>20</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ЕН.01 Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
<b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	-понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
<b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	-тепловой эффект химических реакций,
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	

традиционных общечеловеческих ценностей.		термохимические уравнения;
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
<b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
<b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		-основы аналитической химии;
<b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
<b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
		-методы и технику выполнения химических анализов;
		-приемы безопасной работы в химической лаборатории



<p><b>ПК 4.3</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 4.4</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 4.6</b>  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК5.3</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **144 часа**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **144 часа**;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>144</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>144</i>
в том числе:	
лекции	<i>34</i>
практические занятия	<i>62</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>48</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>3 семестр</b>					
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>					
<b>Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	OK1 – OK7, OK9, OK10
	1	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	л	1	
	2	Законы термодинамики.	л	1	
	3	Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.	л	1	
	4	Калорийность продуктов питания.	п	1	
	5	Решение задач на расчет энтальпий, энтропий.	п	1	
	6	Решение задач на расчет энергии Гиббса химических реакций.	п	1	
Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 69 вопросы 1 – 19					
<b>Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>9</b>	OK1 – OK7, OK9, OK10
	7	Общая характеристика агрегатного состояния веществ.	л	1	
	8	Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	п	1	
	9	Газообразное состояние вещества.	п	1	
	10	Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость.	п	1	
11	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	п	1		

	12	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	<i>n</i>	<i>1</i>	
	13 – 14	<b>Лабораторная работа.</b> Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	15	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 26 вопросы 1 - 18				
<b>Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>7</b>	ОК1 – ОК7, ОК9, ОК10
	16	<b>Скорость и константа химической реакции.</b> Теория активации. Закон действующих масс.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	17 – 18	<b>Лабораторная работа.</b> Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	19	<b>Теория катализа.</b> Катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. <b>Температурный режим хранения пищевого сырья.</b> Приготовление продуктов питания при разных температурах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	20	<b>Обратимые и необратимые химические реакции.</b> Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	21 – 22	<b>Лабораторная работа</b> «Факторы, влияющие на сдвиг химического равновесия»	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание ОИ 1. - стр. 213 вопросы 1 – 4, 7 – 15, 18, 19; стр. 83 вопросы 1 - 14				
<b>Тема 1.4. Свойства растворов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>10</b>	ОК1 – ОК7, ОК9, ОК10
	23	<b>Общая характеристика растворов.</b> Классификации растворов, растворимость. <b>Способы выражения концентраций.</b> Процентная, молярная, нормальная, моляльность растворов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24 – 25	<b>Расчеты концентрации растворов.</b> Процентная концентрация, молярная и нормальная концентрации. Перевод из одной концентрации в другую.	<i>n</i>	<i>2</i>	

	26	<b>Экстракция растворов.</b> Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	27	<b>Водородный показатель.</b> Способы определения рН среды.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	28	<b>Растворимость газов в жидкостях.</b> Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	29	<b>Решение задач на определение осмотического давления растворов и рН среды.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	30	<b>Решение задач на определение температур кипения и замерзания растворов.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	31 – 32	<b>Лабораторная работа</b> Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 141 вопросы 1 – 14				
<b>4 семестр</b>					
<b>Тема 1.5. Поверхностные явления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	ОК1 – ОК7, ОК9, ОК10
	33	<b>Термодинамическая характеристика поверхности.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	34	Адсорбция. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. <b>Применение адсорбции.</b> Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	35 – 36	<b>Лабораторная работа</b> «Исследование процессов адсорбции активированным углем различных веществ из растворов».	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 237 вопросы 2 - 9				
<b>Раздел.2 Коллоидная химия</b>					
<b>Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	37	<b>Основные понятия коллоидной химии.</b> Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	38	<b>Дисперсные системы.</b> Дисперсные системы, характеристика, классификация.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> ОИ 1. - стр. 281 вопросы 1 - 3				
<b>Тема 2.2. Коллоидные растворы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>9</b>	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	39	<b>Коллоидные растворы</b> (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	40	<b>Методы получения коллоидных растворов. Устойчивость и коагуляция зелей.</b> Диспергирование, конденсация, пептизация. Факторы, вызывающие коагуляцию.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	41 – 42	<b>Лабораторная работа</b> «Получение коллоидных растворов. Изучение способов получения коллоидных растворов».	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	43 – 44	<b>Лабораторная работа</b> «Свойства коллоидных растворов. Коагуляция»	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	45	<b>Составление формул и схем строения мицелл.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	46	<b>Коллоидные системы в пищевых производствах.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	47	<b>Использование коллоидных растворов.</b> Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> ОИ 1. - стр. 281 вопросы 4 - 10				
<b>Тема 2.3. Грубодисперсные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>12</b>	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1 - ОК7, ОК9, ОК10
	48	<b>Характеристики грубодисперсных систем</b> , их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	49	<b>Эмульсии.</b> Классификация. Применение в различных областях.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	50	<b>Роль эмульгаторов в пищевой промышленности.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	51 – 52	<b>Лабораторная работа</b> «Получение эмульсий выявление роли стабилизаторов». Изучение способов получения эмульсий и выявление роли стабилизаторов.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	53	<b>Пены.</b> Классификация. Применение в различных областях.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	54	<b>Производство пенообразных масс в кондитерском производстве:</b> пастила, зефир, суфле.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	55 – 56	<b>Лабораторная работа</b> «Получение пен, выявление роли стабилизаторов». Изучение способов получения пен и выявление роли стабилизаторов.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	57	<b>Порошки.</b> Классификация. Применение в различных областях.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	58	<b>Аэрозоли.</b> Классификация. Применение в различных областях.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	59	Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> составить сводную таблицу по дисперсным системам и глоссарий по основным определениям темы «Грубодисперсные системы»				
<b>Тема 2.4.</b> <b>Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.</b> <b>Высокомолекулярные соединения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>15</b>	ОК 1 – ОК7, ОК9, ОК10
	60	<b>Высокомолекулярные соединения.</b> Строение ВМС, классификация. Свойства высокомолекулярных соединений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	61	<b>Способы получения ВМС.</b> Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	62	<b>Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	63	<b>Набухание и растворение полимеров,</b> факторы, влияющие на данные процессы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	64	Студни, методы получения, синерезис.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	65 – 66	<b>Лабораторная работа</b> «Изучение процессов набухания и студнеобразования».	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	67	<b>Классификация углеводов.</b> Биологическое значение, значение углеводов в производстве продовольственных продуктов. Изменение углеводов в технологических процессах.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	68	<b>Жиры их свойства.</b> Простые липиды, их классификация. Изменение жиров в технологических процессах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	69 – 70	<b>Лабораторная работа</b> Качественная реакция на углеводы. Определение наличия углеводов в продуктах питания с помощью качественной реакции.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	71 – 72	<b>Белки, их свойства.</b> Биологическая ценность белков. Полноценные и неполноценные. Изменение белков в технологических процессах. Изменение белков в технологических процессах.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	73 – 74	<b>Лабораторная работа</b> «Качественная реакция на белок. Определение наличия белка в продукте при помощи качественной реакции».	<i>л/р</i>	<i>2</i>	

	Домашнее задание: ОИ.1. – стр. 29 упр. 1-10; стр. 47 упр. 1 – 8; стр. 80 упр. 1 - 9				
<b>5 семестр</b>					
<b>Раздел 3. Аналитическая химия</b>					
<b>Тема 3.1. Качественный анализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	ОК 1 – ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	75	<b>Аналитическая химия, задачи и методы исследования.</b> Аналитическая химия, её задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	76	<b>Основные понятия качественного химического анализа.</b> Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	77	<b>Условия протекания реакций обмена:</b> образование осадка; выделение газа; образование малодиссоциируемого соединения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: написать уравнения в ионной форме для предложенных уравнений.				
<b>Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>29</b>	ОК 1– ОК7, ОК9, ОК10
	78	<b>Классификация катионов.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	79	<b>Первая аналитическая группа катионов.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	80	<b>Содержание катионов первой группы в продуктах питания.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	81	<b>Общая характеристика катионов второй аналитической группы.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	82	<b>Содержание катионов второй группы в продуктах питания.</b> Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	83	<b>Групповой реактив и условия его применения.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	84	<b>Произведение растворимости, условия образования осадков.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	
	85 – 86	<b>Практическое занятие.</b> Решение задач на правило произведения растворимости.	<i>п</i>	<i>2</i>	



	87 – 88	<b>Лабораторная работа.</b> Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы.	<i>л/р</i>	2	
	89 – 90	<b>Лабораторная работа.</b> Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	<i>л/р</i>	2	
	91	<b>Катионы третьей группы.</b> Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей аналитических групп. Значение катионов третьей аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	<i>п</i>	1	
	92	<b>Катионы четвёртой группы.</b> Характеристика группы, частные реакции на катионы четвёртой аналитических групп. Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	<i>п</i>	1	
	93 – 94	<b>Лабораторная работа.</b> Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы.	<i>л/р</i>	2	
	95 – 96	<b>Лабораторная работа.</b> Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	<i>л/р</i>	2	
	97	<b>Амфотерность.</b> Свойства амфотерных соединений.	<i>л</i>	1	
	98	<b>Общая характеристика пятой и шестой групп катионов.</b> Групповой реагент.	<i>л</i>	1	
	99 – 100	<b>Лабораторная работа.</b> Проведение частных реакций катионов пятой и шестой аналитических групп.	<i>л/р</i>	2	
	101	<b>Классификация анионов.</b> Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	<i>л</i>	1	
	102	<b>Частные реакции анионов первой группы.</b>	<i>п</i>	1	
	103	<b>Частные реакции анионов второй группы и третьей групп.</b>	<i>п</i>	1	
	104	<b>Систематический ход анализа смеси солей.</b>	<i>п</i>	1	
	105 – 106	<b>Лабораторная работа.</b> Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп.	<i>л/р</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b> ОИ 2. Катионы 1 группы стр. 100 упр. 5, 7, 9 Катионы 3 группы: стр.100 упр. 1 – 4, Катионы 4 группы стр. 101 упр. 11 – 13, Анионы: стр. 14 – 16. Выполнить тест на стр. 101.				
<b>6 семестр</b>					
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>28</b>	ОК1 – ОК7, ОК9, ОК10
	107	<b>Сущность методов количественного анализа.</b>	<i>л</i>	1	

<b>Количественный анализ. Методы количественного анализа.</b>	108	<b>Операции весового (гравиметрического) анализа.</b> Оборудование и посуда количественного анализа. Типы гравиметрических определений. Приборы и посуда гравиметрического анализа	<i>n</i>	<i>1</i>	ПК 3.3
	109 - 110	<b>Лабораторная работа.</b> Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	111	<b>Общая характеристика объемных методов анализа.</b> Применение метода. Точность метода. Конечная точка титрования. Точка эквивалентности. Закон эквивалентов. Требования к реакциям в титриметрическом анализе. Стандартные растворы. Индикаторы. Правила титрования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	112	<b>Закон эквивалентов.</b> Основные величины, используемые в титриметрическом анализе.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	113	<b>Титрование, его способы.</b> прямое, обратное, косвенное. Метод пипетирования. Метод отдельных навесок. Расчет массового содержания вещества в титруемом растворе. Оформление результатов титриметрического анализа.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	114	<b>Расчеты в титриметрическом анализе.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	115	<b>Классификация титриметрических методов анализа по типу реакции, лежащей в основе.</b> Метод нейтрализации. Окислительно-восстановительное титрование. Осадительное титрование. Комплексонометрическое титрование.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	116	<b>Сущность метода нейтрализации, его индикаторы.</b> Теория индикаторов. Определение нормальности и титра раствора.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	117 – 118	<b>Лабораторная работа</b> «Приготовление и стандартизация раствора гидроксида натрия по стандартному раствору соляной кислоты»	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	119 – 120	<b>Лабораторная работа.</b> Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	121	<b>Сущность окислительно-восстановительных методов.</b>	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 2.2
	122	<b>Окислительно-восстановительный потенциал (редокс-потенциал)</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	

	123	<b>Значение окислительно-восстановительных методов</b> в проведении химико-технологического контроля.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	124	<b>Перманганатометрия и её сущность.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	125 – 126	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	127	<b>Йодометрия и её сущность</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	128	<b>Сущность методов осаждения.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	129 – 130	<b>Лабораторная работа.</b> Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	131	<b>Сущность метода комплексонометрии</b> и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	<i>л</i>	<i>1</i>	
	132	<b>Преимущества метода комплексонометрии.</b> Индикаторы метода комплексонометрии. <b>Применение метода комплексонометрии</b> в теххимическом контроле пищевых производств.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	133 – 134	<b>Лабораторная работа</b> «Комплексонометрическое определение жёсткости воды»	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание:</b> ОИ 2. Гравиметрический анализ стр.133 упр. 1 – 10, стр. 136 выполнить тест вариант 1. Кислотно – основное титрование стр. 157 упр. 1 – 9. Окислительно-восстановительное титрование стр.178 упр.1 – 7. Комплексонометрическое титрование стр. 190 упр. 1 – 9.				
<b>Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>	ОК 1– ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	135	Общая характеристика физико-химических методов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	136	Спектроскопические методы анализа: общие сведения	<i>л</i>	<i>1</i>	
	137	Фотометрические методы анализа	<i>n</i>	<i>1</i>	
	138	Общие сведения о масс-спектральном, радиометрическом анализах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	139	Электрохимические методы анализа (потенциометрия, кондуктометрия, кулонометрия, амперометрия, полярография).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	140	Хроматографический метод анализа.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	141- 142	<b>Повторение учебного материала – подготовка к дифференцированному зачёту.</b> Решение задач по пройденным темам: термодинамика, газовые законы, скорость реакции, сдвиг химического равновесия, определение концентрации раствора, расчёты в гравиметрическом анализе	<i>n</i>	<i>2</i>	
	143 - 144	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>n</i>	<b>2</b>	

	<b>Домашнее задание</b> ОИ 2. Общая характеристика стр. 222 упр. 1 – 15, Спектроскопический метод стр. 252 упр. 1 – 3, 10, 11. Фотометрический анализ стр. 291 упр. 1 – 4. Эхимические методы анализ стр. 318 упр. 1 – 7			
<b>Итого</b>			<i>144</i>	

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

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

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет  
Учебный кабинет № А316

##### **КАБИНЕТ ХИМИИ**

(3 этаж, № 11)

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

1. Рабочее место преподавателя - 1  
(стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической лабораторной для кабинета химии  
(столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер - 1 шт.;
5. Видеопроектор – 1 шт.;
6. Интерактивная доска – 1 шт.;
7. Демонстрационный стол с раковиной – 1 шт.
8. Цифровая лаборатория «Архимед»;
9. Электронный микроскоп 1 шт.;
10. Шкафы для реактивов – 2 шт.;
11. Хранилище для химических реактивов;
12. Набор химических реактивов для проведения лабораторных работ, микролаборатория для химического эксперимента;
13. Справочно-информационный стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»;
14. Стенд – лента «Выдающиеся химики»;
15. Стенд-уголок «Юный химик»;
16. Справочно-информационный стенд (электронный, световой) «Растворимость кислот, солей, оснований»;
17. Справочно-информационный (электронный) стенд (световой) «Электрохимический ряд напряжений металлов»;
18. Таблица «Основные понятия и законы химии»;
19. Стенды настенные: «Техника безопасности»; «Охрана труда».

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

##### **Основные источники:**

1. Габриелян, О. С. Химия. Базовый уровень. 10 клас: учебник / О. С. Габриелян. - 5-е изд., переработанное - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 192 с. - ISBN 978-5-09-099538-2. - Текст: электронный.
2. Габриелян, О. С. Химия. 11 класс (базовый уровень): учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. — 5-е изд., стер. — Москва:

Просвещение, 2023. — 127, [1] с.: ил. - ISBN 978-5-09-103623-7. - Текст: электронный.

3. Ерохин Ю. М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 496 с.
4. Ерохин Ю.М. Химия. Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М.Ерохин. —М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 288 с.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения индивидуальных заданий, отчёт по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b> применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>ОК 1 – 7, 9,10</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 4.2 – 4.4</p> <p>ПК 4.6</p> <p>ПК 5.3</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- практические работы;</li> <li>- лабораторные работы;</li> <li>- отчёт по проделанной работе</li> <li>- индивидуального опроса;</li> <li>- тестирование в ходе изучения отдельных тем.</li> <li>- домашняя работа</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p>
<p><b>Знать:</b> основные понятия и законы химии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>-понятие химической кинетики и катализа;</li> </ul>		

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





НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

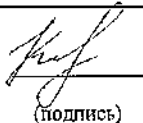


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО  
ЦИКЛА  
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Козырев А.В.	 (подпись)	«14» 06 2023г
--------------	---------------	--------------	--	---------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла ЕН.02 Экологические основы природопользования разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

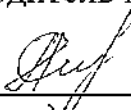
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Козырев А.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от 14 июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А. Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК		Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Анализировать и прогнозировать экологические последствия	Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу; Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	различных видов деятельности; Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий;	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с		

	учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося—36 ч., в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося —36 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
лекции	<i>18</i>
практические занятия	<i>18</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Теоретическая экология</b>					
<b>Тема 1.1.</b> Общая экология	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1.	Введение. Структура и задачи предмета. Основные направления рационального природопользования. Природоресурсный потенциал.	л	1	ОК 01-07
	2.	Условия свободы и ответственности за сохранения жизни на Земле и экокультуры. Значение экологического образования для будущего специалиста по производству изделий из полимерных композитов	л	1	
	3.	Виды и классификация природных ресурсов. Природные ресурсы, как сырьё для изготовления изделий из полимерных композитов.	п	1	
	4.	Требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией.	п	1	
	5.	Альтернативные источники энергии. Альтернативные источники сырья для изготовления изделий из полимерных композитов.	п	1	
	6.	Природопользование. Принципы и методы рационального природопользования. Условия устойчивого состояния экосистем.	п	1	
	7.	Условия устойчивого состояния экосистем.	л	1	
	8.	Глобальные экологические проблемы человечества, связанные с деятельностью предприятий химической промышленности и пути их решения.	п	1	
<b>Домашнее задание:</b> подготовится к устному опросу выучить определения.					
<b>Раздел 2. Промышленная экология</b>					

<b>Тема 2.1.</b> Техногенное воздействие на окружающую среду	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07
	<b>9.</b>	Техногенное воздействие на окружающую среду на предприятиях химической промышленности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>10.</b>	Типы загрязняющих веществ. Особые и экстремальные виды загрязнений, возникающих при производстве изделий из полимерных композитов	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>11.</b>	Типы загрязняющих веществ. Особые и экстремальные виды загрязнений, возникающих при производстве изделий из полимерных композитов	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>12.</b>	Контроль экологических параметров, в том числе с помощью программно-аппаратных комплексов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание: подготовиться к устному опросу</b>					
<b>Тема 2.2.</b> Охрана воздушной среды	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>13.</b>	Способы предотвращения и улавливания выбросов. Основные технологии утилизации газовых выбросов, возникающих при изготовлении изделий из полимерных композитов. Оборудование для обезвреживания и очистки газовых выбросов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>14.</b>	Основные технологии утилизации газовых выбросов, возникающих при изготовлении изделий из полимерных композитов. Оборудование для обезвреживания и очистки газовых выбросов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 2.3.</b> Принципы охраны водной среды	<b>15.</b>	Методы очистки промышленных сточных вод, образующихся при изготовлении изделий из полимерных композитов. Оборудование для обезвреживания и очистки стоков	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>16.</b>	Оборудование для обезвреживания и очистки стоков	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.4.</b> Твердые отходы	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07
	<b>17.</b>	Основные технологии утилизации твердых отходов, образующихся при производстве изделий из полимерных композитов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>18.</b>	Экологический эффект использования твёрдых отходов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.5.</b> Экологический менеджмент	<b>19.</b>	Принципы размещения производств химической промышленности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>20.</b>	Экологически безопасные производственные процессы, соответствующие требованиям минимизации, нейтрализации, сброса (выброса) загрязняющих веществ, безотходности производства, безопасности для	<i>л</i>	<i>1</i>	



		здоровья промышленно производственного персонала, сокращения энергопотребления, эффективности ресурсопотребления при производстве изделий из полимерных композитов			
	21.	Экологически безопасные производственные процессы, соответствующие требованиям минимизации, нейтрализации, сброса (выброса) загрязняющих веществ, безотходности производства, безопасности для здоровья промышленно производственного персонала, сокращения энергопотребления, эффективности ресурсопотребления при производстве изделий из полимерных композитов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	22.	Экологически безопасные производственные процессы, соответствующие требованиям минимизации, нейтрализации, сброса (выброса) загрязняющих веществ, безотходности производства, безопасности для здоровья промышленно производственного персонала, сокращения энергопотребления, эффективности ресурсопотребления при производстве изделий из полимерных композитов	<i>п</i>	<i>1</i>	
	23.	Экологически безопасные производственные процессы, соответствующие требованиям минимизации, нейтрализации, сброса (выброса) загрязняющих веществ, безотходности производства, безопасности для здоровья промышленно производственного персонала, сокращения энергопотребления, эффективности ресурсопотребления при производстве изделий из полимерных композитов	<i>п</i>	<i>1</i>	
	24.	Требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией	<i>л</i>	1	
<b>Раздел 3. Система управления и контроля в области охраны окружающей среды</b>					
<b>Тема 3.1.</b> Юридические и экономические аспекты экологических основ природопользования	<b>Содержание учебного материала</b>				
	25.	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий.	<i>л</i>	1	ОК 01-07
	26.	Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	<i>л</i>	1	
	27.	Источники экологического права. Государственная политика и управление в области экологии. Экологические правонарушения. Экологические правила и нормы. Экологические права и обязанности.	<i>п</i>	1	

	28.	Юридическая ответственность. Экология и экономика. Экономическое регулирование. Лицензия. Договоры. Лимиты. Штрафы. Финансирование.	<i>n</i>	1	
<b>Тема 3.2.</b> Экологическая стандартизация и паспортизация	<b>Содержание учебного материала</b>				
	29.	Система экологического контроля при производстве изделий из полимерных композитов. Мониторинг окружающей среды на предприятиях химической промышленности.	<i>л</i>	1	ОК 01-07
	30.	Мониторинг окружающей среды на предприятиях химической промышленности.	<i>л</i>	1	
	31.	Система стандартов. Экологическая экспертиза. Экологическая сертификация. Экологический паспорт предприятия	<i>n</i>	1	
<b>Раздел 4. Международное сотрудничество</b>					
<b>Тема 4.1.</b> Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу	<b>Содержание учебного материала</b>				
	32.	Международное сотрудничество. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу	<i>л</i>	1	ОК 01-07
	33.	Международное сотрудничество. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу	<i>л</i>	1	
	34.	Природоохранные конвенции. Межгосударственные соглашения	<i>л</i>	1	
	35.	Роль международных организаций в сохранении природных ресурсов, используемых на предприятиях химической промышленности	<i>л</i>	1	
	36.	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>n</i>	1	

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

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

Учебный кабинет №А319

#### **КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН**

(3 этаж, № 17)

##### **Оборудование кабинета:**

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 1 шт.

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

Основные источники:

1. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О. М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 192 с.
2. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования: учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
3. Гальперин, М. В. Экологические основы природопользования: учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 256 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
4. Коваль, Ю. Н. Экологические основы природопользования. Практикум: учебное пособие / Ю. Н. Коваль. - Железногорск: ФГБОУ ВО СПСА ГПС МЧС России, 2020. - 56 с.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b> Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий; Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией</p> <p><b>Знать:</b> Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу; Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.</p>	ОК 01-07	Выполнение и защита отчета по практическому занятию; тестирование; фронтальный опрос; дифференцированный зачет.



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребеня  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП



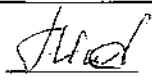
## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

**ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Итишева Г.К.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	--------------	---	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Итишева Гульнара Какымжановна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от 14 июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_/О.А. Цаплий/  
(подпись) (ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>15</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>26</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>27</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

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

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"><li>– использовать лабораторное оборудование;</li><li>– определять основные группы микроорганизмов;</li><li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li><li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– основные понятия и термины микробиологии;</li><li>– классификацию микроорганизмов;</li><li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li><li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li></ul>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<ul style="list-style-type: none"><li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li><li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li><li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li><li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li></ul>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"><li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li><li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li><li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li></ul>
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	<ul style="list-style-type: none"><li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой</li></ul>



<p>полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с</p>	<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
---	--	--

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку,</p>		
---	--	--

<p>адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>		
---	--	--

<p>реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
---	--	--

<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
---	--	--

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое</p>		
---	--	--

<p>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>		
--	--	--

<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК</p> <p>6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>		
--	--	--



<p>профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные</p>		
---	--	--

<p>технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		
--	--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64**, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>64</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>64</i>
в том числе:	
лекции	<i>32</i>
практические работы	<i>32</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Повторить конспект в тетради.				
<b>Раздел 1. Морфология и физиология микробов</b>					
Тема 1.1 Морфология микробов	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	2	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Найти дополнительную информацию по эукариотам и прокариотам.		л	1	
	3	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.			
	<b>Домашнее задание</b>		л	1	
	Заполнить таблицу в тетради.				
	4	Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	л	1	
<b>Домашнее задание</b>					
Составить схему размножения бактерий, грибов и дрожжей.					

	<b>Практическая работа</b>			<b>2</b>	
	5	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить отчет по работе.				
	6	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Записать основные признаки каждой группы микроорганизмов.					
Тема 1.2. Физиология микробов	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	7	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить конспект в тетради.				
	8	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Найти информацию применения ферментов микроорганизмов в пищевой промышленности.				
	9	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Заполнить таблицу: «Предпочтение питательных сред для различных микроорганизмов».				
<b>Практическая работа</b>			<b>1</b>		
10	Выращивание микробов на различных питательных средах. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	<i>n</i>	<i>1</i>		
<b>Домашнее задание</b>					
Подготовить отчет по практической работе.					

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	11	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b> Заполнить таблицу в тетради: «Факторы, влияющие на микроорганизмы».				
Тема 1.4				<b>3</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	12	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b> Выучить конспект.				
	13	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b> Указать основные факторы, влияющие на загрязнения микроорганизмами на ПОП.				
	14	Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b> Заполнить таблицу: «Пороки продуктов, вызванные микроорганизмами».				
	<b>Практическая работа</b>			<b>3</b>	
	15	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья.	л	1	
	<b>Домашнее задание</b> Оформить отчет по практической работе.				

	16	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей готовой продукции.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить отчет по практической работе.				
	<b>Практическая работа</b>				
	17	Контрольная работа по пройденным темам	<i>n</i>	<i>1</i>	
	18	Составить таблицу «Этапы расследования пищевых отравлений».	<i>n</i>	<i>1</i>	
	19	Выполнение самостоятельной работы. Составить таблицу о профилактике немикробных пищевых отравлений	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>					
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	20	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить влияние пищевых веществ на организм человека.				
	21	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Заполнить таблицу: «Суточные нормы и потребности человека в питательных веществах».				
	22	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Заполнить таблицу: «Содержание основных пищевых веществ в продуктах питания».				
	<b>Практическая работа</b>			<b>3</b>	
	23	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой ценности.	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание</b>					

	Оформить отчет по практической работе.			
	Расчет белков, жиров, углеводов в мясных продуктах			
	<b>Домашнее задание</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Оформить отчет по практической работе.			
24	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по физиологической, энергетической ценности	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Оформить отчет по практической работе.			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
25	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	<b>Домашнее задание</b>			ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Заполнить таблицу: «Расщепление веществ в разных отделах пищеварительной системы человека».			
26	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Повторить конспект.			
	<b>Практическая работа</b>		<b>3</b>	
27	Изучение схемы пищеварительного тракта.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Зарисовать схему пищеварительной системы человека.			
28	Рассчитать время усваивания различных блюд.			
	<b>Домашнее задание</b>			
	Оформить отчет по практической работе.			
29	Выполнение самостоятельной работы. Подобрать набор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Оформить отчет по практической работе.			
Тема 2.3	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	ОК 1, ОК 2,
30	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и	<i>л</i>	<i>1</i>	



Обмен веществ и энергии		диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.			ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить основные термины по конспекту.				
	31	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Заполнить таблицу: «Количество калорий в продуктах питания».				
	32	Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Решить задачи в тетради.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>3</b>	
	33	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить отчет по практической работе.				
	34	Выполнение самостоятельной работы. Выполнить подбор готовых блюд с учетом белков, жиров и углеводов	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание</b>					
Оформить отчет по практической работе.					
35	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).	<i>п</i>	<i>1</i>		
<b>Домашнее задание</b>					
Решить задачи по расчету калорийности пищевых продуктов.					
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	ПК 6.1 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,
	36	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Выучить основные термины и определения по конспекту.					

населения	37	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 7, ОК 9, ОК 10
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить рацион питания для детей разного возраста.				
	38	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Законспектировать основные принципы альтернативного питания.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>3</b>	
	39	Составление рационов питания для различных категорий потребителей (дети в возрасте от 1 года до 18 лет).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить отчет по практической работе.				
40	Составление рационов питания для различных категорий потребителей (в зависимости от физической нагрузки).	<i>п</i>	<i>1</i>		
<b>Домашнее задание</b>					
Составить отчет по практической работе.					
41	Контрольная работа по темам: «Основы физиологии питания», «Морфология и физиология микробов».	<i>п</i>	<i>1</i>		
<b>Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания</b>					
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5
	42	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Законспектировать и выучить симптомы и признаки пищевых отравлений.				
	43	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Выучить конспект.					

	<b>Практическая работа</b>			<b>4</b>	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	44	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве (Молочная продукция).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить отчет по практической работе.				
	45	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве (Мясная промышленность).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить отчет по практической работе.				
	46	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить отчет по практической работе.				
	47	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Оформить отчет по практической работе.					
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	48	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить материал по конспекту.				
	49	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Выучить определения и термины по лекции.					
50	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их	<i>л</i>	<i>1</i>		

		применения, условия и сроки хранения.			ПК 6.3-6.4
	<b>Домашнее задание</b>				
	Заполнить таблицу применения моющих и дезинфицирующих средств в пищевом производстве.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>2</b>	
	51	<b>Контрольная работа по пройденным темам.</b>			
	<b>Домашнее задание</b>		<i>n</i>	<i>1</i>	
	Заполнить таблицу применения дезинсекция дератизация в пищевом производстве.				
	52	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию оборудования.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить отчет по практической работе.				
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10  ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	53	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить основные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.				
	54	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить опорный конспект.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>2</b>	
	55	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Оформить отчет по практической работе.					
56	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<i>n</i>	<i>1</i>		

	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить отчет по практической работе.				
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	57	0Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	<i>л</i>	<i>1</i>	
	58	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить конспект в тетради.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>4</b>	
	59	Выполнение самостоятельной работы. Составить сопроводительную документацию	<i>п</i>	<i>1</i>	
	60	Сделать таблицу «Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	61	Составить таблицу гигиенические требования к различной таре	<i>п</i>	<i>1</i>	
62	Составить таблицу санитарно-гигиенические требования к транспорту	<i>п</i>	<i>1</i>		
	63-64	Дифференцированный зачет	<i>п</i>	<i>2</i>	
			<b>Итого</b>	<b>64</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены А318

##### **Основное оборудование:**

Рабочие места на 26 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды: Модель ДНК;

Модель строения клеточной оболочки;

Комплект готовых микропрепаратов;

Строение экосистемы;

Экология и мы;

Уровни организации живого;

Выдающиеся ученые биологи;

Биология в профессии «Повар»;

Берегите природу;

Правила проведения лабораторных работ по биологии, плакаты по биологии.

Набор муляжей.

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

Основные источники:

1. Гернет, М. В., Микробиология: учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 263 с.— (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум».
2. Кисленко, В. Н., Микробиология. Практикум: учебное пособие / В.Н. Кисленко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум».
3. Мудрецова-Висс, К. А., Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум».
4. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум».

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональн ых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p> <p>ОК 01 ОК 02</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов;</p> <p>- оценка письменного/устного опроса;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>

	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	
<b>Знать:</b>		
<p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- контрольных работ</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-тестирования.</p>



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		
---	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Итишева Г.К.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	--------------	---------------	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

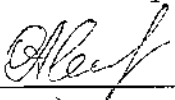
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Итишева Гульнара Какымжановна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А. Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>20</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>21</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- определять наличие запасов и расход продуктов;	- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- общие требования к качеству сырья и продуктов;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- методы контроля качества продуктов при хранении;
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		- виды снабжения;
		- виды складских помещений и требования к ним;
		- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
		- методы контроля сохранности и расхода

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и</p>		<p>продуктов на производствах питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,</li> <li>- поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</li> </ul>
---	--	---

<p>регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и</p>		
---	--	--

<p>регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление,</p>		
--	--	--



<p>творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		
---	--	--

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		
--	--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	96
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	96
в том числе:	
лекции	40
практические занятия	56
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5		
		<b>3 семестр 56 часов</b>				
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>		
<b>Введение</b>	1.	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	л	1	ОК 1-7, 9, 10,11	
	<b>Домашнее задание:</b> ответить на вопросы в конспекте.					
<b>Раздел 1</b>				<b>46</b>		
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	2.	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.	л	1	ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	3.	Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	л	1		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся реферат по темам:</b> Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.					5
	<b>Домашнее задание:</b> составить таблицу: «Классификация продовольственных товаров».					
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		

	4.	Ассортимент, товароведная характеристика. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов и продуктов их переработки.	л	1		
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	5.	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов и продуктов их переработки. Классификация свежих плодов.	л	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4	
	6.	Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей и продуктов их переработки.	л	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7	
	7.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов и продуктов их переработки	л	1	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	<b>Практическая работа</b>				<b>6</b>	ОК 1-,7, 9,10
	8.	Органолептическая оценка качества свежих овощей.	п	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	
	9.	Органолептическая оценка качества свежих плодов.	п	1	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	
	10.	Органолептическая оценка качества свежих ягод.	п	1	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	11.	Органолептическая оценка качества продуктов переработки свежих овощей и плодов.	п	1		
	12.	Органолептическая оценка качества свежих грибов.	п	1		
	13.	Органолептическая оценка качества продуктов переработки свежих грибов.	п	1		
<b>Домашняя работа:</b> Составить таблицу «Общие требования к качеству свежих овощей, плодов», «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов».						
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4
	14.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	л	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	
	15.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	л	1	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	<b>Практическая работа</b>				<b>5</b>	
16.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп.	п	1			

	17.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: муки.	п	1		
	18.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий.	п	1		
	19.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: хлеба.	п	1		
	20.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: хлебобулочных изделий.	п	1		
	<b>Домашняя работа:</b> Выучить определение в конспекте, ответить на вопросы.					
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				3	
	21.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока.	л	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	22.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных продуктов	л	1		
	23.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	л	1		
<b>Практическая работа</b>				2		
	24.	Органолептическая оценка качества молока.	п	1		
	25.	Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	п	1		
	<b>Домашняя работа:</b> Выучить определение в конспекте, ответить на вопросы.					
	<b>Содержание учебного материала</b>				4	
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	26.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы.	л	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	27.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных продуктов	л	1		
	28.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы.	л	1		
	29.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбных продуктов.	л	1		
	<b>Практическая работа</b>					6
	30.	Органолептическая оценка качества рыбы.	п	1		

	31.	Органолептическая оценка качества рыбы осетровых пород.	п	1	
	32.	Органолептическая оценка качества рыбы лососевых пород.	п	1	
	33.	Органолептическая оценка качества рыбных продуктов.	п	1	
	34.	Органолептическая оценка качества рыбных консервов.	п	1	
	35.	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов - икра	п	1	
	<b>Домашняя работа: Составить таблицу «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы», «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы».</b>				
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	
	36.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	л	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	37.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса.	л	1	
	38.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мясных продуктов.	л	1	
	<b>Практическая работа</b>			<b>2</b>	
	39.	Органолептическая оценка качества мяса.	п	1	
	40.	Органолептическая оценка качества мясных продуктов.	п	1	
<b>Домашняя работа: Выучить определение в конспекте.</b>					
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	41.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	л	1	
	<b>Практическая работа</b>			<b>10</b>	
	42.	Органолептическая оценка качества яиц.	п	1	
	43.	Органолептическая оценка качества яичных продуктов (меланжа).	п	1	
44.	Органолептическая оценка качества яичных продуктов сухого яичного порошка).	п	1		

	45.	Органолептическая оценка качества растительного масла.	п	1	
	46.	Органолептическая оценка качества сливочного масла.	п	1	
	47.	Органолептическая оценка качества топленых жиров.	п	1	
	48.	Органолептическая оценка качества маргарина.	п	1	
	49.	Органолептическая оценка качества спредов.	п	1	
	50.	Органолептическая оценка качества животных жиров.	п	1	
	51.	Органолептическая оценка качества гидрогенизированных жиров (саломасс).	п	1	
	<b>Домашняя работа:</b> Составить таблицу «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов», ответить на вопросы в конспекте.				
	<b>4 семестр 40 часа</b>				
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	52.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	л	1	
	<b>Практическая работа</b>			1	
	53.	Органолептическая оценка качества крупы, муки, сахара, какао порошка.	п	1	
	54.	Органолептическая оценка качества крупы, муки, сахара, какао порошка.	п	1	
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>5</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	55.	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	л	1	
	56.	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий.	л	1	



		Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.			
	57.	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	л	1	
	58.	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре	л	1	
	59.	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	л	1	
	<b>Практическая работа</b>			4	ОК 1-7, 9, 10
	60.	Составление договора поставки на продовольственные товары.	п	1	
	61.	Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	п	1	
	62.	Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	п	1	
	63.	Организация работы овощного цеха, мясного цеха, горячего цеха.	п	1	
	64.	Подбор технического оснащения складских помещений.	п	1	
<b>Домашняя работа:</b> Ответить на вопросы в конспекте. Составить таблицу: «Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами». Составить схему: «Организация тарного хозяйства».					
<b>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственн ых товаров и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			4	
	65.	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	л	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	66.	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной.	л	1	

<b>других товарно-материальных ценностей</b>	67.	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	л	<i>1</i>	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	68.	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	л	<i>1</i>	
	<b>Практическая работа</b>			<b>3</b>	
	69.	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	п	<i>1</i>	
	70.	Определение наличия запасов на складе.	п	<i>1</i>	
	71.	Заполнение документов: счет – фактуры, товарной накладной, сертификатов и удостоверений качества.	п	<i>1</i>	
	72.	Заполнение документов: счет – фактуры, товарной накладной, сертификатов и удостоверений качества.	п	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Выучить определения в конспекте.				
<b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	73.	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	л	<i>1</i>	
	74.	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	л	<i>1</i>	
	75.	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении.	л	<i>1</i>	
	76.	Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	л	<i>1</i>	
	<b>Практическая работа</b>			<b>4</b>	
	77.	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	п	<i>1</i>	
	78.	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	п	<i>1</i>	
	79.	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	п	<i>1</i>	

	80.	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов.	п	1	
	81.	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	п	1	
	82.	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	п	1	
	<b>Домашняя работа:</b> Составить таблицу: «Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров». Составить таблицу: «Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов».				
<b>5 семестр 18 часов.</b>					
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10,11
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	83.	Правила оформления заказа на продукты со склада.	л	1	ПК 1.1-1.4
	84.	Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	л	1	ПК 2.1-2.8
	<b>Практическая работа</b>			<b>4</b>	ПК 3.1-3.7
	85.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов со склада на производство.	п	1	ПК 4.1-4.6
	86.	Порядок заполнения документов на отпуск полуфабрикатов со склада на производство.	п	1	ПК 5.1-5.6
	87.	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	п	1	ПК 6.1-6.4
	88.	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	п	1	
	<b>Домашняя работа:</b> Составить таблицу: «Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство»				
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10,11
	89.	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	л	1	ПК 1.1-1.4
	90.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	л	1	ПК 2.1-2.8
	91.	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных	л	1	ПК 3.1-3.7

		норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания			
	92.	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	л	1	
	<b>Практическая работа</b>			2	
	93.	Выполнение самостоятельной работы.	п	1	
	94.	Выполнение самостоятельной работы.		1	
			п		
	<b>Домашняя работа:</b> Ответить на вопросы в конспекте.				
<b>Промежуточная аттестация</b>	95.	<b>Дифференцированный зачет</b>	п	2	
<b>Всего:</b>				<b>96</b>	

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229

##### **Основное оборудование:**

Рабочие места на 26 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

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

##### **Основные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
<p><b>Умения:</b>  определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>ОК 1-7, 9,10,11  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<b>Знать:</b>		
<p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общих требований к качеству сырья и продуктов;  условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методов контроля качества продуктов при хранении;  способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  видов снабжения;  видов складских помещений и требования к ним;  периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p>	<p>ОК 1-7, 9,10,11  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  - письменных/ устных ответов,  - тестирования</p>

<p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
---	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребеней  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Итилева Г.К.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	--------------	---	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.



Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Итишева Гульнара Какымжановна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А. Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>11</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>25</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>26</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p>	<p>для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>– оценивать эффективность использования оборудования;</p>	<p>– методики расчета производительности технологического оборудования;</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p>	<p>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p>	<p>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p>	<p>– правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p>	
<p>ПК 2.8.</p>	<p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	

<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>		
--	--	--

<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>		
---	--	--

<p>форм обслуживания ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку,</p>		
---	--	--

<p>адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4.</p> <p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом</p>		
---	--	--



<p>особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения  ОК 07  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК 10  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  ОК 11  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>		
---	--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>64</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>64</i>
в том числе:	
лекции	<i>20</i>
практические занятия	<i>44</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
Введение	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11
	1	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	л	1	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект в тетради.				
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>					
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	2	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	л	1	
	Домашнее задание				
	Составить таблицу: «Основные части и детали машин».				
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	3	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство,	л	1	

	комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации			
	<b>Домашнее задание</b>			
	Заполнить таблицу: «Применение сменных механизмов универсального привода.».			
	<b>Практическая работа</b>		<b>2</b>	
4	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Выучить устройство и принцип работы универсального привода			
5	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Выучить устройство и принцип работы универсальных кухонных машин.			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
6	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Составить схему: «Последовательность обработки овощей механическим способом».			
	<b>Практическая работа</b>		<b>5</b>	
7	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Составить схему сборки овощерезательной машины.			
8	Изучение правил безопасной эксплуатации	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>				ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4

	картофелеочистительной машины.			
	<b>Домашнее задание</b>			
	Составить схему сборки картофелеочистительной машины.			
9	Изучение правил безопасной эксплуатации соковыжималки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Составить схему сборки соковыжималки.			
10	Изучение правил безопасной эксплуатации аппарата для обсушивания зелени.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Составить схему сборки овощерезательной машины.			
11	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки плодов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Составить схему сборки машины для обработки плодов.			
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
12	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочистительной машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Выучить конспект.			
	<b>Практическая работа</b>		<b>5</b>	
13	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: мясорубки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>			
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: мясорубки			
14	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: фаршемешалки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>				ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК6.1- 6.4

<b>Домашнее задание</b>				
Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: фаршемешалки.				
15	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: машины для рыхления мяса.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Домашнее задание</b>				
Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: машины для рыхления мяса.				
16	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: котлетоформовочной машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Домашнее задание</b>				
Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: котлетоформовочной машины.				
17	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: рыбоочистительной машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Домашнее задание</b>				
Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: рыбоочистительной машины.				
<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	
18	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	
<b>Домашнее задание</b>				
Зарисовать основные элементы оборудования для нарезки хлеба.			<b>2</b>	
<b>Практическая работа</b>				
19	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Домашнее задание</b>				
Выучить устройство и принцип работы оборудования для нарезки хлеба.				
20	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>				ОК1-7,9-11 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4

		для нарезки гастрономических товаров.			
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для нарезки гастрономических товаров.				
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	21	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить конспект.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>1</b>	
	22	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	<i>п</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Выучить устройство и принцип работы оборудования для вакуумирования и упаковки					
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	23	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Законспектировать устройство и принцип работы оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>1</b>	
	24	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<i>п</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Выучить устройство и принцип работы оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.					
<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК1-7,9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	25	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для	<i>л</i>	<i>l</i>	

<b>сырья</b>		взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации			
	<b>Домашнее задание</b>				
	Зарисовать схему работы мукопросеивателя.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>5</b>	
	26	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: просеивательные машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: просеивательные машины.				
	27	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестомесильные машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья тестомесильные машины.				
	28	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестораскаточные машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестораскаточные машины.				
	29	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: машины для взбивания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: машины для взбивания.				
30	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	<i>n</i>	<i>l</i>		
<b>Домашнее задание</b>					



	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья			
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>				
<b>Тема 2.1. Классификация теплого оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	31	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание</b>			
	Выучить основные виды теплового оборудования и их использование.			
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>
	32	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание</b>			
	Зарисовать основные элементы варочного аппарата.			
	<b>Практическая работа</b>			<b>5</b>
	33	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание</b>			
	Выучить устройство и принцип работы варочного оборудования.			
	34	Изучение правил безопасной эксплуатации пароварочного оборудования	<i>п</i>	<i>1</i>
	<b>Домашнее задание</b>			
Выучить устройство и принцип работы пароварочного оборудования				
35	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования: сковороды электрические.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Домашнее задание</b>				

	Выучить устройство и принцип работы жарочного оборудования: сковороды электрические.				
	36	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования: фритюрницы.			
	<b>Домашнее задание</b>		<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить устройство и принцип работы жарочного оборудования: фритюрницы.				
	37	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочных и пекарских шкафов.			
	<b>Домашнее задание</b>		<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить устройство и принцип работы жарочных и пекарских шкафов.				
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	
	38	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	<b>Домашнее задание</b>				
	Заполнить таблицу: «Использование многофункционального оборудования».			<b>2</b>	
	<b>Практическая работа</b>				
	39	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Записать и выучить принцип работы пароконвектомата.				
	40	Изучение правил безопасной эксплуатации термомиксов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Зарисовать основные элементы термомиксов.					
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	41	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить конспект.				
<b>Практическая работа</b>			<b>2</b>		

	42	Изучение правил безопасной эксплуатации кипятильников.			
	<b>Домашнее задание</b>		<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить устройство и принцип работы кипятильников.				
	43	Изучение правил безопасной эксплуатации водонагревателей.			
	<b>Домашнее задание</b>		<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить устройство и принцип работы водонагревателей.				
<b>Тема 2.6.</b> <b>Оборудование для бариста</b> <b>Тема 2.7.</b> <b>Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК1-7,9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 6.4
	44	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить виды классификацию оборудования для баристы.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>3</b>	
	45	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить назначение и устройство оборудования баристы.				
	46	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: мармиты.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: мармиты.					
47	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: линии самообслуживания.	<i>n</i>	<i>l</i>		
<b>Домашнее задание</b>					
Зарисовать схему работы поточной линии раздачи пищи.					
<b>Тема 2.8.</b> <b>СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6
	48	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	<b>Домашнее задание</b>				ПК 5.2 ПК 6.4
	Выучить устройство СВЧ -аппарата.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>1</b>	
49	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.		<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить принцип работы СВЧ-аппаратов, подготовиться к контрольной работе.				
<b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b>					
<b>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	50	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить основные термины по конспекту.				
<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	51	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Записать основные требования к эксплуатации холодильного оборудования.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>4</b>	
	52	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных машин.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Домашнее задание</b>					
Выучить устройство и принцип работы холодильных машин.					

	53	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных шкафов.				
	54	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных камер.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных камер.				
	55	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных прилавков и витрин.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных прилавков и витрин.				
<b>Тема 3.3</b> <b>Шкафы</b> <b>интенсивного</b> <b>охлаждения</b> <b>(шоковой</b> <b>заморозки)</b> <b>Тема 3.4.</b> <b>Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	56	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Зарисовать принцип работы шкафа шоковой заморозки.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>2</b>	
	57	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить устройство и принцип работы шкафов шоковой заморозки.				
	58	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Выучить устройство и принцип работы льдогенераторов					
<b>Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>					
<b>Тема 4.1.</b> <b>Классификация</b> <b>организаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	59	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации	<i>л</i>	<i>l</i>	

<b>питания</b>		производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.			ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить опорный конспект по лекции.				
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	60	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Подготовить информацию по видам и способам изготовления продукции.				
	<b>Практическая работа</b>			<b>4</b>	
	61	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить примерную схему горячего цеха.				
62	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов в холодном и горячем цехах. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	<i>п</i>	<i>1</i>		

	<b>Домашнее задание</b>				
	Записать основные виды оборудования кондитерского цеха				
	63-64	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	2	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
<b>Итого</b>				<b>64</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:  
Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229

##### **Основное оборудование:**

Рабочие места на 26 обучающихся;  
Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);  
Проекционный экран;  
Видеопроектор мультимедийный;  
Школьная доска;  
Справочно-информационные стенды:  
Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

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

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240 с.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование) ЭБС «Знаниум».
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — (Среднепрофессиональное образование). ЭБС «Знаниум».



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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul>	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	<b>Текущий контроль:</b> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов; -оценка письменного/устного опроса; <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
<b>Знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>-общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>-методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>-виды снабжения;</li> <li>-виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>-периодичность технического</li> </ul>	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>-правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
---	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023

МП

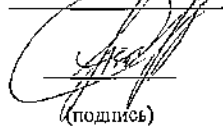


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева О. В.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	---------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.04 Организация обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

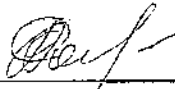
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева Оксана Владимировна, первая квалификационная категория

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А.Цаплий/  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>13</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>22</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.04 Организация обслуживания входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	– виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами;	– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
ПК 2.1. Обслуживание	– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к	– сервировку столов, современные направления сервировки обслуживания потребителей

<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6.</p>	<p>обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> </ul>	<p>организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
---	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	
---	--	--



<p>видов и форм обслуживания ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,</p>		
---	--	--

<p>закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5.</p>		
--	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>		
--	--	--

<p>обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности</p>		
---	--	--

<p>подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению</p>		
--	--	--

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		
--	--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	66
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	66
в том числе:	
лекции	40
практические занятия	26
лабораторные работы	-
Промежуточная аттестация в форме: <i>Дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 04 Организация обслуживания

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	1.	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.	л	1	
	2.	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	л	1	
	3.	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.	л	1	
	4.	Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	л	1	
	5.	Формы и методы обслуживания посетителей в ресторанах разного класса.	л	1	
	6.	Формы и методы обслуживания посетителей в кафе разного класса.	л	1	
	<b>Домашнее задание:</b> Составить таблицу: «Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания». «Прогрессивные технологии обслуживания». «Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания».				
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	



	7.	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	8.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	9.	Интерьер помещений организации питания	<i>л</i>	<i>1</i>	
	10.	Сервизная, назначение, оснащение	<i>л</i>	<i>1</i>	
	11.	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение	<i>л</i>	<i>1</i>	
	12.	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	<i>л</i>	<i>1</i>	
	13.	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	14.	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Составить схему торговых помещений. Составить таблицу: «Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений». Ответить на вопросы в конспекте.				
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	15.	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	<i>л</i>	<i>1</i>	
	16.	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	<i>л</i>	<i>1</i>	
	17.	Порядок получения и подготовка посуды, приборов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	18.	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Практическая работа</b>			<b>10</b>	
	19.	Подбор столовой посуды типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов	<i>п</i>	<i>1</i>	

		обслуживания			ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3
20.		Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	<i>n</i>	<i>1</i>	
21.		Подбор столовой приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	<i>n</i>	<i>1</i>	
22.		Подбор общих и индивидуальных приборов	<i>n</i>	<i>1</i>	
23.		Расчет количества посуды приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	<i>n</i>	<i>1</i>	
24.		Расчет количества приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	<i>n</i>	<i>1</i>	
25.		Отработка приемов подготовки посуды из различных материалов к обслуживанию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
26.		Отработка приемов подготовки приборов из различных материалов к обслуживанию	<i>n</i>	<i>1</i>	
27.		Правила работы с подносом.	<i>n</i>	<i>1</i>	
28.		Отработка приемов работы с подносом.	<i>n</i>	<i>1</i>	
		<b>Домашняя работа:</b> Составить таблицу «Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды», ответить на вопросы в конспекте.			
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	29.	Средства информации. Назначение и принципы составления меню.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	30.	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	31.	Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	<i>л</i>		
		<b>Практическая работа</b>		<b>3</b>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11
32.	Изучение видов меню.	<i>n</i>	<i>1</i>		

	33.	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	<i>n</i>	<i>1</i>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	34.	Тренинг по оформлению меню и карты вин.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Составить меню обед, завтрак ресторана высшего класса.				
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>3</b>	
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	35.	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8,
	36.	Правила оформления и передача заказа на производство, буфет.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	37.	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	<i>n</i>	<i>1</i>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	<b>Практическая работа</b>			<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8,
	38.	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	<i>n</i>	<i>1</i>	ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	39.	<b>Контрольная работа по темам: 1; 2;3; 4; 5.</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Составить таблицу: Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.				
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>7</b>	
	40.	Общие правила сервировки стола.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8,
	41.	Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6,
	42.	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	43.	Правила подачи продукции сервис-бара.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	44.	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	45.	Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	46.	Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>Практическая работа</b>			<b>5</b>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	47.	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	48.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака бизнес – ланча.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	49.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для обеда, по меню заказных блюд.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	50.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	51.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашняя работа:</b> Выучить определение в конспекте. Составить таблицу: Виды и формы складывания салфеток.				
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	52.	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы бланширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	53.	Способы подачи блюд: русский, французский, английский.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	54.	Комбинированный метод подачи блюд Правила этикета и нормы поведения за столом.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	55.	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	56.	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	57.	Правила подачи табачных изделий Расчет с потребителями.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	<b>Практическая работа</b>			<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	58.	<b>Контрольная работа по темам: № 6; 7.</b>	<i>п</i>	<i>1</i>		
	<b>Домашняя работа: Составить таблицу:</b> «Основные методы подачи блюд в ресторане». «Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд». Ответить на вопросы в конспекте.					
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	59.	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	<i>л</i>		<i>1</i>	
	60.	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.	<i>л</i>		<i>1</i>	
	<b>Практическая работа</b>				<b>2</b>	
	61.	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах.	<i>п</i>		<i>1</i>	
	62.	Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах.	<i>п</i>		<i>1</i>	
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>2</b>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	63.	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	<i>л</i>		<i>1</i>	
	64.	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.	<i>л</i>		<i>1</i>	

	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.			
	<b>Домашняя работа:</b> Выучить определения в конспекте.			
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>n</i>	<i>2</i>	
<b>Всего:</b>			<b>66</b>	

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229

##### **Основное оборудование:**

Рабочие места на 26 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

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

Основные источники

1. Счесленок Л. Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Л. Счесленок. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 208 с.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знать:</b>		
<p>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>-рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>-подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>-правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>-приемы складывания салфеток</p> <p>-правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, - характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>-приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>-очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд,</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования</p>



<p>смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>-способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>-информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>правила составления и оформления меню,</li> <li>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>		
<p><b>Уметь:</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа</li> </ul>	<p>ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<p>на блюда и напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>		
--	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенец  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП



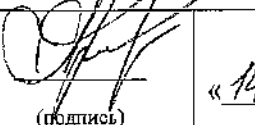
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Арипова З.Б.	 (подпись)	«14» 06 2023 г.
--------------	---------------	--------------	--	-----------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

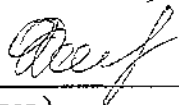
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Арипова Зульфия Барисовна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественно-научного профиля, протокол

№ 11 от 14.06.2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_/О.А.Цаплий/  
(подпись) (ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>20</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договор о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости,

<p>блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанный бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнеса анализировать</p>	<p>абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанный бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанный бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанный бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы</p>
--	---

<p>возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса питания (товарную)</p>	<p>бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **66 ч.**, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **66**;  
 практических занятий – **36**.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>66</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>66</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>36</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объём часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>					
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	2	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	л	1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	3	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11

		формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.			
	<b>4</b>	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	л	1	
	<b>5-6</b>	<b>Практическое занятие 1.</b> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>7</b>	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
		Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП			

	<b>8</b>	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	л	1	
	<b>9</b>	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	л	1	
	<b>10-11</b>	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	<b>12-13</b>	<b>Практическое занятие 3.</b> Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	п	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>14-15</b>	<b>Практическое занятие 4.</b> Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11

	<b>16-17</b>	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	п	2	
	<b>18-19</b>	<b>Практическое занятие 6.</b> Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	п	2	
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>20</b>	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>21-22</b>	<b>Практическое занятие 7.</b> Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
<b>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>23</b>	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11

	<b>24-25</b>	<b>Практическое занятие 8.</b> Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
<b>Тема 1.6.</b> <b>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>26</b>	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>27-28</b>	<b>Практическое занятие 9.</b> Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
<b>Тема 1.7.</b> <b>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>29</b>	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>30</b>	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	<b>31</b>	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7

		деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам			ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>32</b>	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	л	1	
	<b>33</b>	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	л	1	
	<b>34-35</b>	<b>Практическое занятие 10.</b> Изучение источников финансирования деятельности организации	п	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>36-37</b>	<b>Практическое занятие 11.</b> Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	п	2	
	<b>38-39</b>	<b>Практическое занятие 12.</b> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>40-41</b>	<b>Практическое занятие 13.</b> Изучение разделов бизнес- плана	п	2	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>					
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>42</b>	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4

		функции управления. Понятие, назначение и виды			ОК 01-ОК 11
	<b>43</b>	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	л	1	
	<b>44</b>	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	л	1	
	<b>45-46</b>	<b>Практическое занятие 14.</b> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	п	2	
	<b>47-48</b>	<b>Практическое занятие 15.</b> Составить график работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания	п	2	
<b>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>49</b>	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>50</b>	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11



	<b>51-52</b>	<b>Практическое занятие 16.</b> Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	п	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>53</b>	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	л	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>54</b>	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>55</b>	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	л	1	ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>56-57</b>	<b>Практическое занятие 17.</b> Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	п	2	
<b>Раздел 3. Основы маркетинга</b>					
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>58</b>	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11

		организации ресторанного бизнеса.			
	<b>59</b>	Понятие комплекса маркетинга, и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	л	1	
	<b>60</b>	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	л	1	
	<b>61-62</b>	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	л	2	
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	<b>63-64</b>	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	л	2	

		Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях			
	<b>65-66</b>	<b>Практическое занятие 18.</b> Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	п	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>					
<b>Всего:</b>				<b>66</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Учебный кабинет №А319

#### **КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН**

(3 этаж, № 17)

##### **Оборудование кабинета:**

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 1 шт.

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

Основные источники:

1. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
2. Виханский, О. С. Менеджмент: учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2023. — 288 с. ЭБС «Знаниум»
3. Мазилкина, Е. И. Менеджмент: учебное пособие / Е. И. Мазилкина. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
5. Райченко, А. В. Менеджмент: учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 342 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
6. Балашов, А. П. Менеджмент: учебное пособие / А.П. Балашов. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
7. Кнышова, Е. Н. Менеджмент: Учебное пособие / Кнышова Е. Н. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 304 с.: - (Профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»

8. Резник, Г. А. Маркетинг: учебное пособие / Г.А. Резник. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 199 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
9. Герасимов, Б. И. Маркетинг: учеб. пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (СПО). ЭБС «Знаниум»
10. Морошкин, В. А. Маркетинг: учебное пособие / В.А. Морошкин, Н.А. Контарёва, Н.Ю. Курганова. — Москва: ФОРУМ, 2020. — 352 с. — (СПО). ЭБС «Знаниум»
11. Лукина, А. В. Маркетинг: учебное пособие / А.В. Лукина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 238 с. — (СПО) ЭБС «Знаниум»
12. Лукина, А. В. Маркетинг товаров и услуг: учебное пособие / А.В. Лукина. — 2-е изд., доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (СПО). ЭБС «Знаниум»
13. Федотов, В. А. Экономика: учебник / В.А. Федотов, О.В. Комарова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 196 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015038-3. - Текст: электронный.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность</li> </ul>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК.1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>-дифференцированный зачет</p>

<p>организации питания (SWOT-анализ);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения их эффективности использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание</li> </ul>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	
---	---	--

<p>товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и её коэффициента использования;</p> <p>- требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>- количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета,</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	
--	---	--



<p>планирования, анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного</li> </ul>	<p>сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	
---	--	--

<p>бизнеса.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>дифференцированный зачет.</p>
---	--	---

<p>составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на</p>	
--	--	--

	<p>рабочем месте.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	
--	--	--

	<p>физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	
--	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

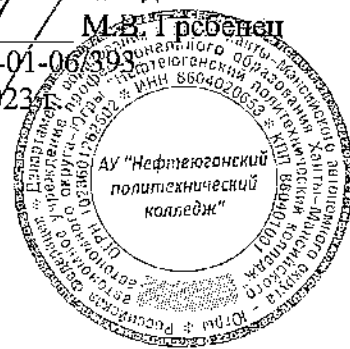
Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

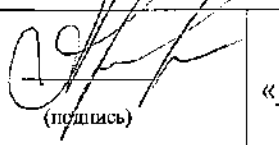


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Арипова З.Б.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	--------------	---	----------------

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности профессионального цикла разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Арипова Зульфия Барисовна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественно-научного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /Цаплий О.А./  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>13</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	использовать необходимые нормативно- правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32 ч.**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32 ч.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>32</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>32</i>
в том числе:	
лекции	<i>12</i>
практические занятия	<i>20</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Основные положения Конституции РФ</b>					
<b>Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	1	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	л	1	
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.				
<b>Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	2	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина	л	1	
	3-4	<b>Практическое занятие 1</b> Право социальной защиты граждан	п	2	
<b>Раздел 2. Основы гражданского права</b>					
<b>Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	5	Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	л	1	
<b>Тема 2.2 Классификация и организационно-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	6	Классификация субъектов предпринимательской деятельности	л	1	

<b>правовые формы юридических лиц</b>		Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица			
	<b>7-8</b>	<b>Практическое занятие 2</b> Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	п	2	
	<b>9-10</b>	<b>Практическое занятие 3</b> Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	п	2	
	<b>Домашнее задание</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»				
<b>Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	<b>11</b>	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	л	1	
	<b>12-13</b>	<b>Практическое занятие 4</b> Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	п	2	
	<b>Домашнее задание</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
<b>Раздел 3. Основы трудового права</b>					
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07, ОК

<b>Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>14</b>	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	л	1	09, 10 ПК 6.1-6.4
	<b>15-16</b>	<b>Практическое занятие 5</b> Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	п	2	
	<b>Домашнее задание</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
<b>Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	<b>17</b>	Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	л	1	
	<b>18-19</b>	<b>Практическое занятие 6</b> Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	п	2	
	<b>Домашнее задание</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
<b>Тема 3.3 Защита трудовых прав работников</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	<b>20</b>	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины	л	1	

		возникновения				
	<b>21-22</b>	<b>Практическое занятие 7</b> Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	п	2		
	<b>Домашнее задание</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов					
<b>Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность</b>						
<b>Тема 4.1.</b> <b>Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	<b>23</b>	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	л	1		
	<b>24-25</b>	<b>Практическое занятие 8</b> Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	п	2		
	<b>Домашнее задание</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов					
<b>Тема 4.2.</b> <b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	<b>26</b>	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	л	1		
	<b>27-28</b>	<b>Практическое занятие 9</b> Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	п	2		
	<b>Домашнее задание</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов					
<b>Тема 4.3.</b> <b>Административные наказания</b>	<b>29</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4	
		Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	л	1		

	<b>Домашнее задание</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
<b>Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>				
<b>Тема 5.1.</b> <b>Правовая охрана хозяйственных прав</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>30</b>	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	л	1
	<b>Домашнее задание</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
<b>Тема 5.2.</b> <b>Судебный порядок разрешения споров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>31-32</b>	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда <b>Практическое занятие 10</b> Третейские суды в РФ	п	2
	<b>Домашнее задание</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>				
<b>Всего:</b>				<b>32</b>



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет №А319

КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

(3 этаж, № 17)

Оборудование кабинета:

3. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
4. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
5. Школьная доска – 1 шт.;
6. Компьютер – 1 шт.;
7. Проекционный экран – 1 шт.;
8. Видеопроектор – 1 шт.;
9. Информационный стенд – 1 шт.

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

Основные источники:

1. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 364 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Працко, Г. С. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / Г. С. Працко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 177 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.В.Петрова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 320 с.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>
<p>Умения: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p>

<p>процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	<p>различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- дифференцированный зачет</p>
---	--	-----------------------------------



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гросовен  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП



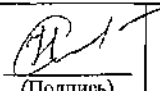
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Несвельдинов Р.С.	 (Подпись)	«14» 06 2023 г.
--------------	---------------	-------------------	---	-----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

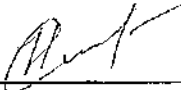
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Несвельдинов Р.С.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин, протокол

№11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_/Несвельдинов Р.С./  
(подпись) (ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 82 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 82 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	82
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	82
в том числе:	
практические занятия	82
лабораторные работы	
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
			<i>3 семестр</i>	<i>52</i>	
<b>Раздел 1</b>		<b>Автоматизированная обработка информации</b>			
<b>Тема 1.1 Информация и информационные процессы</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	2	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 7, прочитать				
<b>Тема 1.2. Технические средства информационных технологий</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	3-4	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 41-55, прочитать				
	5-6	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	<i>n</i>	<i>2</i>	
<b>Домашнее задание</b>					
[1] стр. 55-72, прочитать					
<b>Тема 1.3. Информационные системы</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	7-8	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				

	[1] стр. 7, прочитать				
	9-10	Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем.	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 11-25, прочитать				
	11-12	Основы работы в программах оптического распознавания информации. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 201-215, 249-281, прочитать				
<b>Раздел 2</b>		<b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>			
<b>Тема 2.1</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 6.1-6.3</b>	
<b>Технология обработки текстовой информации</b>	13-14	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	<i>n</i>		2
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 93-110, прочитать				
	15-16	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица.	<i>n</i>		2
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 110-115, прочитать				
	17-18	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	<i>n</i>		2
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 115-120, прочитать				
	19-20	Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	<i>n</i>		2
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 120-122, прочитать				
	21-22	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 122-125, прочитать				

	23-24	Создание структурированного документа	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 122-125, прочитать				
<b>Тема 2.2 Компьютерные презентации</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	25-26	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 177-183, прочитать				
	27-28	Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 183-189, прочитать				
	29-30	Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана,	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 189-193, прочитать				
	31-32	Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
Подготовиться к контрольной работе.					
33	Контрольная работа	<i>n</i>	1		
34	Защита рефератов и презентаций ВСР	<i>n</i>	1		
				<b>4 семестр</b>	<b>30</b>
<b>Тема 2.3 Технология обработки графической информации</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	35-36	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	<i>n</i>	2	
	37-38	Растровые и векторные графические редакторы.	<i>n</i>	2	
	39-40	Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <u>MicrosoftPaint</u> ; Corel DRAW, AdobePhotoshop)	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 193-197, прочитать				
41-42	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	<i>n</i>	2		

	43-44	Создание растровых графических изображений.	<i>n</i>	2	
	45-46	Создание векторных графических изображений.	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 198-201, прочитать				
<b>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	47-48	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	<i>n</i>	2	
	49-50	Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 127-146, прочитать				
	51-52	Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 146-155, прочитать				
	53-54	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	<i>n</i>	2	
	55-56	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	<i>n</i>	2	
<b>Домашнее задание</b>					
[1] стр. 159-177, прочитать					
<b>Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	57-58	Функциональное назначение прикладных программ.	<i>n</i>	2	
	59-60	Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	<i>n</i>	2	
	61-62	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Конспект, знать основные понятия				
	63-64	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	<i>n</i>	2	
	65-66	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	<i>n</i>	2	
<b>Домашнее задание</b>					

	Конспект, знать основные понятия				
	67-68	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Подготовиться к контрольной работе.				
	69	Контрольная работа	<i>n</i>	1	
	70	Защита рефератов и презентаций ВСР	<i>n</i>	1	
<b>Раздел 3</b>		<b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>			
<b>Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	71-72	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных.	<i>n</i>	2	
	73-74	Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 283-298, прочитать				
	75-76	Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка InternetExplorer. Электронная почта и телеконференции	<i>n</i>	2	
	77-78	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов.	<i>n</i>	2	
	<b>Домашнее задание</b>				
	[1] стр. 300-327, прочитать				
<b>Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	79-80	Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	<i>n</i>	2	
	81-82	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	2	
		<b>Итого</b>		82	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет № А425

**КАБИНЕТ ИНФОРМАТИКИ**

(4 этаж, № 35)

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт. Столы компьютерные – 15 шт., стулья офисные – 15 шт.);
3. Компьютер преподавателя – 1 шт.;
4. Компьютеры ученические - 15 шт.;
5. Макеты компьютеров – 1 шт.;
6. МФУ – 1 шт.;
7. Мультимедийный видеопроектор – 1 шт.;
8. Интерактивная доска - 1 шт.;
9. Стенды настенные: «Техника безопасности», «Охрана труда», «Уголок группы», «Квалификационная характеристика», «Компьютерные технологии»

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

##### **Основные источники:**

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. В. Михеева. — 4-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 384 с.
2. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Л. Федотова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2024. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Синаторов, С. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Синаторов, О.В. Пикулик. -Москва: ИНФРА-М, 2022. — 277 с. — (Среднее профессиональное образование)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
<p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	
--	--	--



	деятельности.	
<b>Знать:</b>		
<p>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</p>	<p>ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»  
М.В. Гребенец

Приказ № 01/01-06/395  
«21» июня 2023 г.




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Семснченко Т.В.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	-----------------	---	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.08 Охрана труда разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Семенченко Татьяна Владимировна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

---

 /О.А. Цаплий/  
(подпись) (ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>22</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.08 Охрана труда входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в		

<p>соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>
---	--	---

<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
---	--	--

<p>ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3.</p>		
---	--	--



<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.</p>		
---	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом</p>		
--	--	--

<p>взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала <b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам <b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности <b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. <b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. <b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей <b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. <b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности <b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной</p>		
--	--	--

документацией на государственном и иностранном языках		
---	--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лекции	10
практические занятия	22
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	1.	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	л	1	
	Домашнее задание Выучить конспект в тетради.				
<b>Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда</b>					
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	2.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок	л	1	
					<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</b>

		действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание			
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить конспект в тетради. Составить схему: «Органы государственной власти в области охраны труда».				
	<b>Практическая работа</b>				
	3.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить таблицу: «Классификация условий труда по степени вредности и опасности».				
	4.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить краткую инструкцию работы повара				
	5.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить краткую инструкцию работы кондитера				
	6.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить таблицу: «Классификация условий труда по степени вредности и опасности».				
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6</b>
	7.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции	<i>л</i>	<i>l</i>	

		труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.			<b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составление и оформление инструкции по охране труда на рабочем месте.				
	8.	Описать административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
Оформление кроссворда на тему: «Контроль за охраной и управление безопасностью труда».					
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация</b> <b>охраны труда в</b> <b>предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1-7,</b> <b>ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>
	9.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составление таблицы: «Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда»				
	10.	Составить обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников.	<i>n</i>	<i>l</i>	



		Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.				
	<b>Домашнее задание</b>					
	Оформление типовых журналов при проведении инструктажа по охране труда.					
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>						
<b>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					
	11.	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	<i>л</i>	<i>1</i>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</b>	
	<b>Домашнее задание</b>					
	Составление таблицы: «Оптимальные параметры микроклимата на рабочем месте».					
	12.	Написать таблицу по вредным производственным факторам: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	<i>п</i>	<i>1</i>		
<b>Домашнее задание</b>						

	Составление схемы: «Вредные и производственные факторы».				
	<b>Практическая работа</b>				
	13.	Исследование метеорологических характеристик помещений.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить результаты расчетов в тетради.		<i>n</i>	<i>l</i>	
	14.	Проверка соответствия метеорологических характеристик помещений установленным нормам.			
<b>Домашнее задание</b>					
Оформить результаты расчетов в тетради.					
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</b>
	15.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Выучить конспект, подготовить ответы на вопросы по лекции.		<i>n</i>	<i>l</i>	
	16.	Проанализировать несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.			
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить таблицу: «Оказание медицинской помощи на ПОП».				
<b>Практическая работа</b>					

	17.	Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Подготовить и оформить выводы по практической работе.				
	18.	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Домашнее задание</b>				
	Оформить результаты расчетов в тетради.				
19.	Составить таблицу «Условия труда на предприятиях общественного питания», «Нормативно - правовая база охраны труда».	<i>n</i>	<i>l</i>		
<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>					
<b>Тема 3.1 Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	20.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	<i>л</i>	<i>l</i>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</b>
	<b>Домашнее задание</b>				
	Составить план мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.				
21.	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и	<i>л</i>	<i>l</i>		

		организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.				
	<b>Домашнее задание</b>					
	Составление схемы: «Условия возникновения электротравм, их классификация.					
<b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					
	22.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СаНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	<i>л</i>	<i>1</i>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</b>	
	<b>Домашнее задание</b>					
	Составление перечня средств защиты для работников предприятий					
	23.	Составить противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.	<i>п</i>	<i>1</i>		
24.	Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	<i>п</i>	<i>1</i>			

	<b>Домашнее задание</b>					
	Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания Составление схемы «Возможные источники пожара на предприятии общественного питания»					
	<b>Практическая работа</b>					
	25.	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров.			<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание</b>					
	Оформление журналов противопожарного инструктажа.					
	26.	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств пожарной сигнализации.			<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание</b>					
	Составить таблицу: «Факторы пожарной опасности на ПОП».					
	27.	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств пожарной связи.			<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание</b>					
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации пожарной сигнализации.					
	28.	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.			<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Домашнее задание</b>						
Оформить план эвакуации для ПОП в горячем и холодном цехах.						
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>					
	29.	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).			<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>Домашнее задание</b>					
	Составление схемы «Опасные зоны а ПОП».					
30.	Опасные зоны технологического оборудования.	<i>n</i>	<i>l</i>			

**ОК 1-7,  
ОК 9,10  
ПК 1.1-1.4  
ПК 2.1-2.8  
ПК 3.1-3.7  
ПК 4.1-4.6  
ПК 5.1-5.6  
ПК 6.1-6.4/**

	31.	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	32.	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	1	
			<b>Итого</b>	<b>32</b>	

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

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

Реализации программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Учебный кабинет № А420

#### **КАБИНЕТ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

(4 этаж, № 25)

##### **Основное оборудование:**

1. Рабочее место преподавателя - 1

(стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);

2. Комплект мебели ученической аудиторной

(столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);

3. Школьная доска – 1 шт.;

4. Компьютер – 1 шт.;

5. Видеопроектор – 1 шт.;

6. Стенды настенные: «Основы гражданской обороны и защиты при чрезвычайных ситуациях»; «Уставы. Закон военной службы. Военная присяга»; «Структура вооруженных сил»; «Конституция и закон «О воинской обязанности и военной службы»; «На службе отечества»; «Оказание первой помощи при несчастных случаях»; «Организация обучения по охране труда»; «Мероприятия по противодействию терроризма».

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

Основные источники:

1. Графкина, М. В. Охрана труда: учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
2. Коробко, В. И. Охрана труда: учебное пособие / В. И. Коробко. - Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-9729-0834-9. - Текст: электронный.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения</li> </ul>	<p><b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</b></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов;</li> <li>-оценка письменного/устного опроса;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>



<p>требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>		
<p><b>Знать:</b></p>		
<p>Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p><b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</b></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; - контрольных работ -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»  
М.В. Гребенев  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Дрожжинов А.В.	 (подпись)	«13» 06 2023г.
--------------	---------------	----------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.09 Безопасность жизнедеятельности разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

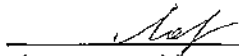
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Дрожжинов Алексей Викторович, высшая квалификационная категория

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин, протокол

№ 11 от «13» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
(подпись) /Лахтина Ю.В./  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 6	Организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. Выполнять правила безопасности труда на рабочем месте. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Основы законодательства о труде, организации охраны труда. Условия труда, причины травматизма на рабочем месте. Основы военной службы и обороны государства. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и

<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>массового поражения. Применять первичные средства пожаротушения. Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные специальности. Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Оказывать первую помощь.</p>	<p>поступления на нее в добровольном порядке. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Порядок и правила оказания первой помощи.</p>
---	--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **68** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68** часов;

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лекции	<b>20</b>
практические занятия	<b>48</b>
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачета.</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
<b>Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и организация защиты населения в чрезвычайных ситуациях</b>				<b>11</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация	1.	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	2.	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация.	л	1	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>7</b>	
Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	3.	Основные задачи МЧС России.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	4.	Гражданская оборона, ее структура и задачи.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	5.	Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время.	л	1	
	6.	Применение средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	7.	Планирование и организационные вопросы выполнения эвакуационных мероприятий.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	8.	Организация получения и использования средств индивидуальной защиты.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	9.	Отработка навыков в планировании и организации аварийно-спасательных работ и выполнении неотложных работ при ликвидации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	л	1	ОК 1 – ОК 10
<b>Раздел 2. Устойчивость функционирования объектов экономики, оценка и критерии.</b>				<b>2</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов экономики.	10	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	11	Категорирование зданий и помещений по пожарной безопасности.	л	1	ОК 1 – ОК 10
<b>Раздел 3. Вооруженные силы Российской Федерации</b>				<b>6</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>	
История создания и организационная структура вооруженных сил России	12.	История создания ВС РФ. Военные реформы Ивана Грозного. Военные реформы Петра I. Военные реформы XIX-XX веков.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	13.	Национальные интересы и национальная безопасность России. Военная доктрина РФ. Создание Вооруженных сил, их структура и предназначение. Организационная структура Вооруженных сил.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	14.	Организационная структура ВС РФ, виды и рода войск, военные округа, флоты, последние реформы ВС.	л	1	ОК 1 – ОК 10



	15.	Войска не входящие в систему министерства обороны РФ, структура их управления функции и задачи.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	16.	Дни воинской славы России	<i>л</i>	<i>1</i>	
	17.	Дни воинской славы России	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>Раздел 4. Военная служба – вид федеральной государственной службы</b>				<b>42</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Воинская обязанность и военная служба	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>20</b>	
	18.	Основы военной службы и обороны государства. Правовые основы военной службы. Определение воинской обязанности, ее содержание.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	19.	Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	20.	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Патриотизм как духовно-нравственная основа личности военнослужащего	<i>л</i>	<i>1</i>	
	21.	Боевые традиции вооруженных сил России.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	22.	Обязанности военнослужащего пред построением и в строю	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	23.	Обязанности военнослужащего пред построением и в строю	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	24.	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	25.	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	26.	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	27.	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	28.	Строй подразделений в пешем порядке	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	29.	Строй подразделений в пешем порядке	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	30.	Строевые смотры	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	31.	Строевые смотры	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	32.	Особенности несения караульной службы, подготовка караула.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	33.	Задачи и состав караула условия и правила допуска к несению караульной службы	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	34.	Обязанности часового, условия несения службы на посту в дневное и ночное время	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	35.	Действия часового при нападении на пост, статус часового его ответственность и неприкосновенность.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
36.	Правила и условия несения внутреннего суточного наряда по подразделению, обязанности дневального и дежурного по роте, взводу.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10	
37.	Правила и условия несения внутреннего суточного наряда по подразделению, обязанности дневального и дежурного по роте, взводу.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10	
<b>Тема 4.2.</b> Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения. Практические выполнения различных нормативов	<b>Содержание учебного материала</b>				
	38.	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Сухопутных войск	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	39.	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Воздушно-космических войск	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	40.	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Военно-морского флота	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	41.	ВДВ и РВСН как самостоятельные рода войск.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	42.	Одевание противогаса и ОВЗК.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10

	<b>43.</b>	Одевание противогаза и ОВЗК.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>44.</b>	Одевание противогаза и ОВЗК.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>45.</b>	Одевание противогаза и ОВЗК.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>46.</b>	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>47.</b>	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>48.</b>	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>49.</b>	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>50.</b>	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>51.</b>	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>52.</b>	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>53.</b>	Неполная разборка и сборка после неполной разборки автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>54.</b>	Стрельба из пневматической винтовки	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>55.</b>	Стрельба из пневматической винтовки	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>56.</b>	Стрельба из пневматической винтовки	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>57.</b>	Стрельба из пневматической винтовки	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>58.</b>	Прохождение единой полосы препятствий	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>59.</b>	Прохождение единой полосы препятствий	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
<b>Раздел 5. Основы медицинских знаний</b>				<b>9</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Первая помощь при кровотечениях	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
	<b>60.</b>	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при различных видах кровотечений.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>61.</b>	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при различных видах кровотечений.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
<b>Тема 5.2.</b> Первая помощь при травмах опорно- двигательного аппарата	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>1</b>	
	<b>62.</b>	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
<b>Тема 5.3.</b> Первая доврачебная помощь при ожогах и обморожениях	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
	<b>63.</b>	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при ожогах.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>64.</b>	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при обморожениях.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
<b>Тема 5.4.</b> Первая доврачебная помощь при утоплении	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>2</b>	
	<b>65.</b>	Способы оказания первой доврачебной помощи при утоплении	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>66.</b>	Правила выполнения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>67.</b>	<b>Зачет</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	<b>68.</b>	<b>Зачет</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Итого:</b>				<b>68</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета  
Учебный кабинет № А420

##### **КАБИНЕТ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

(4 этаж, № 25)

##### **Оборудование кабинета:**

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Видеопроектор – 1 шт.;
6. Стенды настенные: «Основы гражданской обороны и защиты при чрезвычайных ситуациях»; «Уставы. Закон военной службы. Военная присяга»; «Структура вооруженных сил»; «Конституция и закон «О воинской обязанности и военной службы»; «На службе отечества»; «Оказание первой помощи при несчастных случаях»; «Организация обучения по охране труда»; «Мероприятия по противодействию терроризма».

##### **ЛАБОРАНТСКАЯ**

(4 этаж, № 26)

1. Гражданский противогаз ГП-7-16 шт.;
2. Комплект ОЗК – 5 шт.;
- Л-1 – 5 шт.;
3. Автомат Калашникова учебный-8 шт.;
4. Сумка санитарная - 2 шт.;
5. Носилки санитарные (тканевые) - 1 шт.;
6. Тренажер сердечно-легочной реанимации «Максим» - 1 шт.

##### **ЭЛЕКТРОННЫЙ ТИП**

(4 этаж, № 25)

1. Винтовка – 2 шт.;
2. Мишень – 1 шт.
3. камера – 1 шт.

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

Основные источники:

1. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льяная; Под ред. С. Н. Егорова.

- М.: Просвещение, 2023. - 383 с. - ISBN 978-5-09-102337-4. - Текст: электронный.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Лыняная; Под ред. С. Н. Егорова. - М.: Просвещение, 2023. - 320 с. - ISBN 978-5-09-102338-1. - Текст: электронный.
  3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник для учреждений нач. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 288 с.
  4. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 144 с.
  5. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование)
  6. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование)
  7. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — Москва: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	ОК.01	Оценка результатов выполнения: - практической работы; - тестирование - дифференцированный зачет
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;	ОК.02	
выполнять правила безопасности труда на рабочем месте.	ОК.03	
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	ОК.04	
применять первичные средства пожаротушения;	ОК.05	
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	ОК.06	
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	ОК.07	
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	ОК.08	
оказывать первую помощь.	ОК.09	
<b>Знать:</b>		
Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных	ОК.01	Оценка результатов выполнения: - практической работы; - тестирование

явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.		- дифференцированный зачет
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	ОК.02	
Основы законодательства о труде, организации охраны труда. Условия труда, причины травматизма на рабочем месте.	ОК.03	
Основы военной службы и обороны государства.	ОК.04	
Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.	ОК.05	
Способы защиты населения от оружия массового поражения.	ОК.06	
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	ОК.07	
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	ОК.08	
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.	ОК.09	
Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Порядок и правила оказания первой помощи.	ОК.10	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»  
М.В. Гребенец

Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Методист	Фаттахова Д.Д.	 (подпись)	«14» 06 2023 г.
--------------	----------	----------------	--	-----------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.10 Основы финансовой грамотности разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.


**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Методист: Фаттахова Д.Д.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А. Цаплий/  
(ФИО)



## **СОДЕРЖАНИЕ:**

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.10 Основы финансовой грамотности входит в профессиональный цикл.

### 1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уметь: - выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов; - анализировать структуру семейного бюджета; - формулировать финансовые цели, предварительно оценивать их достижимость;	Знать: - группы потребностей человека; - экономические явления и процессы общественной жизни; - влияние инфляции на повседневную жизнь;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- анализировать несложные ситуации, связанные с гражданскими, трудовыми правоотношениями в области личных финансов; - различать виды ценных бумаг; - определять практическое назначение основных элементов банковской системы; - различать виды кредитов и сферу их использования; - рассчитывать процентные ставки по кредиту;	- виды налогов; - сферы применения различных форм денег
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.	

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **32** ч., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в форме:	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
<b>4 семестр</b>					
<b>Раздел 1. Экономика семьи.</b>			<i>1/2</i>		
<b>Тема.1.1</b> Вводное занятие.	1.	Цели и задачи курса. Актуальность изучения основ финансовой грамотности при освоении профессий СПО.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	2.	Личное финансовое планирование. Источники денежных средств семьи.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Виды доходов и способы их получения	3.	Различать виды доходов и способы их получения, рассчитывать доходы своей семьи, полученные из различных источников, рассчитывать свой доход, остающийся после уплаты налогов.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	4.	Структура доходов населения России. Формы вознаграждений наёмным работникам и от чего зависит уровень заработной платы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	5.	Права и обязанности наёмных работников по отношению к работодателю. Необходимость уплаты налогов, случаи для подачи налоговой декларации. Выплата выходного пособия при увольнении. Безработица, виды безработицы	<i>n</i>	<i>1</i>	
Структура доходов населения России.	6.	Практическое занятие № 1: Тест «Источники денежных средств семьи».	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>

Тема 1.2. Контроль семейных расходов	7.	Расходы. Структура расходов среднестатистической российской семьи. Использование полученных доходов на различных этапах жизни семьи. Контроль расходов, считать и фиксировать, на что тратятся полученные деньги. Практическое занятие № 2: Тест «Контроль семейных расходов».	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 01 OK 03 OK 04
Тема 1.3. Семейный бюджет.	8.	Различать личный бюджет и бюджет семьи. Дефицит (профицит) бюджета. Виды дефицита и способы избавления от хронического дефицита. Возникновение дефицита бюджета. Практическое занятие № 3: Тест «Построение семейного бюджета».	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 01 OK 03 OK 04
Тема 1.4. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи.	9.	Роль денег в нашей жизни. Мечта и цель: их отличие. Постановка личных (семейных) финансовых целей. Понятие замкнутого круга расходов. Источники создания богатства. Практическое занятие № 4: Тест «Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи»	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 01 OK 03 OK 04
<b>Раздел 2. Накопления и средства платежа</b>					
Тема 2.1. Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организаций	<b>10.</b>	Инвестиции – сбережения на будущее. Сбережения. Банковский сберегательный вклад, процентная ставка.	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 01 OK 03 OK 04
	<b>11.</b>	Инфляция: темпы роста инфляции. Инвестиции. Паевой инвестиционный фонд (ПИФ).	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 01 OK 03 OK 04
	12.	Инвестиционный доход. Страхование жизни.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Банковский сберегательный вклад, процентная ставка.	13.	Практическое занятие № 5: Тест «Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организаций». Решение задач на определение процентного дохода по вкладам. Измерение допусков и посадок подшипников качения.	<i>n</i>	<i>l</i>	

Тема 2.2. Валюта в современном мире.	14.	Валюта. Валютный рынок. Валютный курс: фиксированный и регулируемый.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	15.	Изменение валютного курса и его влияние на фирмы и население. Диверсификация рисков.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>16.</b>	Практическое занятие № 6: Тест «Валюта в современном мире».	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.3. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости.	<b>17.</b>	Пенсионная система. Пенсия: виды пенсий. Обязательное пенсионное страхование. Пенсионный фонд РФ (ПФРФ).	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	18.	Добровольное (дополнительные) пенсионные накопления.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	19.	Негосударственный пенсионный фонд.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Пенсионная система.	20.	Практическое занятие № 7: Тест «Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости».	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	21.	Заполнение таблицы «Правила накопления и приумножения пенсионного сбережения».	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.4. Банковская система РФ.	22.	Банки и их роль в жизни семьи. Банки. Принципы работы банковской системы РФ. Риски.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	23.	Система страхования вкладов (ССВ). Центробанк и его роль в банковской системе РФ.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	24.	Кредит: основные правила использования кредитов. Рефинансирование кредитов. Ипотека. Тест «Банки и их роль в жизни семьи».	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.5. Финансовые риски и способы защиты от них.	25.	Инфляция. Экономический кризис. Банкротство финансовой организации.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	26.	Финансовое мошенничество: виды и способы защиты от финансового мошенничества. Финансовая пирамида.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	27.	Способы сокращения финансовых рисков. Практическое занятие №8. Тест «Риски в мире денег».	<i>n</i>	<i>1</i>	

Финансовые махинации	28.	Махинации с банковскими картами. Защита банковских карт. Махинации с кредитами. Действия, пострадавших от махинаций.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	29.	Махинации с инвестициями. Признаки финансовой пирамиды. Основные признаки мошеннических схем.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.6. Налоги	30.	Виды и назначение налогов. Краткая история налогообложения. Расчет НДФЛ. Ставки НДФЛ Налоговые вычеты. Налоговая декларация. Имущественный налог. Транспортный налог. Налог на землю. Государственные пошлины	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 01 OK 03 OK 04
Тема 2.7. Бизнес, тенденции его развития и риски.	31.	Бизнес, выручка, издержки (затраты), прибыль, организационно-правовые формы предприятия, налоги на бизнес, упрощенная система налогообложения, маржинальность, факторы, влияющие на прибыль компании.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	32.	Тест «Собственный бизнес».	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Итого</b>				<i>32</i>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет №А319

#### **КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН**

(3 этаж, № 17)

##### **Оборудование кабинета:**

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 1 шт.

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

Основные источники:

1. Основы финансовой грамотности: учебное пособие / В.А. Кальней, М.Р. Рогулина, Т.В. Овсянникова [и др.]; под общ. ред. В.А. Кальней. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование).



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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять личный и семейный бюджет;</li> <li>- распределять личный доход между сбережениями и расходами;</li> <li>- обоснованно выбирать конкретное учреждение финансовой сферы в качестве партнера;</li> <li>- выбор наиболее рациональных форм использования кредитных, заемных ресурсов;</li> <li>- выбор инструментов инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса.</li> </ul>	<p><i>ОК 01</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p><i>ОК 03</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> <p><i>ОК 04</i> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Тестирование, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Дифференцированный зачет</p>
<b>Знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- функции денег в повседневной жизни, основы управления личными финансами;</li> </ul>	<p><i>ОК 01</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности</p>	

<p>- основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности, различия между работой по найму и самозанятостью;</p> <p>основные виды, функции и продукты, услуги учреждений финансовой сферы;</p> <p>- условия и инструменты принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере;</p> <p>- основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях;</p> <p>- основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы и требования по обязательному раскрытию информации;</p> <p>- основные виды рисков при использовании продуктов, услуг учреждений финансовой сферы.</p>	<p>применительно к различным контекстам</p> <p><i>ОК 03</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> <p><i>ОК 04</i> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	
---	---	--





НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев

Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Методист	Фаттахова Д.Д.	 (подпись)	«14» 06 2023 г.
--------------	----------	----------------	---------------	-----------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.11 Основы предпринимательской деятельности разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Методист: Фаттахова Д.Д.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_/О.А. Цаплий/  
(подпись) (ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.11 Основы предпринимательской деятельности входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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; структуру 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	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

нальной деятельности.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственно профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	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.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений



<p>ОК 09. Использовать информационные технологии и в профессиональной деятельности</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>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</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудова</p>	<p>принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение;</p>	<p>общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; понятие первичной бухгалтерской документации; определение первичных бухгалтерских документов;</p>

<p>ния, сырья, материалов в для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью;          проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов;          проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку;          проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков;          проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов;          организовывать документооборот;          разбираться в номенклатуре дел;          заносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета;          передавать первичные бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив;          передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения;          исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.</p>	<p>формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа;          порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки;          принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов;          порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов;          порядок составления регистров бухгалтерского учета;          правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации.</p>
--	--	---

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>1</b>	Понятие и содержание предпринимательства. Деловые интересы в предпринимательстве. Субъекты бизнеса.	<i>n</i>	2	ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1
	<b>2</b>	Предприятие в системе бизнеса. Конкуренция в бизнесе. Основные организационные формы бизнеса. Цель предпринимательства и его организация.	<i>n</i>	2	
<b>Тема 2. История российского предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>3</b>	Предпринимательство на Руси до XV века. Российское предпринимательство периода XV – XIX веков.	<i>n</i>	2	ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1
	<b>4</b>	Особенность экономического развития советской России. Бизнес в период Новой экономической политики (НЭП). Особенности современного экономического развития России.	<i>n</i>	2	
<b>Тема 3. Концепция и родовые признаки бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>5</b>	Концепции бизнеса: позитивная концепция бизнеса, критическая концепция бизнеса, прагматическая концепция бизнеса.	<i>n</i>	2	ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1
	<b>6</b>	Формирование концепции бизнеса.	<i>n</i>	2	
<b>Тема 4. Виды предпринимательской</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>7</b>	Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая.	<i>n</i>	2	ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11

деятельности	8	Характеристика и сущность коммерческой деятельности. Сущность и задачи финансовой деятельности. Анализ коммерческой деятельности на предприятиях.	<i>n</i>	2	ПК 1.1	
Тема 5. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1	
	9	Организационно-правовые формы бизнеса: общества, товарищества, кооперативы, хозяйственное партнерство.	<i>n</i>	2		
	10	Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России».	<i>n</i>	2		
Тема 6. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1	
	11	Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации.	<i>n</i>	2		
	12	Решение задач на определение эффективности предпринимательской деятельности.	<i>n</i>	2		
Тема 7. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1	
	13	Составление схемы «Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита».	<i>n</i>	2		
	14	Финансовая система и финансовый рынок. Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой.	<i>n</i>	2		
Тема 8. Риски предпринимательской деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1	
	15	Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	<i>n</i>	2		
Тема 9. Система налогообложения предпринимательской деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1	
	16	Решение задач по расчету налогов.	<i>n</i>	2		
				<b>Итого</b>	32	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет №А319

**КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН**

(3 этаж, № 17)

Оборудование кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 1 шт.

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

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Т. М. Голубева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Форум : ИНФРА-М, 2022. - 256 с. - (Профессиональное образование).
2. Гукова, О. Н. Предпринимательство в сфере сервиса: учебное пособие / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. — Москва: ФОРУМ, 2022. — 176 с. — (Профессиональное образование).
3. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования и тп.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональн ых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>-определять этапы решения задачи;</li> <li>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>-составить план действия; определить необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовать составленный план;</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> <li>-определять задачи для поиска информации;</li> <li>-определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска</li> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	ОК 01-ОК 05 ОК 09–ОК 11 ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный или письменный опрос</li> <li>- тестовые задания</li> <li>- оценка выполнения практической работы</li> <li>- оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>

<p>–организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>–грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>–применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>–использовать современное программное обеспечение</p> <p>–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;</p> <p>–строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>–писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>–выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>–презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>–оформлять бизнес-план;</p> <p>–рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>–определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>–презентовать бизнес-идею;</p> <p>–определять источники финансирования;</p> <p>–принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение;</p> <p>–принимать произвольные первичные</p>		
---	--	--



<p>бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение;</p> <p>-принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью;</p> <p>-проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов;</p> <p>-проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку;</p> <p>-проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков;</p> <p>-проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов;</p> <p>-организовывать документооборот;</p> <p>-разбираться в номенклатуре дел;</p> <p>-вносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета;</p> <p>-передавать первичные бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив;</p> <p>-передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения;</p> <p>-исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.</p>		
<b>Знать:</b>		
<p>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>-номенклатура информационных</p>	<p>ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный или письменный опрос</li> <li>- тестовые задания</li> <li>- оценка выполнения практической работы</li> <li>- оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>

<p>источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</li> <li>-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> <li>-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>-основы предпринимательской деятельности;</li> <li>-основы финансовой грамотности;</li> <li>-правила разработки бизнес-планов;</li> <li>-порядок выстраивания презентации;</li> <li>-кредитные банковские продукты;</li> <li>-основные правила ведения бухгалтерского учета в части документирования всех хозяйственных действий и операций;</li> <li>-общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций;</li> </ul>		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"><li>-понятие первичной бухгалтерской документации;</li><li>-определение первичных бухгалтерских документов;</li><li>-формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа;</li><li>-порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки;</li><li>-принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов;</li><li>-порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов;</li><li>-порядок составления регистров бухгалтерского учета;</li><li>-правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации.</li></ul>		
---	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенен  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

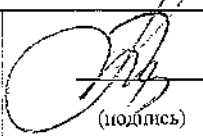


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.12 Основы бережливого производства**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Семенченко Т.В.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	-----------------	---	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.12 Основы бережливого производства разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

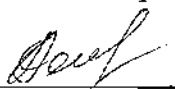
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Семенченко Т.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А. Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.12 Основы бережливого производства входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	планировать, организовать и проводить мероприятия по реализации принципов бережливого производства; пользоваться инструментами бережливого производства в профессиональной деятельности	содержание и формы бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в деятельность офиса
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в		

различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в т. ч.:	
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Введение в бережливое производство	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1.	Традиционное и бережливое производство Понятия «производство», «разделение труда», «традиционное и бережливое производство». Философия «Бережливого производства». История бережливого производства. Производственная система Тойоты (TPS). Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании. Идеи разделения труда (Ф. Тейлор) и конвейерной сборки (Г. Форд). <i>Понятийный аппарат и базовая терминология бережливого производства</i>	п	2	OK 01-OK 06 OK 09
	2.	Практическое занятие 1. Производственная система Toyota: изучение принципов и инструментов TPS (ToyotaProductionSystem)	п	2	
Раздел 1. Философия бережливого производства					
Тема 1.1. Принципы бережливого производства	<b>Содержание учебного материала</b>				
	3.	Принципы бережливого производства. Взаимоотношение Заказчик – Поставщик (полное осознание того, что нужно заказчику, мгновенная реакция на изменение требований заказчика). Люди – самый ценный актив компании. Картирование потока создания ценности. VSM (ValueStreamMapping); построение производственного потока на рабочем участке. Основные характеристики бережливого производственного потока. Принципы бережливого производства. Картирование потока создания ценностей. Вытягивающее (pull), выталкивающее (push) производство	п	2	OK 01-OK 06 OK 09

	<b>Содержание учебного материала</b>				
Тема 1.2. Виды и классификация потерь	<b>4.</b>	Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06</i>
	<b>5.</b>	Практическое занятие 2. Устранение и предотвращение потерь	<i>n</i>	2	
Раздел 2. Инструменты бережливого производства					
Тема 2.1. Система 5S	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>6.</b>	5S — система рационализации рабочего места. Понятие "Система 5S". Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте –Стандартизируй – Совершенствуй. Практические способы их реализации: метод ярлыков, метод теней. Система 5S как основа для кайзен и способ повышения эффективности. Отсутствие порядка как источник потерь.	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06</i>
	<b>7.</b>	Практическое занятие 3. Организация рабочего места по системе 5S	<i>n</i>	2	
	<b>8.</b>	Практическое занятие 4. Система «Точно-вовремя -JIT» (Just-in-time); Важность системы «Точно вовремя»	<i>n</i>	2	
<b>Содержание учебного материала</b>					
Тема 2.2. Время такта. Питч	<b>9.</b>	Основные характеристики бережливого производственного потока и его параметры: время такта (время цикла, время выполнения заказа). Стандарты качества и стандарты процесса. Стандартизированная работа. Время такта. Стабильность и нестабильность цикла. Значимая работа. Циклическая работа оператора. Стандартный незавершенный задел. Время цикла. Хронометраж. Бланки стандартизированной работы	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>
	<b>10.</b>	Практическое занятие 5. Стандартизация действий работника	<i>n</i>	2	
<b>Содержание учебного материала</b>					
Тема 2.3. Буферные и страховые ресурсы.	<b>11.</b>	Понятие буферных и страховых ресурсов. Виды буферных и страховых ресурсов и их использование. Преимущества применения данного вида ресурсов	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>

	<b>Содержание учебного материала</b>				
Тема 2.4. Контрольные показатели. Планерки	<b>12.</b>	Контрольные показатели и их уровни. 8шагов по работе с контрольными показателями. Определение контрольных показателей. Значение планерок в работе офиса. Рекомендации по проведению планерок	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>
	<b>Содержание учебного материала</b>				
Тема 2.5. Кайдзен-мероприятия	<b>13.</b>	Кайдзен – подход к постоянным улучшениям. Понятие постоянных улучшений, отличие Кайдзен и Кайрио. Вовлечение персонала в постоянные улучшения. Организация системы подачи и реализации предложений по улучшению. Материальное и нематериальное поощрение.	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>
	<b>14.</b>	Практическое занятие 6. Разработка этапов кайдзен-мероприятий	<i>n</i>	2	
Раздел 3. Реализация принципов бережливого офиса					
	<b>Содержание учебного материала</b>				
Тема 3.1. Практика визуального управления	<b>15.</b>	Принципы визуализации рабочего места. Отличия традиционного офиса от бережливого офиса. Правила именования папок с документами. Аудит рабочего места. Канбан для заказа канцелярских принадлежностей. Создание визуального офиса	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>
	<b>Содержание учебного материала</b>				
Тема 3.2. Создание системы документооборота	<b>16.</b>	Канбан-система документооборота, выравнивание рабочей нагрузки, стандартизированная работа, визуальный питч. Инструменты при создании бережливой системы документооборота	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>
			<b>Итого</b>	32	

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229

##### **Основное оборудование:**

Рабочие места на 26 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

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

Основные источники

1. Организация производства и управление предприятием: учебник /под ред. О.Г. Туровца. — 3-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2024.506с.(Среднее профессиональное образование).

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения индивидуальных и фронтальных опросов, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>		
содержание и формы бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в деятельность офиса	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Индивидуальны и фронтальные опросы; Проверка выполнения обучающимися домашних заданий; Проведение текущего, рубежного и промежуточного контроля.
<b>Знать:</b>		
планировать, организовать и проводить мероприятия по реализации принципов бережливого производства; пользоваться инструментами бережливого производства в профессиональной деятельности		Оценка деятельность обучающихся во время проведения занятия Проверка выполнения обучающимися домашних заданий Тестовые опросы Зачетная работа

	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	
--	---	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

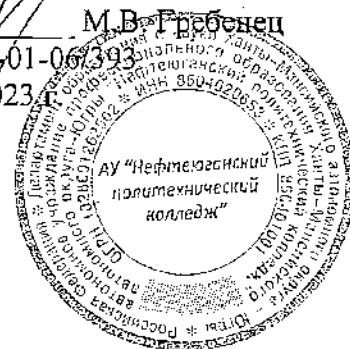
Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

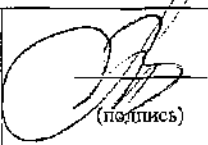


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.13 Планирование карьеры**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Семенченко Т.В.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	-----------------	---	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г



Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.13 Планирование карьеры разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Семенченко Т.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/О.А. Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.</b>	<b>12</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.13 Планирование карьеры входит в профессиональный цикл.

### 1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код и наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных

социального и культурного контекста.	проявлять толерантность в рабочем коллективе.	сообщений.
--------------------------------------	---	------------

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>32</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>32</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>32</i>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	-

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2			4	
<b>Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации.</b>					
Тема 1. Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 02-05	
	1.	Терминология (понятийный аппарат) сферы труда и системы профессионального образования: «профессия», «вид профессиональной деятельности», «специальность», «квалификация». Анкетирование студентов: изучение готовности к построению карьеры.	п		1
	2.	Описание осваиваемой профессии (специальности) и квалификации в профессиональных стандартах и федеральных государственных образовательных стандартах: выполняемые трудовые функции, уровень квалификации, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе. Определение возможных путей достижения и повышения уровня квалификации в рамках профессии.	п		1
	3.	Информационные ресурсы национальной системы квалификаций: Справочник профессий, реестр независимой оценки квалификаций, реестр профессиональных стандартов, конструктор квалификаций. Построение модели рабочего/специалиста на основе требований	п		1

		профессионального стандарта.			
	4.	Общая характеристика национальной системы квалификаций (НСК) России. Составление сравнительно-сопоставительных характеристик и требований к квалификации выпускника ФГОС СПО и требований к квалификации(ям) на рынке труда в соответствии с профессиональными стандартами (на примере осваиваемой профессии (специальности)).	п	1	
<b>Тема 2.</b> Современное состояние и тенденции развития рынка труда	5.	Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Анализ спроса и предложений на рынке труда.	п	1	
	6.	Программа социально-экономического развития региона. Построение карты инновационных проектов региона. Выявление и ранжирование востребованных профессий.	п	1	
	7.	Сравнительный анализ потребности в кадрах в отрасли на общероссийском и региональном рынке труда (работа с сайтами: Справочник профессий <a href="http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions">http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions</a> ; Работа в России <a href="https://trudvsem.ru">https://trudvsem.ru</a> )	п	1	
	8.	Способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. Отбор и анализ эффективных способов поиска работы, в том числе с использованием ресурсов Интернет (сайты Работа в России <a href="https://trudvsem.ru">https://trudvsem.ru</a> ; «HeadHunter.ru (hh.ru)»; GORODRABOT.RU <a href="https://gorodrabot.ru">https://gorodrabot.ru</a> ; «Rabota.ru» <a href="https://irkutsk.rabota.ru/">https://irkutsk.rabota.ru/</a> ; SUPERJOB.RU <a href="https://www.superjob.ru/">https://www.superjob.ru/</a> ; Сайт «Zarplata.ru»)	п	1	
	9.	Выявление компетенций цифровой экономики по отрасли, определение требований к специалистам.	п	1	
	10.	Сквозные цифровые технологии и преобразование приоритетных отраслей экономики и социальной сферы.	п	1	

	11.	Выявление ключевых компетенций цифровой экономики по отрасли. Перспективы развития отрасли.	п	1	
<b>Тема 3.</b> Профессиональная карьера, методы планирования	12.	Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели.	п	1	
	13.	Этапы профессионального и карьерного развития.	п	1	
	14.	Карьерграмма как инструмент управления карьерой.	п	1	
	15.	Способы планирования профессиональной карьеры. Методы планирования карьеры.	п	1	
	16.	Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта.	п	1	
	17.	Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта.	п	1	
	18.	Портфолио карьерного продвижения (бумажный и/или электронный вариант). Структура портфолио.	п	1	
	19.	Алгоритм его составления с учетом запроса работодателей и перспектив развития отрасли.	п	1	
	20.	Создание цифрового следа и его влияние на карьеру специалиста.	п	1	
	21.	Индивидуальный план карьерного развития. Проектирование плана карьерного развития на основе отраслевой рамки квалификаций, профессиональных стандартов и тенденций развития отраслевого рынка труда.	п	1	
	22.	Проектирование плана карьерного развития на основе отраслевой рамки квалификаций, профессиональных стандартов и тенденций развития отраслевого рынка труда.	п	1	



	23.	Анализ собственных возможностей, умений, навыков.	п	1	
	24.	Анализ уровня профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда и оценочных средств независимой оценки квалификаций.	п	1	
	25.	Освоение алгоритма действий соискателя	п	1	
	26.	Определение параметров и способа развития карьеры.	п	1	
	27.	Определение целей профессионального развития.	п	1	
	28.	Построение индивидуального плана карьерного развития.	п	1	
	29.	Формирование портфолио карьерного продвижения. Оценка цифрового следа.	п	1	
	30.	Собеседование с работодателем.	п	1	
	31.	Сбор и подготовка материалов для формирования портфолио карьерного продвижения.	п	1	
	32.	Зачет	п	1	
	<b>Всего:</b>			32	

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229

#### **Основное оборудование:**

Рабочие места на 26 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов»,

«Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки»,

«Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста»,

«Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

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

Основные источники:

1. Зайцева, Т. В. Управление персоналом: учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование).

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических работ, промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона.</li> <li>- определять профессиональную направленность собственной личности.</li> <li>- находить источники информации о вакансиях.</li> <li>- вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем.</li> <li>- заполнять анкеты и опросники.</li> <li>- составлять резюме.</li> <li>- отвечать на возможные вопросы работодателя.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, функции, элементы рынка труда.</li> <li>- виды, типы, режимы профессиональной деятельности.</li> <li>- методы поиска вакансий.</li> <li>- технику ведения телефонных переговоров с потенциальным</li> </ul>	<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка выполнения задания на практическом занятии; Устный опрос, тестирование, Контрольная работа.</p>

<p>работодателем.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем.</li><li>- требования различных профессий к человеку.</li><li>- понятие «адаптация», виды профессиональной адаптации.</li><li>- понятие «карьера», виды карьеры</li><li>- содержание и порядок заключения трудового договора.</li><li>содержание и порядок заключения трудового договора.</li></ul>		
--	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребеня  
Приказ № 01/01-06/309  
«21» июня 2023 г.

МП

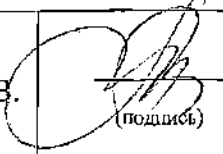


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к**  
**реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного**  
**ассортимента**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Семенченко Т.В.	 (подпись)	«14» 06 2023 г.
--------------	---------------	-----------------	--	-----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Семенченко Татьяна Владимировна, первая квалификационная категория.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол №11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А.Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>23</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания



В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>иметь практический опыт</p>	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;          разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;          организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;          упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;          контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;          контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;          оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;          организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p>

	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.
--	--

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля** максимальной учебной нагрузки обучающегося - 466 часа, в том числе: на изучение МДК – 112, учебная практика – 204, производственная практика 144.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК		Практики	
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная
1	2	3	4	5	6	7
ПК1.1 - ПК 1.4 ОК 1-7,9,10	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	36	36	28		
ПК 1.1 - ПК 1.4 ОК 1-7,9,10	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	76	76	56		
ПК 1.1 - ПК 1.4 ОК 1-7,9,10	Учебная /Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	348			204	144
	Квалификационный экзамен	6				
	<b>Всего:</b>	<b>466</b>	<b>112</b>	<b>84</b>	<b>204</b>	<b>144</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>					
<i>4 семестр 36 часов</i>					
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента	л	1	ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10
	2	Международные термины, понятия в области обработки видов сырья. Правила адаптации рецептов.	л	1	
	3	Приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе. Разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	л	1	
	4	Виды, назначение, производственного инвентаря, инструментов и правила ухода за ними. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	л	1	
5	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья	п	1		

		с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)			
	<b>6</b>	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>7</b>	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>8</b>	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>9</b>	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясных продуктов с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>10</b>	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента домашней птицы с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>11</b>	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>12</b>	Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Содержание учебного материала</b>					

<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>13</b>	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10</i>
	<b>14</b>	Характеристика этапов приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>15</b>	Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования. ГОСТ 30390-2013	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>16</b>	Подбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>17</b>	Выбор последовательности и поточности технологических операций.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>18</b>	Определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>19</b>	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов - шоковая заморозка.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>20</b>	Описание физико-химических процессов, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>21</b>	Выбор температурного режима, сроков и условий хранения по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>22</b>	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов - вакуумирование.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>23</b>	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов - интенсивное охлаждение.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>24</b>	Составление технологического цикла обработки сырья и приготовления полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Содержание учебного материала</b>					

<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	25	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1 - ПК 1.4,          ОК 1-7,9,10</i>
	26	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	27	Составление требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	28	Составление правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	29	Подбор безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	30	Расчет в потребности сырья, продуктах (по индивидуальному заданию)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	31	Расчет в потребности сырья, продуктах, расходных материалах по рецептуре	<i>п</i>	<i>1</i>	
	32	Составление заявки(требования) на сырье, пищевые продукты в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	33	Составление заявки(требования) на расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	<i>п</i>	<i>1</i>	

	<b>34</b>	Составление технологической карты кулинарного изделия (по индивидуальному заданию)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>35</b>	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>36</b>	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>					
<i>5 семестр</i>					
	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<b>1</b>	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10</i>
	<b>2</b>	Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>3</b>	Составление требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>4</b>	Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>5</b>	Составление технологического процесса механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>6</b>	Составление технологического процесса механической обработки и подготовки фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>7</b>	Составление технологического процесса механической кулинарной обработки фенхеля для фарширования.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>8</b>	Выбор способа нарезки экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>9</b>	Описать замачивание сушеных грибов типа шиитские, сморчки.	<i>n</i>	<i>l</i>	



	<b>10</b>	Правила перевязки артишоков и спаржи. Описание способов применения.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>11</b>	Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>12</b>	Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>13</b>	Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>14</b>	Описание технологического процесса формование, подготовка к фаршированию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>15</b>	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>16</b>	Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>17</b>	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>18</b>	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 1.1 - ПК 1.4,</i> <i>ОК 1-7,9,10</i>
	<b>19</b>	Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>20</b>	Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>21</b>	Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>22</b>	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>23</b>	Составить список особенности обработки рыб ядовитых.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	<b>24</b>	Составить список особенности обработки экзотических видов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>25</b>	Написать способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>26</b>	Составить основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>27</b>	Подобрать правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>28</b>	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность морепродуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10</i>
	<b>29</b>	Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>30</b>	Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>31</b>	Составить правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>32</b>	Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>33</b>	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>34</b>	Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря, обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	<b>35</b>	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	<b>36</b>	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных ракообразных. Правила охлаждения, замораживания. Условия и сроки хранения обработанного сырья.	<i>n</i>	<i>l</i>		
<i>6 семестр</i>						
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>					<i>ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10</i>
	<b>1</b>	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	<b>2</b>	Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	<b>3</b>	Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	<b>4</b>	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	<b>5</b>	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	<b>6</b>	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>l</i>		

		Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки			
	7	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из рыбы	<i>n</i>	<i>l</i>	
	8	Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы. Оборудование для приготовления рыбных блюд.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	9	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса диких животных	<b>Содержание учебного материала</b>				
	10	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10</i>
	11	Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	12	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	13	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятчих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	<b>14</b>	Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>15</b>	Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>16</b>	Составление технологических карт: по приготовлению блюд из мяса диких животных. Органолептический анализ качества сырья и продуктов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>17</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из мяса диких животных. Оборудование для приготовления блюд.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>18</b>	Механическая обработка мяса. Безопасные условия труда Обработка, подготовка, разделка мяса диких птиц.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>19</b>	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 1.1 - ПК 1.4, ОК 1-7,9,10</i>
	<b>20</b>	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>21</b>	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>22</b>	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	23	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	24	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	25	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из говядины, баранины. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	26	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из свинины, оценка качества рубленых полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	27	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулета для карпаччо, стейков. Приготовление порционных полуфабрикатов стейков, рулетов из мраморного мяса.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание учебного материала</b>				
	28	Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 1.1 - 1ПК 1.4, ОК 1-7,9,10</i>
	29	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	30	Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из дичи. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	31	Правила охлаждения, замораживания, упаковки хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой дичи.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	32	Составить схему обработки и подготовки, разделки пернатой дичи.	<i>n</i>	<i>l</i>	

<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>ПК 1.1 - ПК 1.4,</i>  <i>ОК 1-7,9,10</i>
	<b>33</b>	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>34</b>	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из пернатой дичи.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>35</b>	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>36</b>	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи - галантин.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>37</b>	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: котлеты фаршированные. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: рулеты из птицы.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>38</b>	Обработка пищевых отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>39</b>	Дифференцированный зачет	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>40</b>	Дифференцированный зачет	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>УП. 01 Учебная практика</b>					
<b>1</b>	Разделка туши говядины и подготовка мяса к тепловой обработке.			<i>6</i>	
<b>2</b>	Разделка туши свинины и подготовка мяса к тепловой обработке.			<i>6</i>	
<b>3</b>	Разделка туши баранины и подготовка мяса к тепловой обработке.			<i>6</i>	
<b>4</b>	Подготовка целой рыбы, чистка чешуи и удаление внутренностей, филирование.			<i>6</i>	
<b>5</b>	Филирование целой рыбы.			<i>6</i>	

<b>6</b>	Обработка свинины, филирование различных отрезов мяса, разделка на порционные куски.	6	
<b>7</b>	Обработка свинины, филирование различных отрезов мяса, разделка на порционные куски.	6	
<b>8</b>	Обработка говядины, филирование различных отрезов мяса, разделка на порционные куски.	6	
<b>9</b>	Обработка говядины, филирование различных отрезов мяса, разделка на порционные куски.	6	
<b>10</b>	Разделка рыбы, разделка на порционные куски. Подготовка рыбы к тепловой обработке - жарка.	6	
<b>11</b>	Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для запекания.	6	
<b>12</b>	Приготовление мясного бульона.	6	
<b>13</b>	Приготовление говяжьего бульона.	6	
<b>14</b>	Подготовка овощей. Нарезка овощей для супов.	6	
<b>15</b>	Приготовление куриного бульона.	6	
<b>16</b>	Обработка дичи, разделка на порционные куски.	6	
<b>17</b>	Подготовка овощей, подготовка к тепловой обработке. Нарезка овощей.	6	
<b>18</b>	Обработка баранины, разделка ребер на порционные куски.	6	
<b>19</b>	Обработка курицы, разделка на порционные куски.	6	
<b>20</b>	Обработка мяса, разделка. Маринование свинины для шашлыка.	6	
<b>21</b>	Обработка мяса, разделка. Маринование курицы для шашлыка.	6	
<b>22</b>	Обработка мяса, разделка. Вакуумирование крупных кусков свинины, курицы, говядины.	6	
<b>23</b>	Обработка морепродуктов, разделка. Подготовка их для приготовления салатов.	6	
<b>24</b>	Обработка морепродуктов, разделка. Подготовка их для приготовления супов.	6	
<b>25</b>	Обработка, нарезка овощей. Их подготовки к тепловой обработке для салатов.	6	
<b>26</b>	Приготовление рыбного бульона.	6	
<b>27</b>	Разделка курицы, подготовка мяса для панирования.	6	
<b>28</b>	Разделка свинины, подготовка мяса для шпигования.	6	
<b>29</b>	Обработка мраморного мяса, разделка.	6	
<b>30</b>	Разделка курицы, подготовка мяса для панирования.	6	
<b>31</b>	Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для фарширования.	6	
<b>32</b>	Разделка курицы, подготовка мяса для фарширования.	6	
<b>33</b>	Разделка курицы, подготовка мяса для кнельной массы.	6	



34	Разделка курицы, подготовка мяса для приготовления рулета.	6	
<b>Итого</b>		<i>204 часов</i>	
<b>ПП 01 Производственная практика</b>			
1	Разделка туши говядины, свинины, баранины и подготовка мяса к тепловой обработке.	6	
2	Подготовка целой рыбы, чистка чешуи и удаление внутренностей, филирование.	6	
3	Обработка свинины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.	6	
4	Обработка говядины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.	6	
5	Разделка курицы, подготовка мяса для панирования.	6	
6	Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для фарширования.	6	
7	Обработка, нарезка овощей. Их подготовки к тепловой обработке для салатов.	6	
8	Приготовление рыбного бульона.	6	
9	Разделка рыбы, разделка на порционные куски. Подготовка рыбы к тепловой обработке - жарка.	6	
10	Разделка рыбы, подготовка целой рыбы для запекания.	6	
11	Приготовление мясного бульона.	6	
12	Приготовление говяжьего бульона.	6	
13	Подготовка овощей. Нарезка овощей для супов.	6	
14	Подготовка овощей. Нарезка овощей для борща.	6	
15	Разделка туши говядины и подготовка мяса к тепловой обработке.	6	
16	Разделка туши свинины и подготовка мяса к тепловой обработке.	6	
17	Разделка туши баранины и подготовка мяса к тепловой обработке.	6	
18	Приготовление грибного бульона.	6	
19	Приготовление овощного бульона.	6	
20	Обработка говядины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.	6	
21	Обработка курицы, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.	6	
22	Обработка свинины, филирование различных отрезков мяса, разделка на порционные куски.	6	
23	Разделка рыбы, подготовка кусков рыбы для запекания.	6	
24	Разделка курицы, подготовка кусков мяса для запекания.	6	
<b>Итого</b>		<i>144 часов</i>	

	<b>Квалификационный экзамен</b>	6	
		<b>Итого по ПМ 01</b>	<i>466 часов</i>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета:

*Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства*

Рабочие места на 30 обучающихся;  
Автоматизированное рабочее место преподавателя;  
Проекционный экран;  
Видеопроектор мультимедийный;  
Школьная доска.

*Кабинет кулинарного и кондитерского производства*

Рабочие места на 30 обучающихся;  
Автоматизированное рабочее место преподавателя;  
Проекционный экран;  
Видеопроектор мультимедийный;  
Школьная доска.

*Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)*

Весы механические РН6Ц13У;  
Весы электронные настольные до 2кг;  
Машина посудомоечная МПК-1100К;  
Весы товарные г/п 100 кг;  
Весы порционные АД;  
Весы порционные электронные;  
Миксер планетарный;  
Стол подсобный 1400\*700\*800;  
Сервировочная тележка;  
Стол производственный пристенный 1200\*600\*850;  
Стеллаж 1200\*500\*17400;  
Печь СВЧ;  
Шкаф холодильный АРИАДА R1750М;  
Миксер для коктейлей;  
Ванна моечная двухсекционная 1010\*530\*850;  
Стеллаж 1800х600х1800;  
Холодильник бытовой;  
Блинница электрическая;

Блинница электрическая 4-х порционная;  
Чайник-термос 5л.;  
Миксер Vittek;  
Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;  
Миксер планетарный HLB-7;  
Мукопросеиватель вибрационный Каскад;  
Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;  
Блендер бытовой BOSCH;  
Гриль контактный GH-811;  
Фритюрница HD F8;  
Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);  
Кипятильник наливной WB-30;  
Миксер бытовой BOSCH;  
Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;  
Мясорубка 12/S;  
Морозильная МЛП 350 красный;  
Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);  
Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;  
Печь пекарская ХПЭ-750/3;  
Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;  
Стеллаж из нержавеющей стали;  
Передвижной стеллаж для посуды;  
Тестомес спиральный 18/CN;  
Термометр;  
Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;  
Форма для пирожен;  
Лоток для посуды;  
Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;  
Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;  
Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;  
Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;  
Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;  
Гастроёмкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;  
Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;  
Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;  
Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;  
Гастроёмкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;  
Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;  
Венчик; сталь нерж., силикон; металлич;  
Крышка; сталь нерж., D=26см;  
Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;  
Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.  
Конус для выпечки рожков, 130мм;  
Крышка, сталь нерж., D=24см;

Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;  
Крышка сталь нерж., D=28см;  
Крышка сталь нерж., D=20см;  
Друшлаг сталь нерж металлич.  
Сушка 600;  
Слайсер Beckers mod E220CE;  
Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;  
Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;  
Доска разделочная, бамбук 28\*22см;  
Доска разделочная, бамбук 33\*22см;  
Банка винтаж 0,75л (микс 1);  
Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;  
Ложка кухонная из бамбука 28см;  
Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;  
Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;  
Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;  
Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;  
Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;  
Подставка под пароконвектомат ПК 850\*800\*750;  
Плита индукционная ПЭИ-4;  
Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;  
Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;  
Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);  
Кофемолка SMEG CGF01BLEU;  
Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;  
Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;  
Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);  
Сотейник 0,8л с ручкой нерж сталь, с крышкой;  
Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;  
Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;  
Сковорода гриль 24см чугун складная/р;  
Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);  
Кувшин мерный 600мл;  
Венчик 280мм, 12спиц;  
Сито 250мм нерж.сталь;  
Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;

Лопатка силиконовая бежевая;  
Скалка бук 40x500мм;  
Шумовка нерж.ручка 20см;  
Терка 4 грани, нерж.сталь;  
Половник 250мл нерж.сталь;  
Ложка столовая 200мм нерж.сталь;  
Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);  
Коврик армированный, 42x29,5 см;  
Щипцы универсальные 300мм;  
Ножницы кухонные 305см;  
Контейнер пищевой 21л;  
Вилка столовая 200мм нерж.сталь;  
Нож столовый 225мм нерж.сталь;  
Тарелка одноразовая белая (100шт);  
Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;  
Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;  
Смеситель для мойки, высокий излив;  
Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1;  
СВЧ-печь RCS511DSE;  
Фритюрница FT4;  
Мясорубка 12/S;  
Блендер с подогревом TM1128;  
Соковыжималка шнековая SJE6203;  
Весы порционные CAS AD-5;  
Кулер для воды HotFrost V115;  
Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;  
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);  
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);  
Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);  
Миска 350мл;  
Миска, нерж.сталь 510мл;  
Миска, нерж.сталь 1080мл;  
Миска 240мм из нерж.стали;  
Миска с крышкой 0,6л;  
Нож д/чистки овощей нерж.сталь;  
Тарелка д/пасты фарфор;  
Тарелка глуб. фарфор 300мл;  
Тарелка мелкая. Фарфор;  
Соусник фарфор, 80мл;  
Бак с крышкой (для пищевых целей);  
Термометр инфракрасный;  
Кастрюля вакуумная высокая;  
Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;  
Пистолет коптильный профессиональный;

Сковорода 5л нерж.сталь;  
Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);  
Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная. Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);  
Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

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

Основные источники:

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p>	

<p>редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> </ul> </li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	

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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	

<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Грессина  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

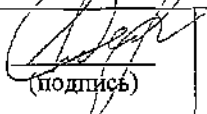


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и**  
**подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**  
**сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**  
**потребителей, видов и форм обслуживания**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева О.В.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	--------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева О.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол №11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А.Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
-----	------------------------------

ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>
-------------------------	--

	контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 368 ч., в том числе:

На освоение МДК- **176 ч.**, в том числе учебная практика -72 ч.; производственная практика – 102 ч.; квалификационный экзамен, в том числе консультаций-18ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	38	28			-
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	138	138	68			-
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.	Учебная /Производственная практика (по специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	174			72	102	
<b>Экзамен и консультации</b>		18					
<b>Всего:</b>		368	176	96	72	102	-

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

именование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>					
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>					
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>1.</b>	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	л	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.
	<b>2.</b>	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	л	1	
	<b>3.</b>	Составление таблицы: ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	п	1	
	<b>4.</b>	Составление таблицы: Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	п	1	

	5.	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				
	6.	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	7.	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	8.	Подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: выбор этапов, Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определить «контрольные точки» - контролируемые этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	9.	Составить таблицу: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	<i>n</i>	<i>1</i>	
	10.	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	11.	Составление технологического цикла приготовления горячей кулинарной продукции	<i>n</i>	<i>1</i>	
	12.	Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	13.	Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	14.	Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	15.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	16.	<b>Контрольная работа по темам 1.1 – 1.2</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	17.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	<i>n</i>	<i>l</i>	
<p align="center"><b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	18.	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	19.	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним	<i>л</i>	<i>l</i>	
	20.	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	<i>л</i>	<i>l</i>	
	21.	Расчет выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	22.	Требования к оформлению и содержанию технологических документов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	23.	Составление технико-технологической карты по индивидуальному заданию	<i>n</i>	<i>l</i>	
	24.	Разработка рецептур горячих блюд	<i>n</i>	<i>l</i>	

	25.	Правило сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	26.	Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>l</i>	
	27.	Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	<i>n</i>	<i>l</i>	
<p><b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	28.	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	29.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	30.	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	31.	Составить таблицу: требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	32.	Требование к организации и технического оснащения работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	33.	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	34.	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>n</i>	<i>l</i>	
	35.	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	<i>n</i>	<i>l</i>	



	<b>36.</b>	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	<i>n</i>	<i>1</i>		
	<b>37.</b>	<b>Контрольная работа по темам 1.3-1.4</b>	<i>n</i>	<i>1</i>		
	<b>38.</b>	<b>Контрольная работа по темам 1.3-1.4</b>	<i>n</i>	<i>1</i>		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>						
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>						
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>					
	<b>39.</b>	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК-06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>	
	<b>40.</b>	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов	<i>л</i>	<i>1</i>		
	<b>41.</b>	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	<i>л</i>	<i>1</i>		
	<b>42.</b>	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	<b>43.</b>	Виды оттяжек, правила выбора оттяжек. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов для бульонов различного вида, способы приготовления.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	<b>44.</b>	Составить рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи, варку льезонов и заправки супов ими. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).	<i>n</i>	<i>1</i>		
	<b>45.</b>	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами	<i>n</i>	<i>1</i>		
	<b>46.</b>	Приготовление, оформление и отпуск крем-супов, Приготовление супов-пюре.	<i>n</i>	<i>1</i>		

	47.	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление	<i>n</i>	<i>1</i>	
	48.	Оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	<i>n</i>	<i>1</i>	
	49.	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	<i>n</i>	<i>1</i>	
	50.	Приготовление, оформление и отпуск авторских супов	<i>n</i>	<i>1</i>	
	51.	<b>Контрольная работа по теме 2.1</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				
	52.	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	53.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	54.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	55.	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	56.	Правила приготовления мучной пассировки, пассированных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	57.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	58.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез)	<i>n</i>	<i>1</i>	

		и его производных; соусов берблан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.			
	59.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных	<i>n</i>	<i>1</i>	
	60.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	61.	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	62.	Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	63.	Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	<i>n</i>	<i>1</i>	
	64.	<b>Контрольная работа по теме 2.2</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и	65.	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07,</i>
	66.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	67.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: жарка в воке, жарка во фритюре изделий из	<i>л</i>	<i>1</i>	

грибов сложного ассортимента		овощной массы, жарка в жидком тесте			OK- 09, OK -10, OK -11.
	68.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: глазирование, техники молекулярной кухни, сувида, витаминкса, компрессии продуктов.	л	1	
	69.	Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	л	1	
	70.	Составить рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке),	п	1	
	71.	Составить рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.),	п	1	
	72.	Составить рецептуры брендовые и региональной кухни приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	п	1	
	73.	Составить рецептуру горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости	п	1	
	74.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	п	1	
	75.	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	п	1	
	76.	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	п	1	
77.	<b>Контрольная работа по теме 2.3</b>	п	1		

<b>Тема 2.4.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<b>78.</b>	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	<b>79.</b>	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>80.</b>	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>81.</b>	Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>82.</b>	Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>83.</b>	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>84.</b>	Адаптация рецептур холодных блюд из пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>85.</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, сложного ассортимента	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>86.</b>	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>87.</b>	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>88.</b>	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<i>п</i>	<i>1</i>		

	<b>89.</b>	<b>Контрольная работа по теме 2.4</b>	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>90.</b>	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>91.</b>	Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>92.</b>	Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>93.</b>	Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>94.</b>	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	<i>л</i>	<i>l</i>
	<b>95.</b>	Органолептическая оценка различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.	<i>n</i>	<i>l</i>
	<b>96.</b>	Приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.	<i>n</i>	<i>l</i>

	97.	Составить таблицу: выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	<i>n</i>	<i>1</i>	
	98.	Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	99.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога	<i>n</i>	<i>1</i>	
	100.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из творога, сыра, муки сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	101.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<i>n</i>	<i>1</i>	
	102.	<b>Контрольная работа по теме 2.5</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8</i> <i>ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК</i>
	103.	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	<i>л</i>	<i>1</i>	
	104.	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	105.	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на	<i>л</i>	<i>1</i>	

		решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная)			-04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.
	106.	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге	л	1	
	107.	Приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	п	1	
	108.	Составить рецептуру, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, рыбы тушеной в горшочке. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	п	1	
	109.	Составить рецептуру, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.	п	1	
	110.	Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	п	1	
	111.	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	п	1	
	112.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	п	1	
	113.	Приготовление рыбы отварной в бульоне	п	1	
	114.	<b>Контрольная работа по теме 2.6</b>	п	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>				
	115.	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов	л	1	



<p><b>Тема 2.7.</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>		сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости			<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	116.	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование	л	1	
	117.	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).	л	1	
	118.	Составить таблицу: подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи	п	1	
	119.	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости	п	1	
	120.	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	п	1	
	121.	Маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.	п	1	
	122.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса мясных продуктов сложного ассортимента	п	1	
	123.	Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий из мяса,	п	1	

		мясных продуктов сложного ассортимента			
	<b>124.</b>	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>125.</b>	Запекание мяса с предварительной обжаркой	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>126.</b>	Приготовление, оформление и отпуск закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>127.</b>	<b>Контрольная работа по теме 2.7</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
<p><b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>128.</b>	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	<b>129.</b>	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, сувида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>130.</b>	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы;	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>131.</b>	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>132.</b>	Составить таблицу: правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>133.</b>	Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>134.</b>	Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с учетом правил	<i>n</i>	<i>1</i>	

		сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода			
	135.	Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с использованием сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>n</i>	<i>1</i>	
	136.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	137.	Приготовление, оформление и отпуск закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	138.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты),	<i>n</i>	<i>1</i>	
	139.	Приготовления горячих блюд из домашней птицы	<i>n</i>	<i>1</i>	
	140.	<b>Контрольная работа по теме 2.8</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>Курсовая работа</b>			<b>36</b>	
	<b>Итого</b>			<b>176</b>	
<b>43.02.15 Примерная тематика курсовой работы:</b>					
<p>1.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</p> <p>2.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</p> <p>3.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</p> <p>4.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</p> <p>5.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</p> <p>6.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</p> <p>7.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</p> <p>8.Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</p> <p>9.Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</p> <p>10.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</p> <p>11.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</p> <p>12.Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</p> <p>13.Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей,</p>					

грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).

14.Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.

15.Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).

16.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.

17.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.

18.Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.

19.Ассортимент, приготовление и способы подачи дип.-соусов для фондю.

20.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.

21.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.

22.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни

23.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

24.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.

25.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».

26.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.

27.Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.

28.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола

29.Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.

30.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.

31.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с бланшированием в присутствии гостя.

32.Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

#### **43.02.15 Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы.**

##### **Виды работ:**

Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.

<p>Разработка содержания основной части работы:  - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;  Разработка содержания основной части работы:  - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья  Разработка содержания основной части работы:  - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,  Разработка начальных вариантов рецептов блюд  Провести практические проработки  Разработка практической части курсовой работы:  - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,  . Разработка практической части курсовой работы:  - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.  Разработка компьютерной презентации  Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>		
<b>43.02.15 УП. 02 Учебная практика</b>		
<b>Виды работ</b>		
Приготовление крем супа из разных овощей.	6	
Приготовление щей суточных в горшочке под тестом.	6	
Приготовление соуса лукового, ячно-масляного соуса.	6	
Приготовление gratin из овощей, овощей томленных в горшочке.	6	
Приготовление крокетов из картофеля с грибами.	6	
Приготовление пасты, ризотто из овощей, лазаньи.	6	
Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом), хачапури.	6	
Приготовление рыбы в фольге, рулета из рыбы, кнелей из рыбы.	6	
Приготовление бефстроганов, кабачков, перца фаршированного.	6	
Приготовление зраз отбивных.	6	

Приготовление котлет по –киевски, котлет Пожарских, рулетиков из птицы.	6	
<b>Дифференцированный зачет.</b>	6	
	<b>72</b>	
<b>43.02.15 ПП. 02 Производственная практика</b>		
<b>Виды работ</b>		
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей.	6	
Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов.	6	
Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	6	
Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.	6	
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	6	
<b>Дифференцированный зачет</b>	6	
	<b>102</b>	
	<b>Итого</b>	<b>174</b>
<b>Квалификационный экзамен ПМ.02</b>	<b>18</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Мастерская В212 Поварское дело

##### **Оборудование:**

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт., Доска переносная для мела – 1 шт.; Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.; Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.; Весы порционные АД - 2 шт.; Весы порционные электронные - 2 шт.; Миксер планетарный - 1 шт.; Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.; Сервировочная тележка - 2 шт.; Верстак столярный 1400\*700\*700 - 6 шт.; Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750M - 1 шт.; Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010\*530\*850 - 2 шт.; Ванна моечная 530\*530\*850 - 2 шт.; Блинница электрическая - 2 шт.; Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Миксер Vittek - 2 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный HLB-7 - 10 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.; Гриль контактный GH-811 - 5 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.; Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.; Мясорубка 12/S - 1 шт.; Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.; Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.; Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.; Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.; Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.; Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.; Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.; Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.; Термометр - 5 шт.; Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.; Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.; Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.; Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

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

##### **Основные источники:**

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных



- изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
  3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
  4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
  5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
  6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p><b>Умения:</b> выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b>  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной</p>	
--	---	--

	<p>         безопасности,          техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;          санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);          методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;          требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;          возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;          виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;          правила утилизации отходов;          виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;          виды кухонных ножей, других видов       </p>	
--	--	--

	инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
<p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b> выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,</p>	
--	--	--

	<p>региональных;  актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;  правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа,  использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;  правила минимизации потерь питательных веществ,  массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;  способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>	
<p><b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b> приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - тестовый контроль  - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

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



	<p>хранения;  организовывать, контролировать,  выполнять Порционирование, оформление  сложных соусов; сервировать для подачи с  учетом потребностей различных категорий  потребителей, форм и способов  обслуживания;  контролировать температуру подачи соусов;  организовывать хранение сложных соусов с  учетом требований к безопасности готовой  продукции;  организовывать, контролировать процесс  упаковки на  вынос: рассчитывать стоимость соусов;  вести учет реализованных соусов с  прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с  потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией,  в т ч на  иностранном языке, оказывать им помощь в  выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b>  процессы приготовления, творческого  оформления и  подготовки к реализации соусов сложного  ассортимента с  учетом потребностей различных категорий  потребителей,  видов и форм обслуживания;  ассортимент, рецептуры, характеристика,  требования к  качеству, примерные нормы выхода соусов  сложного  приготовления, в том числе авторских,  брендовых,  региональных;  правила выбора, требования к качеству,  принципы  сочетаемости основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья,  продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья  и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья,  продуктов,  готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с  другими</p>	
--	---	--

	<p> ингредиентами для создания гармоничных соусов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;  температура подачи соусов сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;  требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т ч на </p>	
--	---	--

<p><b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>иностранном языке</p> <p><b>Практический опыт:</b> выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b> выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
---	--	---

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

	<p>категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий,</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	
--	---	--

	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.</p>	
--	--	--

<p><b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</p>	
---	---	--

	<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
--	--	--



	<p><b>Знания:</b>  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - тестовый контроль  - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	--	--

	<p>сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке</p>	
<p><b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  <b>Умения:</b>  выполнять и контролировать</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - тестовый контроль  - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК  <b>Промежуточная аттестация:</b>  -контроль</p>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в</p>	<p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	---	---

	<p>приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>	
--	--	--

	<p>рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>	
--	---	--

	<p>         виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;          правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;          температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;          современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;          способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;          способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;          техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;          методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;          температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;          правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;          требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;          правила упаковки на вынос, маркирования       </p>	
--	---	--

	<p>упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.</p>	
<p><b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость</p>	

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



	<p>сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья,</p>	
--	---	--

	<p>продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p>	
--	--	--

	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p><b>ПК 2.8</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	

	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	
--	---	--

	<p>обслуживания;  наиболее актуальные в регионе  традиционные и  инновационные методы, техники  приготовления горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок;  новые высокотехнологичные продукты и  инновационные  способы приготовления, хранения  (непрерывный холод,  шоковое охлаждение и заморозка,  заморозка с использованием жидкого азота,  инновационные способы  дозревания овощей и фруктов,  консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное  оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости  основных продуктов с дополнительными  ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества  сырья и продуктов,  выхода горячих блюд, кулинарных изделий,  закусок;  правила оформления актов проработки,  составления  технологической документации по ее  результатам;  правила расчета себестоимости горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> 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</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умения:</b> 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.</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы</p>	

клиентами	проектной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<b>Умения:</b> 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	

	<p>объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p><b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>	





НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

Приказ №01-01-06/393

«21» июня 2023 г.

МП

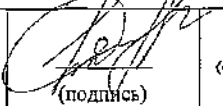


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева О.В.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	--------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

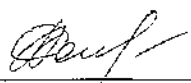
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева Оксана Владимировна, высшая квалификационная категория

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А.Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>27</b>

## **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### **Перечень общих компетенций**

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

### 1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Практический опыт	<p>разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации</p>
-------------------	---

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>

	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т ч авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--	--

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля** максимальной учебной нагрузки обучающегося – **320**, в том числе: на освоение МДК – 122, на практики: учебную -78; производственную – 102 часов, квалификационный экзамен - 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	7	8	9
ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК-3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>МДК 03.01</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	66	66	40			-
ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК-3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>МДК 03.02</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	56	56	44			-
ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК-3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Учебная /Производственная практика	180			78	102	
<b>Экзамен в том числе консультации</b>		12					
<b>Всего:</b>		314	122	84	78	102	-



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>					
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>					
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1.	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	л	1	ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10,
	2.	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	л	1	
	3.	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	л	1	
	4.	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	л	1	
	5.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.	п	1	
	6.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.	п	1	
	7.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов, с изменения выхода	п	1	

	8.	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением использования сезонных, региональных продуктов	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 11</i>
	9.	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	10.	Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	11.	Рецептурные справочники, их содержание и роль в технологическом процессе	<i>n</i>	<i>l</i>	
	12.	Значение холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд и закусок. Кулинарная обработка продуктов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	13.	Решение ситуативных задач, расчет сырья для приготовления бутербродов. Расчёт массы брутто, из заданного количества сырья	<i>n</i>	<i>l</i>	
	14.	Решение ситуативных задач, расчет сырья для приготовления бутербродов. Расчёт массы брутто, из заданного количества сырья	<i>n</i>	<i>l</i>	
	15.	Составление технологических схем приготовления холодных блюд.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	16.	Составление технологических схем приготовления кулинарных изделий и закусок	<i>n</i>	<i>l</i>	
	17.	<b>Контрольная работа по теме 1.1</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	18.	<b>Контрольная работа по теме 1.1</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	19.	Составить ассортимент сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	<i>n</i>	<i>l</i>	
	20.	Составить ассортимент сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	<i>n</i>	<i>l</i>	
	21.	Рассмотреть технологию (sous vide) основанную на приготовление продуктов в вакуумной упаковке	<i>n</i>	<i>l</i>	
	22.	Рассмотреть технологию (sous vide) основанную на приготовление продуктов в вакуумной упаковке	<i>n</i>	<i>l</i>	

	23.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	24.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	25.	Подбор высокотехнологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд	<i>n</i>	<i>l</i>	
	26.	Подбор высокотехнологического оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 3.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>				
	27.	Технологический цикл приготовления холодных блюд.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 3.1,</i> <i>ПК-3.2,</i> <i>ПК- 3.3,</i> <i>ПК- 3.4,</i> <i>ПК- 3.5,</i> <i>ПК- 3.6,</i> <i>ПК-3.7</i> <i>ОК 01, ОК</i> <i>02, ОК 03,</i> <i>ОК 04, ОК</i> <i>05, ОК 06,</i> <i>ОК 07, ОК</i> <i>09, ОК 10,</i> <i>ОК 11</i>
	28.	Технологический цикл приготовления холодных блюд.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	29.	Характеристика, последовательность этапов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	30.	Технологический цикл приготовления холодных кулинарных изделий, закусок	<i>л</i>	<i>l</i>	
	31.	Технологический цикл приготовления холодных кулинарных изделий, закусок	<i>л</i>	<i>l</i>	
	32.	Характеристика, последовательность этапов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	33.	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, с учетом ассортимента продукции	<i>л</i>	<i>l</i>	
	34.	Комбинирование способов приготовления кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции	<i>л</i>	<i>l</i>	
	35.	Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	<i>л</i>	<i>l</i>	
36.	Выбор последовательности и поточности технологических операций.	<i>л</i>	<i>l</i>		

<b>37.</b>	Контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>38.</b>	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>39.</b>	Требования к организации хранения полуфабрикатов кулинарных изделий, закусок	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>40.</b>	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>41.</b>	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>42.</b>	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>43.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных блюд	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>44.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных блюд	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>45.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных блюд	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>46.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных блюд	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>47.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных блюд	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>48.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных блюд	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>49.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных закусок.	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>50.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных закусок.	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>51.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных закусок.	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>52.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных закусок.	<i>п</i>	<i>1</i>

	<b>53.</b>	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных закусок.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>54.</b>	<b>Контрольная работа по теме 1.2</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>55.</b>	<b>Контрольная работа по теме 1.2</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 3.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>56.</b>	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</i>
	<b>57.</b>	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>58.</b>	Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>59.</b>	Правила подбора технологического оборудования и безопасного использования, правила ухода за ними	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>60.</b>	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>61.</b>	Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>62.</b>	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>63.</b>	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>64.</b>	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>65.</b>	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<i>n</i>	<i>1</i>		

		сложного ассортимента.			
	<b>66.</b>	<b>Контрольная работа по теме 1.3</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>					
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>					
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>1.</b>	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 3.1,</i> <i>ПК-3.2,</i> <i>ПК- 3.3,</i> <i>ПК- 3.4,</i> <i>ПК- 3.5,</i> <i>ПК- 3.6,</i> <i>ПК-3.7</i> <i>ОК 01, ОК</i> <i>02, ОК 03,</i> <i>ОК 04, ОК</i> <i>05, ОК 06,</i> <i>ОК 07, ОК</i> <i>09, ОК 10,</i> <i>ОК 11</i>
	<b>2.</b>	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>3.</b>	Организация безопасного приготовления холодных блюд и закусок.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>4.</b>	Риск в области безопасного процесса приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>5.</b>	Приготовление соусов на растительном масле.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>6.</b>	Приготовление заправок на растительном масле	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>7.</b>	Приготовление соусов на уксусе	<i>n</i>	<i>l</i>	

	<b>8.</b>	Приготовление масляные смеси.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>9.</b>	Приготовление соусов к разным блюдам	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>10.</b>	<b>Контрольная работа по теме 3.1</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>11.</b>	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</i>
	<b>12.</b>	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
		Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).			

	13.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	14.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских салатов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	15.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация брендовых салатов	<i>n</i>	<i>1</i>	
	16.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов региональной кухни	<i>n</i>	<i>1</i>	
	17.	Приготовление не смешанных салатов	<i>n</i>	<i>1</i>	
	18.	Приготовление теплых салатов	<i>n</i>	<i>1</i>	
	19.	Приготовление салатов-коктейлей	<i>n</i>	<i>1</i>	
	20.	Приготовление тапасов	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7</i> <i>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</i>
	21.	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.)</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингерфуд)</p> <p>Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей: масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного.</p>	<i>л</i>	<i>1</i>	



	22.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей: желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<i>л</i>	<i>l</i>	
	23.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента из яиц, овощей. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента грибов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента из рыбных.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	24.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента мясных продуктов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	25.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из рыбных продуктов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из мясных продуктов.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	26.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложного ассортимента авторских холодных закусок из яиц, овощей и грибов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложного ассортимента авторских холодных закусок рыбных продуктов.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	27.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложного ассортимента авторских холодных закусок мясных продуктов.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	28.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация брендовых холодных закусок из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов	<i>п</i>	<i>l</i>	
	29.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок	<i>п</i>	<i>l</i>	

		региональной кухни сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов.			
	30.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок региональной кухни сложного ассортимента из рыбных продуктов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок региональной кухни сложного ассортимента из мясных продуктов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				
	31.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба, фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 3.1,</i> <i>ПК-3.2,</i> <i>ПК- 3.3,</i> <i>ПК- 3.4,</i> <i>ПК- 3.5,</i> <i>ПК- 3.6,</i> <i>ПК-3.7</i> <i>ОК 01, ОК</i> <i>02, ОК 03,</i> <i>ОК 04, ОК</i> <i>05, ОК 06,</i> <i>ОК 07, ОК</i> <i>09, ОК 10,</i> <i>ОК 11</i>
	32.	Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	33.	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	л	1	
	34.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы.	п	1	
	35.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	п	1	
	36.	Приготовление закусок из малосоленых рыбных продуктов	п	1	
	37.	Приготовление закусок из копченной рыбы	п	1	
	38.	Приготовление закусок из соленой рыбы	п	1	
	39.	Приготовление закусок из отварной рыбы	п	1	
	40.	Приготовление заливной рыбы и нерыбных морепродуктов	п	1	
	41.	Приготовление нерыбных морепродуктов Приготовление закусок из нерыбных морепродуктов	п	1	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				
	42.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	л	1	ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7
	43.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья	л	1	ОК 01, ОК

	нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок, фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса)			02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
44.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы). Заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	л	1	
45.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	п	1	
46.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, домашней птицы, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	п	1	
47.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	п	1	
48.	Приготовление нарезки из мяса, домашней птицы, дичи.	п	1	
49.	Приготовление нарезки из мяса, домашней птицы, дичи.	п	1	
50.	Приготовление холодного блюда из отварного и жаренного мяса.	п	1	
51.	Приготовление мясного ассорти.	п	1	
52.	Приготовление мясного ассорти.	п	1	
53.	Приготовление заливного блюда. Приготовления студня	п	1	
54.	Приготовление заливного блюда. Приготовления студня	п	1	
55.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд	п	1	

	<b>56.</b>	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд региональной кухни	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Экзамен (комплексный)</b>				
			<b>Итого</b>	<b>122</b>	
<b>43.02.15 УП. 03 Учебная практика</b>					
<b>Виды работ</b>				78	
Приготовление заправки горчичной, сметанной, соуса майонез, соуса хрен, маринада овощного с томатом				6	
Приготовление салатов из свежих овощей: салат из свежих огурцов, зеленого лука, салат из редиса, салата «Весна», «Летний				6	
Приготовление салатов из вареных овощей: салата картофельного, столичного, салата мясного, рыбного				6	
Приготовление винегрета с сельдью, с грибами, с креветками, мясного				6	
Приготовление бутербродов, открытых простых: с Приготовление бутербродов маслом, сыром, мясопродуктами; сложных (ассорти или столичных) с мясо копченостями, семгой, сельдью, икрой.				6	
Приготовление бутербродов, закрытых (сандвичи) с сыром, мясом жареным или отварным, котлетами				6	
Приготовление бутербродов закусочных (канапе) с мясными, рыбными продуктами, с птицей, мясо копченостями, икрой				6	
Приготовление помидор фаршированных, баклажанов фаршированных, икры грибной, кабачковой, пюре из фасоли				6	
Приготовление сельди с гарниром, сельди с картофелем и маслом, сельди рубленой, рыбы под маринадом, рыбы заливной, рыбы фаршированной				6	
Приготовление горячих закусок из мидий, морского гребешка.				6	
Приготовление горячих закусок из креветок, кальмаров.				6	
Приготовление ростбифа, заливного из мяса.				6	
Приготовление студня. Приготовление курицы Галантин, рулета из птицы				6	
<b>Дифференцированный зачет</b>				6	

<b>Итого</b>	<b>78</b>	
<b>43.02.15 ПП. 02 Производственная практика</b>	<b>102</b>	
<b>Виды работ</b>		
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
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. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т ч авторских, брендовых, региональных. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6	
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.	6	
Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6	
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции. Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	

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.).	6	
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6	
Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	6	
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Контроль хранения и расхода продуктов	6	
Разработка рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	
<b>Дифференцированный зачет</b>	6	
<b>Итого</b>	<b>302</b>	
<b>Квалификационный экзамен ПМ 03</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Мастерская В212 Поварское дело

##### **Оснащение:**

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.,

Доска переносная для мела – 1 шт.;

Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.;

Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.;

Весы порционные АД - 2 шт.;

Весы порционные электронные - 2 шт.;

Миксер планетарный - 1 шт.;

Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.;

Сервировочная тележка - 2 шт.;

Верстак столярный 1400\*700\*700 - 6 шт.; Печь СВЧ - 1 шт.;

Шкаф холодильный АРИАДА R1750M - 1 шт.;

Миксер для коктейлей - 1 шт.;

Ванна моечная двухсекционная 1010\*530\*850 - 2 шт.;

Ванна моечная 530-\*530\*850 - 2 шт.;

Блинница электрическая - 2 шт.;

Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.;

Чайник-термос 5л. - 1 шт.;

Миксер Vittek - 2 шт.;

Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.;

Миксер планетарный HLB-7 - 10 шт.;

Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.;

Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.;

Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.;

Гриль контактный GH-811 - 5 шт.;

Фритюрница HD F8 - 1 шт.;

Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.;

Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.;

Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.;



Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.;  
Овощерезка НЛС- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.;  
Мясорубка 12/S - 1 шт.;  
Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.;  
Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.;  
Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.;  
Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.;  
Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.;  
Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.;  
Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.;  
Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.;  
Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.;  
Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.;  
Термометр - 5 шт.; Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.;  
Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.;  
Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.; К  
ипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

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

Основные источники:

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова,Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p> <p><b>Умения:</b> обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p> <p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
--	---	--

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности,</p>	
---	---	--

	<p>доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды,</p>	
--	--	--

	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  <b>Умения:</b> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>	

	<p>гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов;</p>	
--	--	--



	<p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника</p>	
--	---	--

	<p>порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; 42 требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	

	<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,</p>	
--	--	--

	<p> примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, </p>	
--	--	--

	<p>холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	

	<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из</p>	
--	--	--

	<p>рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов</p>	
--	---	--

	<p>приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>Умения:</b> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в</p>	



	<p>соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов</p>	
--	--	--

	<p>обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы,</p>	
--	---	--

	<p>дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; 50 современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
--	--	--

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p><b>Умения:</b> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</p> <p><b>Знания:</b> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления,</p>	
---	---	--

	<p>хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <b>Знания:</b> 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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

	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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> 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. <b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. <b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов	

<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p><b>Умения:</b> 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 <b>Знания:</b> 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</p>	

	профессиональной направленности	
<p><b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. <b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>	





НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М. В. Гребенец

Приказ № 01/01-06/2023  
«21» июня 2023

МП

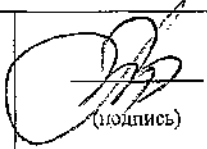


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и**  
**подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков**  
**сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**  
**потребителей, видов и форм обслуживания**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Семенченко Т.В.	 (подпись)	«14» 06 2023 г.
--------------	---------------	-----------------	--	-----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

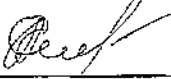
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Семенченко Татьяна Владимировна, первая квалификационная категория.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол №11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А.Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)</b>	<b>23</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

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

### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

**Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Уметь	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
Знать	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**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 310 ч., в том числе:  
на изучение МДК – 124, учебную – 78 ч., производственную практику – 102 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				
			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	самостоятельные работы						
ПК 4.1 - 4.5 ОК1-7, 9,10	<b>МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>	56	<b>56</b>	28			
ПК 4.2. - 4.3 ОК1-7, 9,10	<b>МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>	68	<b>68</b>	30	4		
ПК 4.1 - 4.5	Учебная /производственная практика	180	-			78	102
	Экзамен	6	-				
	<b>Всего:</b>	<b>310</b>	<b>124</b>			<b>78</b>	<b>102</b>

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	4	5	
<b>МДК.04.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					
<b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<i>вид</i>	<i>часы</i>	<i>ОК, ПК</i>
	<b>1</b>	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,10
	<b>2</b>	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>3</b>	Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>4</b>	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>5</b>	Технологический цикл приготовления десертов разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>6</b>	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов разнообразного ассортимента.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>7</b>	Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>8</b>	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>9</b>	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению холодных сладких блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>10</b>	Составление технологических схем по приготовлению холодных сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>11</b>	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению горячих	<i>л</i>	<i>1</i>		



		сладких блюд.			
	12	Составление технологических схем по приготовлению горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	13	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению напитков.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	14	Составление технологических схем приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	15	Характеристика, последовательность комбинированных способов приготовления по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	16	Составление технологических схем комбинированных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	17	Характеристика, последовательность комбинированных способов приготовления по приготовлению десертов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	18	Составление технологических схем комбинированных способов приготовления десертов по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	19	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	20	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	21	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,10
	22	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению холодных блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	23	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	24	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению холодных блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	25	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	26	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению десертов по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	27	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков	<i>л</i>	<i>l</i>	

	разнообразного ассортимента.		
<b>28</b>	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>29</b>	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>l</i>
<b>30</b>	Составить правила по уходу за оборудованием.	<i>n</i>	
<b>31</b>	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	<i>л</i>	<i>l</i>
<b>32</b>	Написать требования к отпуску готовой продукции по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>33</b>	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	<i>л</i>	<i>l</i>
<b>34</b>	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>35</b>	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	<i>л</i>	<i>l</i>
<b>36</b>	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>37</b>	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	<i>л</i>	<i>l</i>
<b>38</b>	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	1
<b>39</b>	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	<i>л</i>	<i>l</i>
<b>40</b>	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>41</b>	Сроки реализации десертов, напитков, сладких холодных и горячих блюд.	<i>л</i>	<i>l</i>
<b>42</b>	Составить таблицу с указанием сроков реализации десертов, напитков, сладких холодных и горячих блюд.	<i>n</i>	

	43	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	44	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	45	Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	46	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	47	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	48	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	49	Организация работы по оснащению холодного цеха.	<i>л</i>		
	50	Составление плана оснащения холодного цеха по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	51	Организация работы по оснащению горячего цеха.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	52	Составление плана оснащения горячего цеха по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	53	Организация работы по оснащению цеха для приготовления десертов.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	54	Составление плана оснащения цеха для приготовления десертов по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	55	Организация работы по оснащению цеха для приготовления сладких блюд.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	56	Составление плана оснащения цеха для приготовления сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>л</i>	
<b>МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>					
	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Способы сокращения потерь и	<i>л</i>	<i>л</i>	

<b>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		сохранения пищевой ценности продуктов.			ПК 4.2. -4.3 ОК1-7, 9,10
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	3	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	4	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод желированных сладких блюд - киселя. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	5	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод желированных сладких блюд – желе. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	6	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов для желированных сладких блюд муссов, самбука.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	7	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	8	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных десертов тирамиссу, желированных блюд кремов, панакоты.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	9	Подобрать способы сокращения потерь при приготовлении холодных десертов по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	10	Написать схему приготовления холодных сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	

	11	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	12	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	13	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	14	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контроль хранения и расхода продуктов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	15	Составить технологическую карту (технология приготовления муссов, самбуков)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	16	Составить инструкционно – технологическую карту (технология приготовления панакоты)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	17	Написать процесс приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по индивидуальному заданию.	<i>с/р</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	18	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	19	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.).	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 4.2. -4.3 ОК1-7, 9,10
	20	Составить таблицу основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	21	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд горячего суфле.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	22	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	23	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов пудингов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по	<i>п</i>	<i>1</i>	

		индивидуальному заданию.			
	25	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд шарлоток, штруделей, яблок в тесте.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	26	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд блинчиков, блинчиков фламбе	<i>л</i>	<i>1</i>	
	27	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	28	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд фламбированных фруктов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	29	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	30	Подбор посуды для сервировки горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	31	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	34	Составление инструкционно - технологических карт по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	35	Написать процесс приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов по индивидуальному заданию.	<i>с/р</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	36	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 4.4. -4.5 ОК1-7, 9,10
	37	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	38	Составить таблицу сокращения потерь по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	39	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки). Варианты подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	40	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	41	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (компоты, лимонады, холодные чай и кофе). Варианты подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	42	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	43	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (смузи, морсы, квас, коктейли). Варианты подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	44	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	45	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	<i>л</i>	<i>l</i>	
	46	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	47	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<i>л</i>	<i>l</i>	
	48	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.		<i>l</i>	
	49	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков	<i>n</i>	<i>l</i>	
	50	Составление технологических карт (смузи, коктейли)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	51	Составление технологических карт (технология приготовления компота, лимонада)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	52	Написать процесс приготовления, подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента по индивидуальному заданию.	<i>с/р</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	53	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 4.4. -4.5

<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>		горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.			ОК1-7, 9,10
	54	Составить таблицу оценки качества готовой продукции по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	55	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	56	Организация работы бариста. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков. Способы варки, способы подачи.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	57	Составить таблицу сокращения потерь по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	58	Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию. Указать способы варки, способы подачи.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	59	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	60	Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию. Указать способы варки, способы подачи.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	61	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	<i>л</i>	<i>l</i>	
	62	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 4.4. -4.5 ОК1-7, 9,10
	63	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	64	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	65	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	<i>n</i>		
	66	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	67	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по	<i>n</i>	<i>l</i>	



		индивидуальному заданию.			
	68	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Экзамен по МДК.04.01, МДК.04.02</b>					
<b>УП. 04 Учебная практика 78 ч.</b>					
1	Бисквитное пирожное «Лимонный фреш» (Бисквит, лимонный курд, суфле, лимонный гель, ванильный крем)		6	ПК 4.1-4.5	
2	Пирожное «Малина – Йогурт» (ванильный бисквит с малиной, хрустящий слой, крем малина, мусс йогурт на белом шоколаде)		6		
3	Порционный тирамиссу (бисквит, кофейная пропитка, мусс с маскарпоне)		6		
4	Десерт «Павлова» с ягодным конфитюром и кремом из творожного сыра с гарниром.		6		
5	Тарт «Груша» (миндальное сабле, хрустящей слой с грецким орехом, крем с маскарпоне, компоте груша, бисквитный мох для бисквита)		6		
6	Пирожное «Бюш» (бисквит –шпинат, сливочно – сырный крем, крамбол, клубничный соус)		6		
7	Муссовое пирожное (клубничный мусс, вишневая начинка, бисквит)		6		
8	Шу с saqueline (заварной полуфабрикат, тесто saqueline)		6		
9	Шоколадное суфле		6		
10	Приготовление фондана		6		
11	Яблочная шарлотка с мороженым		6		
12	Тарт татен (песочное тесто, карамель)		6		
13	Приготовление йогуртного ласси. Приготовление пунша из фруктовых соков. Приготовление глнтвейна.		6		
Итого				<b>78</b>	
<b>ПП. 04 Производственная практика</b>					
1	Прохождение инструктажей по безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка.		6	ПК 4.1-4.5	

2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6
3	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.	6
4	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
5	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
7	Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.	6
8	Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.	6
9	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов.	6
10	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов.	6
11	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.	6

12	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.	6	
13	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.	6	
14	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.	6	
15	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	6	
16	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	6	
17	Комплексный дифференцированный зачет	6	
<b>Итого</b>			<b>102</b>
<b>Квалификационный экзамен по ПМ.04</b>			<b>6</b>
<b>Всего</b>			<b>310</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Мастерская В212 Поварское дело

##### **Оборудование:**

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт., Доска переносная для мела – 1 шт.; Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.; Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.; Весы порционные АД - 2 шт.; Весы порционные электронные - 2 шт.; Миксер планетарный - 1 шт.; Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.; Сервировочная тележка - 2 шт.; Верстак столярный 1400\*700\*700 - 6 шт.; Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750М - 1 шт.; Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010\*530\*850 - 2 шт.; Ванна моечная 530\*530\*850 - 2 шт.; Блинница электрическая - 2 шт.; Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Миксер Vittek - 2 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный HLB-7 - 10 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.; Гриль контактный GH-811 - 5 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.; Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.; Мясорубка 12/S - 1 шт.; Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.; Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.; Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.; Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.; Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.; Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.; Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.; Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.; Термометр - 5 шт.; Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.; Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.; Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.; Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

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

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

## Основные источники

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

#### 4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и 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	<b>Иметь практический опыт:</b> подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК;
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Уметь:</b> рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Итоговый контроль: квалификационный экзамен

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<b>Знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Наблюдение и оценка при устном и письменном опросах, при защите лабораторных и практических работ, при выполнении индивидуальных заданий для самостоятельной работы, оценка контрольного теста по разделам профессионального модуля, при прохождении производственной практики, при сдаче квалификационного экзамена.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом		



<p>особенностей социального и культурного контекста</p>		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>		
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>		



НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

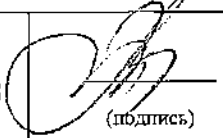


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания.**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Семенченко Т.В.	 (подпись)	«14» 06 2023 г.
--------------	---------------	-----------------	--	-----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

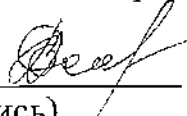
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Семенченко Татьяна Владимировна, первая квалификационная категория.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_/О.А.Цаплий/  
(подпись) (ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.1.1 Перечень общих компетенций

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

### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных</p>

	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля** максимальной учебной нагрузки обучающегося – **326 ч.**, в том числе: на освоение МДК – 134 ч., на практики: учебную – 84 ч.; производственную – 102 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК		Практики			
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	7	8	9	
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7, ОК 9-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	48	28				
ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	86	86	54				4
ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11	Учебная и производственная практика	186			84	102		
	Экзамен	6						
	<b>Всего:</b>	<b>326</b>	<b>134</b>		<b>84</b>	<b>102</b>		



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>					
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>					
<b>Тема 1.1.</b>  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>1.</b>	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	л	1	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	<b>2.</b>	Классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	л	1	
	<b>3.</b>	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	л	1	
	<b>4.</b>	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	л	1	
	<b>5.</b>	Технологическая документация, порядок ее разработки.	л	1	
	<b>6.</b>	Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	л	1	
	<b>7.</b>	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования.	л	1	

	<b>8.</b>	Составить схему технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>9.</b>	Составить схему технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>10.</b>	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>11.</b>	Разработка технологических карт по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>12.</b>	Разработка технологических карт по справочнику кондитера по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>13.</b>	Разработка калькуляционных карт по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>14.</b>	Разработка наряда-заказа по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>15.</b>	Адаптация рецептов хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>16.</b>	Адаптация рецептов мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>17.</b>	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	<b>18.</b>	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>19.</b>	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>20.</b>	Решение ситуативных задач по выполнению технологических операций и их характеристик	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>21.</b>	Составить схему приготовления хлебобулочных изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	22.	Составить схему приготовления мучных кондитерских изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>				
	23.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	24.	Виды, назначение технологического оборудования и правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	25.	Подобрать оборудование для изготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	26.	Подобрать оборудование для изготовления мучных кондитерских изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	27.	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	28.	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	29.	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	30.	Применить систему ХАССП для изготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	31.	Применить систему ХАССП для изготовления мучных кондитерских изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	32.	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	<i>n</i>	<i>l</i>	
33.	Составить схему рабочего места кондитера для выполнения работ по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>		
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	34.	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. -5.5

Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	35.	Составить товароведную характеристику хлебобулочных изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 1-7, ОК 9-11
	36.	Составить товароведную характеристику мучных кондитерских изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	37.	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	38.	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	39.	Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	40.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	41.	Оформление заявок на склад.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	42.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	43.	Составить схему экспресс оценки качества хлебобулочных изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	44.	Составить схему экспресс оценки качества мучных и кондитерских изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	45.	Составление таблицы: «Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	46.	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	47.	Составление таблицы о характеристике, назначении, требованиях к качеству, безопасности, порядок их использования (пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	48.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>					
<b>МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>					
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>1.</b>	Классификация отделочных полуфабрикатов. Виды сырья, его	<i>л</i>	<i>l</i>	

Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		характеристика, подготовка, хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.			ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
	2.	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сиропов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	3.	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>л</i>	<i>1</i>	
	4.	Карамели: виды, правила и режим уваривания. Требования к качеству, условия и сроки хранения карамели. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	5.	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>л</i>	<i>1</i>	
	6.	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Технология приготовления. Приготовление, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Темперирование шоколада.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	7.	Приготовление мусса различных видов. Использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	8.	Ассортимент кремов, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	9.	Составление технологических карт по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	10.	Кремы комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Технология приготовления. Приготовление, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	11.	Технология приготовления мастики (сахарной сырцовой и заварной, молочной, зефирной), марципана. Использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	12.	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	13.	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения фарша и начинки.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	14.	Составление технологических карт «Технология приготовления фарша мясных фаршей».	<i>п</i>	<i>л</i>	
	15.	Составление технологических карт «Технология приготовления фарша мясных фаршей».	<i>п</i>	<i>л</i>	
	16.	Составление технологических карт «Технология приготовления рыбного, грибного и рисового фаршей».	<i>п</i>	<i>л</i>	
	17.	Составление технологических карт «Технология приготовления овощных фаршей».	<i>п</i>	<i>л</i>	
	18.	Составление технологических карт «Технология приготовления фруктовых, ореховых, творожной и маковой начинок».	<i>п</i>	<i>л</i>	
	19.	Технология рисования элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	20.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	21.	Решение ситуационных задач по организации процесса приготовления полуфабрикатов, фаршей.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	22.	<b>Самостоятельная работа</b>	<i>с/р</i>	<i>л</i>	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного	<b>Содержание учебного материала</b>				
	23.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе фирменных, авторских, региональных.	<i>л</i>	<i>л</i>	ПК 5.1. - 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
	24.	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	25.	Составление технологических карт: «Технология приготовления сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске»	<i>п</i>	<i>л</i>	

хлеба	26.	Составление технологических карт: «Технология приготовления пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	27.	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	<i>n</i>	<i>l</i>	
	28.	Составление технологических карт: сдобных хлебобулочных изделий: булочки сдобные, булочки фигурные, ватрушки, крендель.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	29.	Составление технологических карт: крученик слоёный, слойки с марципаном, слойка с повидлом, булочка-конверт. Булочка-книжка.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	30.	Технология приготовления праздничных пирогов: открытые, полуоткрытые, закрытые. Способы разделки и формования, температурный режим выпечки.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	31.	Технология приготовления праздничных пирогов: фигурные пироги, кулебяки, рыбники. Способы разделки и формования, температурный режим выпечки.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	32.	Технология приготовления праздничного хлеба (каравай, куличи, калачи).	<i>л</i>	<i>l</i>	
	33.	Способы формования праздничного хлеба. Техника и варианты оформления праздничного хлеба. Режим расстойки, выпечки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	34.	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	35.	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
36.	Решение ситуационных задач по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<i>n</i>	<i>l</i>		
37.	<b>Самостоятельная работа</b>	<i>n</i>	<i>l</i>		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных	<b>Содержание учебного материала</b>				
	49.	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. - 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
	50.	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	

кондитерских изделий сложного ассортимента	51.	Технология приготовления бискитного (основного) теста, буше. Ассортимент, правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
	52.	Технология приготовления бисквитного полуфабриката «Прага». «Генуаз(Женуаз)», бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
	53.	Технология приготовления песочного теста, медового теста, «Бризе», «Бретон». Ассортимент, правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
	54.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении медового теста.	<i>п</i>	<i>1</i>
	55.	Технология приготовления теста заварного, «Паташу». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
	56.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении заварного теста.	<i>п</i>	<i>1</i>
	57.	Технология приготовления воздушного теста, «Меренга». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
	58.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при		



	приготовлении воздушного теста.		
<b>59.</b>	Технология приготовления миндального теста, «Даккуаз». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>60.</b>	Технология приготовления сахарного, тюлипного теста. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>61.</b>	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении сахарного, тюлипного теста.	<i>п</i>	<i>1</i>
<b>62.</b>	Технология приготовления слоёного теста, «Фило», Кора». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоёного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>63.</b>	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении слоёного теста.		
<b>64.</b>	Технология приготовления пряничных изделий. Построение пряничного сооружения. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
<b>65.</b>	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при		

	приготовлении пряничного сооружения.		
66.	Технология приготовления блинчатого теста. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
67.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении блинчатого теста.	<i>п</i>	<i>1</i>
68.	Технология приготовления крошкового полуфабриката. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления.	<i>л</i>	<i>1</i>
69.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении крошкового полуфабриката.	<i>п</i>	<i>1</i>
70.	Технология мелкоштучных кондитерских изделий (брауни, бискотти, макарони, пtifуры, твиль, печенье, мини-рулетики, маффины, капкейки, корзиночки, пирожные, флорентины, тарталетки, куполлета) Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления.	<i>л</i>	<i>1</i>
71.	Составить схему приготовления и правила выбора сырья для приготовления полуфабриката по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>
72.	Составить схему органолептического способа оценки качества основного и дополнительного сырья.	<i>п</i>	<i>1</i>
73.	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления.	<i>п</i>	<i>1</i>
74.	Заполнение таблицы: «Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов»	<i>п</i>	<i>1</i>
75.	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к	<i>п</i>	<i>1</i>

		транспортированию			
	<b>76.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	<i>n</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>77.</b>	Классификация праздничных тортов и пирожных. Технологический процесс приготовления праздничных тортов. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
	<b>78.</b>		<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>79.</b>	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Выпечные полуфабрикаты на основе промышленных смесей	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>80.</b>	Способы и приёмы отделки праздничных тортов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>81.</b>	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>82.</b>	Составление таблицы: «Органолептические способы определения степени готовности и оценка качества выпечных полуфабрикатов»	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>83.</b>	Составление технологической карты: «Технология приготовления и оформления пирожных сложного ассортимента»	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>84.</b>	Составление технологической карты: «Технология приготовления и оформления тортов сложного ассортимента»	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>85.</b>	Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	<i>n</i>	<i>1</i>	
	<b>86.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	<i>c/p</i>	<i>1</i>	
<b>УП. 05 Учебная практика</b>					
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				<i>6</i>	ПК 5.1-5.6
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.				<i>6</i>	
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,				<i>6</i>	

сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6	
Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6	
Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
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.	6	
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	6	
Дифференцированный зачет	6	
	<b>84</b>	
<b>III. 05 Производственная практика</b>		
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	ПК 5.1-5.6

2. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	6	
3. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	6	
4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба.	6	
5. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.	6	
6. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	6	
7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.	6	
8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.	6	
9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.	6	
10. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных	6	
11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов	6	
12. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.	6	
13. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом	6	

соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
14.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	
15.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6	
16.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
17.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6	
	<b>102</b>	
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>	
<b>Итого</b>	<b>326</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

##### **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства А229**

###### **Оборудование:**

1. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб); 2. Рабочие места на 26 обучающихся; 3. Проекционный экран; 4. Видеопроектор мультимедийный; 5. Школьная доска; 6. Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

**Мастерская Г116 Учебная кухня ресторана** (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

###### **Оборудование:**

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.; Мясорубка 12/TS FIMAR (220В) - 1 шт.; Холодильник Атлант 1748-01 - 1 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный HLB-7 - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 1 шт.; Гриль контактный GH-811 - 1 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 1 шт.; Шкаф морозильный СВ 114-S - 1 шт.; Шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-5 - 1 шт.; Тестомес HS-30 - 1 шт.; Слайсер HBS-220 JS - 1 шт.; Гриль для кур Electric Rotisserie HEJ-266 - 1 шт.; Печь СВЧ Convito D90N30ELS-B-86 - 1 шт.; Шкаф расточный тепловой для пароконвектомата ШРТ-10-1/1М - 1 шт.; Пончиковый аппарат Гольфстрим - 1 шт.; Пароконвектомат ПКА 10-1/1 - 1 шт.; Электроплита, 4 комфорки ЭП-4 П Abat - 1 шт.; Шкаф расточный тепловой для пароконвектомата ШРТ-10-1/1М - 1 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Плита индукционная HIRAKAN HKN-ICF70D - 1 шт.; Вакуумный упаковщик бескамерного типа, автомат ELIX - 1 шт.; Плита индукционная Ф4ИП/800 4 комфорки - 2 шт.

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

##### **Основные источники:**

**МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В.

Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.

### **МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.



6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

#### 4. 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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p><b>ПК 5.1.</b>            Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>            Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства</li> </ul>	

	<p>посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа</li> </ul>	

	презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	---	--

## 5. 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
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной</li> </ul>	

	<p>информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p><b>ОК. 10.</b>  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p><b>ОК.11</b>  Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
---	---	--





НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенев  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023 г.

МП

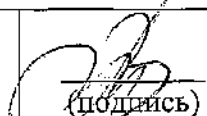


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного**  
**персонала**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Семенченко Т.В.	 (Подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	-----------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

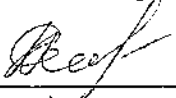
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Семенченко Татьяна Владимировна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол № 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А.Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>уметь</b>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
<b>знать</b>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p>

	<p>виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правила составления калькуляции стоимости;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля** максимальной учебной нагрузки обучающегося – **250 ч.**, в том числе: на освоение МДК – 88 ч., на учебную практику – 72 ч., практику производственную – 84 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК		Практики			
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	7	8	9	
ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	88	88	44				4
ПК 6.1-6.5 ОК1-7,9-11	Учебная практика	72			72			
ПК 6.1-6.5 ОК1-7,9-11	Производственная практика	84				120		
	Экзамен	6						
	<b>Всего:</b>	<b>250</b>	<b>88</b>	<b>44</b>	<b>72</b>	<b>120</b>		<b>4</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Раздел модуля 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>					
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>					
<b>Тема 1.1.</b>  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1.	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	л	1	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9-11
	2.	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.	л	1	
	3.	Анализ требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.	п	1	
	4.	Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)	л	1	
	5.	Семинарское занятие: Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы	п	1	



		организаций питания, их характеристика, функции.			
	6.	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	<i>n</i>	<i>l</i>	
	7.	Составить список особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	8.	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прејскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013).	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9-11
	9.	Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	10.	Составить схему взаимосвязей меню и концепции ресторана.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	11.	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Праздничное меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Тематическое меню.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	12.	Составление меню по техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного	<i>n</i>	<i>l</i>	

		типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.			
	13.	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стилль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	14.	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	15.	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	<i>с/р</i>	<i>л</i>	
	16.	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	<i>п</i>	<i>л</i>	
	17.	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	18.	Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стилия оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	<i>п</i>	<i>л</i>	
	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 1.3</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	19.	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	<i>л</i>	<i>л</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9-11
	20.	Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.	<i>л</i>		
	21.	Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	<i>л</i>	<i>л</i>	

	22.	Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	23.	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24.	Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	25.	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	26.	Решение ситуативных задач по теме «Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	27.	Решение ситуативных задач по теме «Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	28.	Самостоятельная работа по теме 1.3	<i>с/р</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
Управление персоналом в организациях питания	29.	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9-11
	30.	Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	31.	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32.	Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33.	Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс	<i>л</i>	<i>1</i>	

		аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.			
	34.	Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	35.	Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	<i>л</i>	<i>л</i>	
	36.	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	37.	Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	<i>п</i>	<i>л</i>	
	38.	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	<i>п</i>	<i>л</i>	
	39.	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	<i>п</i>	<i>л</i>	
	40.	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	41.	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	<i>п</i>	<i>л</i>	
	42.	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	<i>п</i>	<i>л</i>	
	43.	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	<i>п</i>	<i>л</i>	
Тема 1.5. Текущее	<b>Содержание учебного материала</b>				
	44.	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на	<i>л</i>	<i>л</i>	

планирование деятельности подчиненного персонала		день подчиненного персонала.			ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9-11
	45.	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	46.	Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	47.	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	48.	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	49.	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	<i>п</i>	<i>1</i>	
	50.	Планирование производственного задания (программы)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	51.	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	<i>п</i>	<i>1</i>	
	52.	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	<i>п</i>	<i>1</i>	
	53.	<b>Самостоятельная работа по теме 1.5</b>	<i>с/р</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание учебного материала</b>				
	54.	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда. Производственная мощность. Товароборот. Виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
	55.	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	<b>56.</b>	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	<i>л</i>	<i>л</i>	
	<b>57.</b>	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	<b>58.</b>	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	<b>59.</b>	Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	<b>60.</b>	Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда	<i>п</i>	<i>л</i>	
	<b>61.</b>	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	<b>62.</b>	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	<i>п</i>	<i>л</i>	
	<b>63.</b>	Оформление документов: дневного заборного листа	<i>п</i>	<i>л</i>	
	<b>64.</b>	Разработка нормативно-технологической документации	<i>с/р</i>	<i>л</i>	
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>65.</b>	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.	<i>л</i>	<i>л</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
	<b>66.</b>	Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания	<i>л</i>	<i>л</i>	

службами и подразделениями	<b>67.</b>	Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	<b>68.</b>	Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	<b>69.</b>	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	<i>n</i>	<i>l</i>		
	<b>70.</b>	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	<i>n</i>	<i>l</i>		
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>						
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание учебного материала</b>					ПК 6.1- 6.3 OK1-7,9-11
	<b>71.</b>	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	<b>72.</b>	Характеристика производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха	<i>л</i>	<i>l</i>		
	<b>73.</b>	Техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	<b>74.</b>	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	<b>75.</b>	Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	<i>л</i>	<i>l</i>		

	<b>76.</b>	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>77.</b>	Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>78.</b>	Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>79.</b>	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>80.</b>	Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>81.</b>	Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>82.</b>	Решение ситуативных задач по организации и контролю деятельности подчиненного персонала	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.2</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>83.</b>	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
	<b>84.</b>	Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их	<i>п</i>	<i>1</i>	



		проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.			
	<b>85.</b>	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>86.</b>	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>87.</b>	Решение ситуативных задач по теме: Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>88.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>УП. 06 Учебная практика</b>			<b>72</b>		
<b>Виды работ</b>					
<b>1.</b>	Ознакомление с нормативной документацией, с организацией материальной ответственности в организации, с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.				<i>6</i>
<b>2.</b>	Участие в разработке новых фирменных блюд. Разработка различных видов меню. Контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд по меню.				<i>6</i>
<b>3.</b>	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Оценка качества готовой продукции.				<i>6</i>
<b>4.</b>	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда.				<i>12</i>
<b>5.</b>	Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.				<i>12</i>
<b>6.</b>	Участие в проведении инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий.				<i>12</i>
<b>7.</b>	Участие в распределении персонала по рабочим местам, составлении табеля учета рабочего времени.				<i>12</i>
<b>8.</b>	Участие в составлении графика работы персонала, работников кухни.				<i>6</i>

<b>ПП. 06 Производственная практика</b>		<b>84</b>	
<b>Виды работ</b>			
1.	Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	6	ПК 6.1-6.5 ОК1-7, 9-11
2.	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	6	
3.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	6	
4.	Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	6	
5.	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	6	
6.	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	6	
7.	Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	6	
8.	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	6	
9.	Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта	6	

	об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.		
10.	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	6	
11.	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.	6	
12.	Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	6	
13.	Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	6	
14.	Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	6	
<b>Всего</b>		<b>84</b>	
<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>Итого</b>		<b>250</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Мастерская В212 Поварское дело

##### **Оборудование:**

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт., Доска переносная для мела – 1 шт.; Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.; Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.; Весы порционные АД - 2 шт.; Весы порционные электронные - 2 шт.; Миксер планетарный - 1 шт.; Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.; Сервировочная тележка - 2 шт.; Верстак столярный 1400\*700\*700 - 6 шт.; Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750M - 1 шт.; Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010\*530\*850 - 2 шт.; Ванна моечная 530-\*530\*850 - 2 шт.; Блинница электрическая - 2 шт.; Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Миксер Vittek - 2 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный НЛВ-7 - 10 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.; Гриль контактный GH-811 - 5 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.; Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.; Мясорубка 12/S - 1 шт.; Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.; Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.; Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.; Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.; Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.; Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.; Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.; Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.; Термометр - 5 шт.; Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.; Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.; Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.; Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

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

##### **Основные источники:**

**МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала**

1. Зайцева, Т. В. Управление персоналом: учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование) ЭБС «Знаниум»

#### 4. 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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p><b>ПК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p><b>ПК 6.3.</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного</li> </ul>	

<p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– персонала;</li> <li>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>– адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>– точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>– оценивать результаты обучения</li> </ul>	
---	--	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене</p>

задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК. 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в</li> </ul>	

<p><b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
---	---	--





НЕФТЕЮГАНСКИЙ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:  
Педагогический совет  
«14» июня 2023 г.  
Протокол № 20

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В. Гребенюк  
Приказ № 01-01-06/393  
«21» июня 2023г.

МП

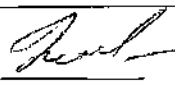


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар,**  
**12901 Кондитер, 16472 Пекарь**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Красоцкая А.В.	 (подпись)	«14» 06 2023г.
--------------	---------------	----------------	--	----------------

г. Нефтеюганск 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

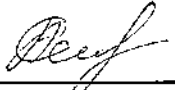
**Организация-разработчик:** автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Красоцкая Алёна Викторовна, высшая квалификационная категория

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол № 11 от «14» июня 2023 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_  
(подпись) /О.А.Цаплий/  
(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

	<b>стр.</b>
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>31</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>41</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР, 16472 ПЕКАРЬ

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессиям повар, кондитер, пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы
ПК 7.2	Готовить основные горячие и холодные супы
ПК 7.3	Готовить основные горячие и холодные соусы
ПК 7.4	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.5	Готовить простые и основные блюда из рыбы;
ПК 7.6	Готовить простые и основные блюда из мяса.
ПК 7.7	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы;
ПК 7.8	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога

ПК 7.9	Готовить простые и основные холодные блюда, и закуски
ПК 7.10	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.
ПК 7.11	Готовить мучные блюда, мучные кулинарные изделия, мучные гарниры.
ПК 7.12	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 7.13	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 7.14	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 7.15	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 7.16	Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты, и пирожные.
ПК 7.17	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>– приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;</li> <li>– приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;</li> <li>– приготовления простых и основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;</li> <li>– приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;</li> <li>– приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении простой</li> </ul>

	<p>и основной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.</li> <li>- готовить различные виды начинок, сиропов, помадок, кремов, фаршей</li> <li>-осуществлять технологический процесс приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них</li> <li>- изготавливать штучные кондитерские изделия, пирожные и торты</li> <li>- украшать кондитерские изделия</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;</li> <li>– виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>– виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;</li> <li>– основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;</li> <li>– основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;</li> <li>– методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>– способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>– требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>– ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;</li> <li>– технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции;</li> <li>– технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции;</li> <li>– правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;</li> <li>– технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;</li> <li>– правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>– методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд;</li> <li>– варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд, и гарниров;</li> <li>– температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров;</li> <li>– требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности</li> <li>- технологический процесс приготовления различного вида теста; способы украшения условия и сроки хранения, реализации мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий;</li> <li>- рецептуру приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных, кондитерских, булочных и кулинарных изделий.</li> </ul>
--	---

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля максимальной учебной нагрузки обучающегося – 736, в том числе:**  
На освоение МДК – 262, на практику учебную – 468 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики	
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	
1	2	3	4	5	7	8
ПК 7.1. -7.9 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> МДК 07.01.Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	86	86	42	126	6
ПК 7.10. -7.16 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> МДК 07.02.Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	88	88	60	150	4
ПК 7.17 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> МДК 07.03.Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	88	88	30	192	2
ПК 7.1. -7.17 ОК1-7,9,10	Учебная практика, часов	468				
	<b>Экзамен</b>	6				
	<b>Всего:</b>	736	262	132	468	12



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
<b>Раздел модуля 1. Выполнение работ по профессии: 16675 Повар</b>					
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>					
<b>Тема 1.1.</b> Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1.	Введение в курс кулинарии	л	1	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
	2.	Классификация традиционных видов овощей. Механическая кулинарная обработка овощей.	л	1	
	3.	Заполнение таблицы: формы нарезания, размеры и кулинарное использование овощей.	п	1	
	4.	Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству, сроки хранения очищенных овощей. Отходы овощей и их использование. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей. Полуфабрикаты из овощей.	л	1	
	5.	Блюда и гарниры из варёных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	л	1	
	6.	Блюда и гарниры из припущенных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	л	1	
	7.	Составление технологических схем и карт блюд: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста брокколи отварной с сыром, овощи, припущенные в молочном соусе	п	1	

	8.	Блюда и гарниры из жареных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	9.	Составление технологических схем и карт блюд: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, котлеты морковные, котлеты картофельные, зразы картофельные.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	10.	Блюда и гарниры из тушеных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	11.	Составление технологических схем и карт блюд: капуста тушеная, рагу из овощей, голубцы овощные, перец фаршированный,	<i>п</i>	<i>1</i>	
	12.	Блюда и гарниры из запечённых овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	13.	Составление технологических схем и карт блюд: картофельная запеканка, рулет картофельный, овощи, запеченные в соусе	<i>п</i>	<i>1</i>	
	14.	Ассортимент простых и основных блюд из грибов. Обработка грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из грибов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	15.	Составление технологических схем и карт блюд: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	16.	<b>Контрольная работа по теме 1.1</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	17.	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 1.2.</b> Обработка сырья и приготовление блюд	<b>Содержание учебного материала</b>				
	18.	Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Изменения, происходящие при тепловой обработке. Подготовка круп к варке.	<i>л</i>	<i>1</i>	

из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	19.	Общие правила варки каш. Особенности приготовления жидких, вязких и густых каш.	л	1	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
	20.	Технология приготовления основных блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд. Варианты оформления простых и основных блюд из бобовых и кукурузы для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	л	1	
	21.	Составление технологических схем и карт блюд: биточки, бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе.	п	1	
	22.	Технология приготовления основных блюд из яиц. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из яиц. Варианты оформления простых и основных блюд и гарниров из яиц для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	л	1	
	23.	Составление технологических схем и карт блюд: яйца варёные, яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром, омлет натуральный, смешанный омлет, фаршированный омлет.	п	1	
	24.	Технология приготовления основных блюд из творога. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из творога. Варианты оформления простых и основных блюд и гарниров из яиц для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	л	1	
	25.	Составление технологических схем и карт блюд: творог с молоком, сливками, сметаной, вареники с творожные фаршем, вареники ленивые отварные, пудинг из творога, сырники, запеканка из творога.	п	1	

	26.	Технология приготовления основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд. Варианты оформления простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	<i>л</i>	<i>1</i>	
	27.	Составление технологических схем и карт блюд: макароны с сыром, брынзой и творогом; макароны отварные с томатом, макароны, запечённые с сыром, макаронник	<i>п</i>	<i>1</i>	
	28.	<b>Контрольная работа по теме 1.2</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	29.	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
				<i>1</i>	
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление супов и соусов	<b>Содержание учебного материала</b>				
	30.	Классификация и ассортимент супов. Оборудование и инвентарь для приготовления супов.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
	31.	Технология приготовления бульонов и отваров. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бульонов и отваров. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32.	Технологический процесс приготовления основных заправочных супов. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33.	Составление технологических схем и карт на блюда: суп-лапша домашняя, уха рыбацкая. Суп гороховый, суп-харчо, крестьянский суп, щи из свежей капусты.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	34.	Технологический процесс приготовления прозрачных супов.	<i>л</i>	<i>1</i>	

		Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.			
	35.	Технологический процесс приготовления молочных супов, супов-пюре, Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	л	1	
	36.	Технологический процесс приготовления холодных и сладких супов. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	л	1	
	37.	Технологический процесс приготовления соусов. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении соусов. Температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых соусов. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	л	1	
	38.	Составление технологических схем и карт на блюда: основной красный соус и его производные, основной белый соус и его производные, соус молочный, соус сметанный	п	1	
	39.	<b>Контрольная работа по теме 1.3</b>	п	1	
	40.	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	п	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 1.4.</b>	41.	Строение, пищевая ценность. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Оценка качества рыбных	л	1	

Обработка сырья и Приготовление простых и основных блюд из рыбы		товаров.			ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
	42.	Обработка и разделка чешуйчатой рыбы. Особенности обработки и разделки сельди. Требования к качеству обработки и разделки чешуйчатой рыбы	<i>л</i>	<i>1</i>	
	43.	Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки бесчешуйчатой рыбы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	44.	Ассортимент, приготовление натуральных и рубленых полуфабрикатов из рыбы. Классификация натуральных и рубленых полуфабрикатов из рыбы	<i>л</i>	<i>1</i>	
	45.	Приготовление блюд из рыбы. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	46.	Ассортимент, приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы рубленой.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	47.	Составление технологических схем и карт блюд: рыба отварная польски, рыба в рассоле, рыба в томатном соусе, рыба по-русски, тушеная в томатном соусе с овощами, рыба, жаренная по-ленинградски, рыба, жаренная во фритюре, рыба, жаренная с зелёным маслом.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	48.	Составление технологических схем и карт блюд: рыба, запечённая по-русски рыба, запечённая под молочным соусом.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	49.	Составление технологических схем и карт блюд: котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с томатным соусом.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	50.	<b>Контрольная работа по темам 1.4</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	

	<b>51.</b>	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
<b>Тема 1.5.</b> Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>52.</b>	Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
	<b>53.</b>	Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>54.</b>	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>55.</b>	Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>56.</b>	Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>57.</b>	Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, мяса.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>58.</b>	Составление технологических схем и карт блюд: мясо отварное, жареное крупным куском (ростбиф), бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, шашлык.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>59.</b>	Составление технологических схем и карт блюд из тушеного, запеченного и рубленого мяса	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>60.</b>	Составление технологических схем и карт блюд: мясо тушёное, мясо шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое по-домашнему, рагу.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>61.</b>	Составление технологических схем и карт блюд: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, бифштекс рубленый,	<i>п</i>	<i>1</i>	

		шницель натуральный рубленый, котлеты биточки с гарниром, тефтели.			
	<b>62.</b>	Составление технологических схем и карт блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>63.</b>	Составление технологических схем и карт блюд из субпродуктов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>64.</b>	<b>Контрольная работа по теме 1.5</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>65.</b>	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 1.6</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>66.</b>	Ассортимент холодных блюд и закусок. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных кондитерских изделий. холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 7.1. -7,9 ОК 1-7,9,10,
	<b>67.</b>	Подготовка продуктов при приготовлением холодных блюд. Технология приготовления бутербродов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>68.</b>	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов и винегретов. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>69.</b>	Составление технологических схем и карт блюд: салат из белокочанной капусты, салат «Весна», салат витаминный, салат «Летний», салат картофельный.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>70.</b>	Составление технологических схем и карт блюд: салат мясной, салат столичный, винегрет овощной	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>71.</b>	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>72.</b>	Составление технологических схем и карт блюд: икра баклажанная, яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные, помидоры, фаршированные мясным салатом, грибы солёные и маринованные с луком.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>73.</b>	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения	<i>л</i>	<i>l</i>	



		бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим.			
	74.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим.	л	1	
	75.	Составление технологических схем и карт блюд: ветчина с гарниром; ростбиф с гарниром; мясо (язык, птица) отварное с гарниром; студень говяжий, паштет из печени.	п	1	
	76.	<b>Контрольная работа по теме 1.6</b>	п	1	
	77.	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	п	1	
Тема 1.7 Приготовление сладких блюд и напитков	<b>Содержание учебного материала</b>				
	78.	Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.	л	1	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10,
	79.	Натуральные свежие фрукты и ягоды. Технология приготовления компотов и киселей. Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад). Отпуск, температура подачи.	л	1	
	80.	Составление технологических схем и карт блюд: компот из свежих плодов или ягод, компот из сухих фруктов и ягод, кисель из свежих ягод, кисель молочный	п	1	
	81.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд.	л	1	
	82.	Составление технологических схем и карт блюд: желе из плодов и ягод свежих; мусс клюквенный; самбук абрикосовый.	п	1	
	83.	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.	п	1	
	84.	Составление технологических схем и карт блюд: пудинг рисовый, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный.	п	1	
	85.	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	п	1	

	<b>86.</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление простых и основных мучных блюд, мучных кондитерских изделий.</b>					
<b>МДК 07.02. Выполнение работ по профессии 12 901 Кондитер 88= 28+60/18</b>					
<b>Тема 2.1.</b> Подготовка кондитерского сырья к производству. Замес теста.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>87.</b>	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 7.10. -7.16 ОК 1-7,9,10
	<b>88.</b>	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>89.</b>	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству: мука, крахмал, сахар, мёд, патока, молоко и молочные продукты	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>90.</b>	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству: масло, маргарин, жиры для фритюра, овощи, фрукты, крупы, разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>91.</b>	Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>92.</b>	Способы разрыхления теста: биологический, химический, механический.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>93.</b>	Процессы, происходящие при выпечки теста. Упёк и припёк изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>94.</b>	Решение задач на определение упёка и припёка изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>95.</b>	<b>Контрольная работа по теме 2.1</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>96.</b>	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 2.2.</b> Технология приготовления простых и основных	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>97.</b>	Ассортимент простых и основных мучных блюд, мучных кулинарных изделий, мучных гарниров. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Виды, назначение	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 7.10. -7.16 ОК 1-7,9,10

мучных блюд.		технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			
	98.	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши и начинки	<i>л</i>	<i>1</i>	
	99.	Составление технологических карт: фарши и начинки для мучных кулинарных изделий.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	100.	Технология приготовления пресного теста, дрожжевого теста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	101.	Составление технологических карт на мучные гарниры: лапша домашняя, клёцки, профитролы, тарталетки.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	102.	Технология приготовления блинчатого теста. Недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении блинчиков, причины возникновения и пути их устранения. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	103.	Составление технологических карт на мучные блюда: вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	104.	Составление технологических карт на мучные кулинарные изделия: пирожки, расстегаи, ватрушки, пироги.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	105.	Технология приготовления изделий, жаренных во фритюре. Особенности приготовления теста для жарки во фритюре. Требования к фритюру. Используемое оборудование и инвентарь.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	106.	Составление технологических карт на мучные изделия: пирожки жареные, пончики московские, хворост.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	107.	<b>Контрольная работа по теме 2.1</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
	108.	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.3.</b> Бездрожжевое тесто и изделия из него	<b>Содержание учебного материала</b>				
	109.	Технология приготовления песочного теста. Разделка теста для выпечки целым пластом и поштучно, формование, режим выпечки. Требования к качеству. Дефекты песочного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 7.10. -7.16 ОК 1-7,9,10
	110.	Составление технологических схем и карт: печенье песочное, печенье «звёздочка», пирог песочный с начинкой.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	111.	Технология приготовления сдобного пресного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты сдобного пресного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	Ассортимент изделий.		
112.	Составление технологических схем и карт: ватрушки, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные.	<i>n</i>	<i>l</i>
113.	Технология приготовления пряничного теста сырцовым и заварным способом.	<i>n</i>	<i>l</i>
114.	Разделка, формование, режим выпечки, глазирование пряников. Дефекты пряничного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Ассортимент изделий	<i>л</i>	<i>l</i>
115.	Составление технологических схем и карт: пряники глазированные, пряники медовые, пряники «детские».	<i>n</i>	<i>l</i>
116.	Технология приготовления воздушного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты воздушного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий	<i>л</i>	<i>l</i>
117.	Составление технологических схем и карт: печенье воздушное «Меренги», пирожное воздушное двухслойное.	<i>n</i>	<i>l</i>
118.	Технология приготовления миндального теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты миндального полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>
119.	Составление технологических схем и карт: печенье миндальное, пирожное «Идеал»	<i>n</i>	<i>l</i>
120.	Технология приготовления бисквитного теста с подогревом. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты бисквитного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>
121.	Составление технологических схем и карт: изделия из бисквитного теста с подогревом.	<i>n</i>	<i>l</i>
122.	Технология приготовления бисквитного теста холодным способом (буше). Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты бисквитного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>
123.	Составление технологических схем и карт: изделия из бисквитного теста «буше»	<i>n</i>	<i>l</i>
124.	Технология приготовления бисквитного масляного бисквита.	<i>л</i>	<i>l</i>

		Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты бисквитного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.			
	125.	Составление технологических схем и карт: изделия из масляного бисквита.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	126.	Технология приготовления заварного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты заварного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	127.	Составление технологических схем и карт: кольца воздушные, пирожное «Эклер».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	128.	Технология приготовления слоёного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты слоёного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	129.	Составление технологических схем и карт: печенье «слоёные столбики», языки слоёные, пирог слоёный с повидлом.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	130.	Технология приготовления вафельного теста. Разделка теста для выпечки целым пластом и поштучно, формование, режим выпечки. Требования к качеству. Дефекты песочного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	131.	Составление технологических схем и карт: трубочка вафельная с начинкой, торт шоколадно-вафельный.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	132.	<b>Контрольная работа по теме 2.3</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	133.	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.4. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	134.	Виды отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, используемый инвентарь, способы отделки.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 7.10. -7.16 ОК 1-7,9,10
	135.	Технология приготовления сиропов, помады.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	136.	Составление технологических схем и карт на изделия: сироп для промочки, помада сахарная	<i>n</i>	<i>l</i>	
	137.	Технология приготовления сливочных кремов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	138.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: крем сливочный и его производные»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	139.	Составление технологических схем и карт на изделия: крем «Шарлотт», крем «Гляссе», крем «Новый»	<i>n</i>	<i>l</i>	

	<b>140.</b>	Технология приготовления белковых кремов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>141.</b>	Составление технологических схем и карт на изделия: крем белковый сырцовый, крем белковый заварной, крем «зефир»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>142.</b>	Технология приготовления заварного крема, крема из сливок, сметанного крема.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>143.</b>	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: крем из сливок, заварной крем	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>144.</b>	Технология приготовления желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>145.</b>	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: желе из желатина, желе из агара.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>146.</b>	Технология приготовления сахарной мастики, марципана	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>147.</b>	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: сахарная сырцовая мастика, сахарная заварная мастика,	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>148.</b>	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: марципана, пралине.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>149.</b>	Технология приготовления глазури и кандира, шоколада, способы украшения	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>150.</b>	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: глазурь сырцовая, глазурь заварная, шоколадная глазурь, кандир для сахарных фигур	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>151.</b>	Посыпки: Бисквитная жареная крошка. Песочная крупка. Крошка из воздушного полуфабриката. Слоеная крошка. Сахаристые посыпки. Нонпарель. Шоколадная и ореховая посыпки. Способы отделки	<i>л</i>	<i>l</i>	
	<b>152.</b>	Технология приготовления карамели, способы отделки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>153.</b>	Способы украшения отделочными полуфабрикатами	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>154.</b>	<b>Контрольная работа по теме 2.4</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>155.</b>	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
<b>Тема 2.5.</b> Торты и пирожные	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>156.</b>	Классификация тортов и пирожных. Особенности приготовления.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 7.10. -7.16 ОК 1-7,9,10
	<b>157.</b>	Технология изготовления, оформления, реализации бисквитных пирожных и тортов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
<b>158.</b>	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное бисквитное фруктово-желейное, пирожное бисквитное фруктовое	<i>n</i>	<i>l</i>		

	(буше)		
159.	Составление технологических схем и карт на изделия: торт «Сказка», торт бисквитно- фруктовый, торт «Прага»	<i>n</i>	<i>l</i>
160.	Технология изготовления, оформления, реализации песочных пирожных и тортов.	<i>л</i>	<i>l</i>
161.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное песочное с кремом, пирожное «песочное с фруктовой начинкой», торт «Абрикотин», торт «Листопад»	<i>n</i>	<i>l</i>
162.	Технология изготовления, оформления, реализации слоёных пирожных и тортов.	<i>n</i>	<i>l</i>
163.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Слойка с кремом», пирожное трубочка с кремом», торт «Московская слойка.	<i>n</i>	<i>l</i>
164.	Технология изготовления, оформления, реализации заварных пирожных и тортов.	<i>n</i>	<i>l</i>
165.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Орешек», «Трубочка с кремом»	<i>n</i>	<i>l</i>
166.	Технология изготовления, оформления, реализации воздушных и воздушно-ореховых пирожных и тортов.	<i>n</i>	<i>l</i>
167.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Лада», торт «Полёт», торт «Киевский»	<i>n</i>	<i>l</i>
168.	Технология изготовления, оформления, реализации крошковых пирожных и тортов.	<i>n</i>	<i>l</i>
169.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Картошка», торт «Ёжик»	<i>n</i>	<i>l</i>
170.	Технология изготовления, оформления, реализации фруктовые и легких обезжиренные тортов и пирожных	<i>n</i>	<i>l</i>
171.	Составление технологических схем и карт на изделия: торт «Птичье молоко», торт фруктово-сливочный.	<i>n</i>	<i>l</i>
172.	<b>Контрольная работа по теме 2.4</b>	<i>n</i>	<i>l</i>
173.	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>n</i>	<i>l</i>
174.	<b>Дифференцированный зачет</b>	<i>n</i>	<i>l</i>
<b>Раздел модуля 3. Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий.</b>			
<b>МДК 07.03. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>			
	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Тема 3.1. Сырьё хлебопекарного производства</b>	<b>175.</b>	Технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 7.1 ОК 1-7,9,10
	<b>176.</b>	Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях пекарни.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>177.</b>	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для подготовки и дозирования сырья, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>178.</b>	Виды хлебных злаков. Строение и химический состав зерна.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>179.</b>	Виды и сорта муки.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>180.</b>	Химический состав и хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>181.</b>	Контроль качества муки. Подготовка к производству.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>182.</b>	Вода. Санитарно-гигиенические требования к воде.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>183.</b>	Пищевая поваренная соль: сорта, контроль качества.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>184.</b>	Дрожжи. Подготовка к производству.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>185.</b>	Сахар и сахаросодержащие продукты.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>186.</b>	Молоко и молоко содержащие продукты.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>187.</b>	Яйца и яичные продукты. Жиры, масла. Подготовка к производству.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>188.</b>	Солод, орехи, пряности, эссенции ароматические пищевые, плодово-ягодные и овощные продукты.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>189.</b>	Подготовка к производству.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>190.</b>	Улучшители и пищевые добавки.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>191.</b>	Взаимозаменяемость дополнительного сырья.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>192.</b>	Составление технологической схемы приготовления отделочных полуфабрикатов: отделочной крошки, помады.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>193.</b>	<b>Контрольная работа по теме 3.1</b>	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>194.</b>	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>п</i>	<i>1</i>		
<b>Тема 3.2. Технологические операции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
	<b>195.</b>	Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>196.</b>	Понятие о рецептуре. Замес и образование теста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>197.</b>	Способы разрыхления и брожение теста	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>198.</b>	Составление технологических схем приготовления дрожжей и заварок.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>199.</b>	Технология приготовления опары для различных видов теста в	<i>л</i>	<i>1</i>	



<b>приготовления и разделки теста</b>		соответствии с рецептурой			ПК 7.17 ОК 1-7,9,10
	<b>200.</b>	Технология приготовления закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>201.</b>	Сущность процессов созревания теста. Методы определение готовности полуфабрикатов (опары и закваски).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>202.</b>	Способы приготовления пшеничного теста. Однофазный способ приготовления теста. Непрерывный и периодический.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>203.</b>	Приготовление теста ускоренным способом. Приготовление теста в две стадии.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>204.</b>	Приготовление теста по интенсивно (холодной) технологии.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>205.</b>	Преимущества прогрессивных способов приготовления теста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>206.</b>	Составление технологической схемы приготовления теста на густой опаре.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>207.</b>	Составление технологической схемы приготовления теста для сдобных изделий	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>208.</b>	Составление технологической схемы приготовления теста для слоёных изделий.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>209.</b>	Составление технологической схемы приготовления теста на жидких опарах.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>210.</b>	Составление технологической схемы приготовления теста на жидких заквасках.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>211.</b>	Составление технологической схемы приготовления теста на полуфабрикатах из цельного зерна.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>212.</b>	Составление технологической схемы теста на сухих смесях.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>213.</b>	Составление технологической схемы приготовления замороженного теста.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>214.</b>	Составление технологической схемы приготовления теста для бараночных изделий	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>215.</b>	Составление технологической схемы приготовления для сухарных плит	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>216.</b>	Ассортимент ржаного хлеба. Способы приготовления ржаного теста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>217.</b>	Составление технологической схемы приготовления теста на жидких ржанных заквасках.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>218.</b>	Составление технологической схемы ускоренным способом на сухих ржанных заквасках.	<i>п</i>	<i>1</i>	
<b>219.</b>	Составление технологической схемы приготовления теста на густых	<i>п</i>	<i>1</i>		

		ржаных заквасках.			
	220.	Составление технологической схемы приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	221.	Определение готовности муки.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	222.	Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	223.	Понятие разделки теста. Оборудование и инвентарь, применяемые для разделки теста.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	224.	Безопасные условия труда при обслуживании тесторазделочного оборудования.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	225.	Деление теста на куски с учетом упёка и усушки, округление тестовых заготовок, промежуточная расстойка, формование изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	226.	Отделка сформованных изделий, предварительная расстойка перед выпечкой.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	227.	Составление схемы: «Технологический процесс разделки теста вручную»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	228.	Составление схемы: «Технологический процесс разделки теста на тесторазделочном оборудовании»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	229.	Составление схем разделки теста для различного ассортимента: формового, подового хлеба, для булочных и сдобных изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	230.	Составление схем разделки теста для различного ассортимента: для бараночных изделий, сухарных плит.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	231.	Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные неправильной разделкой теста.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	232.	Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки	<i>л</i>	<i>l</i>	
	233.	Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	234.	<b>Контрольная работа по теме 3.2</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	235.	<b>выполнение самостоятельной работы</b>	<i>n</i>	<i>l</i>	
	<b>Содержание учебного материала</b>				
	236.	Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	237.	Хлебопекарные печи.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	238.	Безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарных печей.	<i>л</i>	<i>l</i>	

<b>Тема 3.3. Выпечка, хранение и транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий.</b>	<b>239.</b>	Режим выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 7.17 ОК 1-7,9,10
	<b>240.</b>	Особенности выпечки некоторых видов изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>241.</b>	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>242.</b>	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>243.</b>	Определение упека	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>244.</b>	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>245.</b>	Остывание и усушка хлеба. Процессы, происходящие при хранении.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>246.</b>	Условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>247.</b>	Черствение хлеба и способы сохранения свежести.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>248.</b>	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>249.</b>	Понятие о выходе хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>250.</b>	Контроль выхода хлеба.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>251.</b>	Расчёт выхода готовой продукции. Расчёт упека.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>252.</b>	Заполнение таблицы: «Дефекты хлеба»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>253.</b>	Заполнение таблицы: «Болезни хлеба»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>254.</b>	Контроль качества и отбраковка готовой продукции по органолептическим показателям.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>255.</b>	Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>256.</b>	Требования к упаковке и маркировке изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	<b>257.</b>	Упаковочное оборудование.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	<b>258.</b>	Безопасные условия труда при обслуживании упаковочного оборудования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
<b>259.</b>	<b>Контрольная работа по теме 3.3</b>	<i>п</i>	<i>1</i>		
<b>260.</b>	Повторение по темам 3.1, 3.2, 3.3	<i>л</i>	<i>1</i>		
<b>261.</b>	<b>Выполнение самостоятельной работы</b>	<i>п</i>	<i>1</i>		
<b>262.</b>	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>п</i>	<i>1</i>		
	<b>Всего</b>		<b>262</b>		
<b>УП. 07.01 Учебная практика</b>					
<b>Виды работ по профессии «Повар» 126 ч</b>					
1. Приготовление рагу из овощей				<b>6</b>	

2. Приготовление зраз картофельных	6	
3. Приготовление голубцов овощных	6	
4. Приготовление пюре картофельного, картофеля фри	6	
5. Приготовление запеканки рисовой, сырников из творога	6	
6. Приготовление вареников из творога	6	
7. Приготовление пасты фаршированной	6	
8. Приготовление гречневой каши рассыпчатой с грибами, риса с овощами	6	
9. Приготовление щей из свежей капусты, соуса красного основного	6	
10. Приготовление борща украинского	6	
11. Приготовление рассольника ленинградского	6	
12. Приготовление супа-пюре из цветной капусты, соуса белого основного	6	
13. Приготовление гуляша	6	
14. Приготовление рулета мясного с соусом	6	
15. Приготовление жаркого по – домашнему	6	
16. Приготовление зраз рубленых	6	
17. Приготовление рагу из птицы	6	
18. Приготовление рыбы в тесте жареной	6	
19. Приготовление салата мясного	6	
20. Приготовление блинчиков с творогом, мусса из клюквы, самбука из кураги	6	
<b>Дифференцированный зачет</b>	6	
<b>УП. 07.02 Учебная практика</b>		
<b>Виды работ по профессии «Кондитер» 150 ч</b>		
1. Приготовление блинчиков, оладий	6	
2. Приготовление пирожного «Песочное кольцо»	6	
3. Приготовление пирожного «Трубочка» с белковым кремом	6	
4. Приготовление пирожного корзиночка	6	
5. Приготовление печенья шахматного	6	
6. Приготовление коржей сахарных	6	
7. Приготовление профитролей	6	
8. Приготовление торта песочно - орехового	6	
9. Приготовление колец воздушных	6	
10. Приготовление булочки домашней	6	
11. Приготовление пирога с капустой и мясом	6	

12. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами	6	
13. Приготовление сдобы выборгской	6	
14. Приготовление булочки «Бриош»	6	
15. Приготовление пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезное)	6	
16. Приготовление рулета фруктового, орехового	6	
17. Приготовление пирога бисквитного с повидлом	6	
18. Приготовление пирожного «Картошка»	6	
19. Приготовление торта бисквитно - кремового	6	
20. Приготовление пряников имбирных с айсингом	6	
21. Приготовление языков слоеных	6	
22. Приготовление пирожного слоенного «Муфточки»	6	
23. Приготовление печенья воздушного «Меренги»	6	
24. Приготовление печенья миндального	6	
<b>Дифференцированный зачет (комплексный)</b>	6	
<b>УП. 07.03 Учебной практика 192 ч</b>		
1. Приготовление заквасок, опар, теста для производства хлеба.	6	
2. Техника безопасности. Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения. Характеристика способов замеса теста.	6	
3. Техника безопасности. Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения. Характеристика способов замеса теста.	6	
4. Понятие о рецептуре. Ознакомление с производственными рецептурами. Приготовление теста как важнейшая стадия технологического процесса производства хлеба.	6	
5. Понятие о рецептуре. Ознакомление с производственными рецептурами. Приготовление теста как важнейшая стадия технологического процесса производства хлеба.	6	
6. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.	6	
7. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.	6	
8. Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.	6	
9. Приготовление теста на диспергированной фазе. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях.	6	
10. Приготовление теста на диспергированной фазе. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях.	6	
11. Приготовление теста безопорным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.	6	

12. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.	6	
13. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.	6	
14. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок.	6	
15. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок.	6	
16. Брожение теста. Определение готовности опары и теста.	6	
17. Брожение теста. Определение готовности опары и теста.	6	
18. Разделка теста: деление теста на куски, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка,	6	
19. Разделка теста: деление теста на куски, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка,	6	
20. Выпечка формового и подового пшеничного хлеба	6	
21. Выпечка формового и подового ржаного хлеба	6	
22. Выпечка формового и подового пшенично-ржаного хлеба	6	
23. Выпечка булочных изделий, батонов.	6	
24. Выпечка сдобных изделий.	6	
25. Выпечка бараночных изделий (сушек, баранок, бубликов).	6	
26. Выпечка бараночных изделий (сушек, баранок, бубликов).	6	
27. Выпечка сухарных изделий.	6	
28. Выпечка сухарных изделий.	6	
29. Производить отбраковку готовой продукции	6	
30. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	6	
31. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнер	6	
32. Разделка теста: деление теста на куски, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка. Дифференцированный зачет (комплексный)	6	
	468	
<b>Итого</b>	<b>730</b>	
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства, учебного кондитерского цеха, учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

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

Рабочие места на 30 обучающихся;  
Автоматизированное рабочее место преподавателя;  
Проекционный экран;  
Видеопроектор мультимедийный;  
Школьная доска.

Оборудование лаборатории:

##### **Оборудование учебного кондитерского цеха:**

Весы механические РН6Ц13У;  
Весы электронные настольные до 2кг;  
Машина посудомоечная МПК-1100К;  
Весы товарные г/п 100 кг;  
Весы порционные АД;  
Весы порционные электронные;  
Миксер планетарный;  
Стол подсобный 1400\*700\*800;  
Сервировочная тележка;  
Стол производственный пристенный 1200\*600\*850;  
Стеллаж 1200\*500\*17400;  
Печь СВЧ;  
Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;  
Миксер для коктейлей;  
Ванна моечная двухсекционная 1010\*530\*850;  
Стеллаж 1800х600х1800;  
Холодильник бытовой;  
Блинница электрическая;  
Блинница электрическая 4-х порционная;  
Чайник-термос 5л.;  
Миксер Vittek;  
Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;  
Миксер планетарный HLB-7;  
Мукопросеиватель вибрационный Каскад;  
Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;  
Блендер бытовой BOSCH;  
Гриль контактный GH-811;

Фритюрница HD F8;  
Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);  
Кипятильник наливной WB-30;  
Миксер бытовой BOSCH;  
Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;  
Мясорубка 12/S;  
Морозильная МЛП 350 красный;  
Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);  
Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;  
Печь пекарская ХПЭ-750/3;  
Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;  
Стеллаж из нержавеющей стали;  
Передвижной стеллаж для посуды;  
Тестомес спиральный 18/CN;  
Термометр;  
Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;  
Форма для пирожен;  
Лоток для посуды;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 26,5 л;  
Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;  
Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;  
Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;  
Гастроемкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;  
Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;  
Венчик; сталь нерж., силикон; металлич.;  
Крышка; сталь нерж., D=26см;  
Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;  
Крышка; сталь нерж., D=18см, металлич.;  
Конус для выпечки рожков, 130мм;  
Крышка, сталь нерж., D=24см;  
Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;  
Крышка сталь нерж., D=28см;  
Крышка сталь нерж., D=20см;  
Друшлаг сталь нерж металлик.  
Сушка 600;  
Слайсер Beckers mod E220CE;  
Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;  
Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;  
Доска разделочная, бамбук 28\*22см;  
Доска разделочная, бамбук 33\*22см;  
Банка винтаж 0,75л (микс 1);



Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;  
Ложка кухонная из бамбука 28см;  
Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;  
Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;  
Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;  
Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;  
Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;  
Подставка под пароконвектомат ПК 850\*800\*750;  
Плита индукционная ПЭИ-4;  
Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;  
Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;  
Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);  
Кофемолка SMEG CGF01BLEU;  
Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;  
Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;  
Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);  
Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;  
Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;  
Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;  
Сковорода гриль 24см чугун складная/р;  
Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);  
Кувшин мерный 600мл;  
Венчик 280мм, 12спиц;  
Сито 250мм нерж.сталь;  
Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;  
Лопатка силиконовая бежевая;  
Скалка бук 40x500мм;  
Шумовка нерж.ручка 20см;  
Терка 4 грани, нерж.сталь;  
Половник 250мл нерж.сталь;  
Ложка столовая 200мм нерж.сталь;  
Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);  
Коврик армированный, 42x29,5 см;  
Щипцы универсальные 300мм;  
Ножницы кухонные 305см;  
Контейнер пищевой 21л;  
Вилка столовая 200мм нерж.сталь;

Нож столовый 225мм нерж.сталь;  
Тарелка одноразовая белая (100шт);  
Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;  
Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;  
Смеситель для мойки, высокий излив;  
Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1;  
СВЧ-печь RCS511DSE;  
Фритюрница FT4;  
Мясорубка 12/S;  
Блендер с подогревом TM1128;  
Соковыжималка шнековая CJE6203;  
Весы порционные CAS AD-5;  
Кулер для воды HotFrost V115;  
Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;  
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);  
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);  
Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);  
Миска 350мл;  
Миска, нерж.сталь 510мл;  
Миска, нерж.сталь 1080мл;  
Миска 240мм из нерж.стали;  
Миска с крышкой 0,6л;  
Нож д/чистки овощей нерж.сталь;  
Тарелка д/пасты фарфор;  
Тарелка глуб. фарфор 300мл;  
Тарелка мелкая. Фарфор;  
Соусник фарфор, 80мл;  
Бак с крышкой (для пищевых целей);  
Термометр инфракрасный;  
Кастрюля вакуумная высокая;  
Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;  
Пистолет копильный профессиональный;  
Скороварка 5л нерж.сталь;  
Стеллаж СтПН 800x500x1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40x40мм);  
Стол СППр 1800x600x850 (полка сплошная. Нерж. 795x475x35, 6 ноог, с бортом, карк);  
Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. дополнител).

**Оборудование учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):**

Весы механические РН6Ц13У;  
Весы электронные настольные до 2кг;  
Машина посудомоечная МПК-1100К;  
Весы товарные г/п 100 кг;

Весы порционные АД;  
Весы порционные электронные;  
Миксер планетарный;  
Стол подсобный 1400\*700\*800;  
Сервировочная тележка;  
Стол производственный пристенный 1200\*600\*850;  
Стеллаж 1200\*500\*17400;  
Печь СВЧ;  
Шкаф холодильный АРИАДА R1750M;  
Миксер для коктейлей;  
Ванна моечная двухсекционная 1010\*530\*850;  
Стеллаж 1800х600х1800;  
Холодильник бытовой;  
Блинница электрическая;  
Блинница электрическая 4-х порционная;  
Чайник-термос 5л.;  
Миксер Vittek;  
Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э;  
Миксер планетарный HLB-7;  
Мукопросеиватель вибрационный Каскад;  
Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A;  
Блендер бытовой BOSCH;  
Гриль контактный GH-811;  
Фритюрница HD F8;  
Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц);  
Кипятильник наливной WB-30;  
Миксер бытовой BOSCH;  
Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт;  
Мясорубка 12/S;  
Морозильная МЛП 350 красный;  
Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок);  
Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F;  
Печь пекарская ХПЭ-750/3;  
Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat;  
Стеллаж из нержавеющей стали;  
Передвижной стеллаж для посуды;  
Тестомес спиральный 18/CN;  
Термометр;  
Раздвижная форма для выпечки КОЛЬЦО диам. 160-300 мм, выс. 65 мм;  
Форма для пирожен;  
Лоток для посуды;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 2,6 л;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 5,3 л;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 8,6 л;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 13,2 л;  
Гастроемкость (1/1), сталь нерж; 19,9 л;

Гастроемкость (1/1), сталь нерж;26,5 л;  
Крышка д/гастр-ти (1/1); сталь нерж.;  
Крышка д/гастр-ти (1/2); сталь нерж.;  
Крышка д/гастр-ти (1/3); сталь нерж.;  
Гастроемкость (1/6), сталь нерж; 1,6 л;  
Крышка д/гастр-ти (1/6); сталь нерж.;  
Венчик; сталь нерж., силикон; металлич.  
Крышка; сталь нерж., D=26см;  
Кисть кондитерская силикон, ширина 3 см;  
Крышка; сталь нерж., D=18см, металлик.  
Конус для выпечки рожков, 130мм;  
Крышка, сталь нерж., D=24см;  
Гастроемкость (1/2), сталь нерж., 2,3 л;  
Крышка сталь нерж., D=28см;  
Крышка сталь нерж., D=20см;  
Друшлаг сталь нерж металлик.  
Сушка 600;  
Слайсер Beckers mod E220CE;  
Плита индукционная ELEOUS EL-IN702;  
Емкость для сыпучих продуктов 1400мл;  
Доска разделочная, бамбук 28\*22см;  
Доска разделочная, бамбук 33\*22см;  
Банка винтаж 0,75л (микс 1);  
Емкость для СВЧ 0,5л с клапаном квадрат;  
Ложка кухонная из бамбука 28см;  
Ложка кухонная из бамбука 28см с прорезями;  
Плита ВОК индукционная INDOKOR IN5000S WOK;  
Погружной (ручной) блендер SMEG HBF02BLEU;  
Аппарат упаковочный вакуумный TURBOVAC S40;  
Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1RM;  
Подставка под пароконвектомат ПК 850\*800\*750;  
Плита индукционная ПЭИ-4;  
Миксер профессиональный настольный CPM800-CE;  
Профессиональный электромеханический гомогенизатор второго поколения PJ02;  
Ледогенератор HURAKAN HKN-GB85 (гранулы);  
Кофемолка SMEG CGF01BLEU;  
Термостат Sirman Softcooker SGN2/3;  
Стерилизатор для ножей Атеси СТУ-1-18-02;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x65мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x353x40мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x20мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x265x65мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x40мм;  
Гастроемкость из нержавеющей стали 327x176x20мм;

Набор кастрюль с крышками (нерж.сталь) (кастрюля 5л, 3л, 2л, 1,6л, 1,25л, 1л);  
Сотейник 0,86л с ручкой нерж сталь, с крышкой;  
Сковорода 240/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;  
Сковорода 280/50 из нерж. стали, антипригарное покрытие;  
Сковорода гриль 24см чугун складная/р;  
Набор разделочных досок, полипропилен (разных цветов);  
Кувшин мерный 600мл;  
Венчик 280мм, 12спиц;  
Сито 250мм нерж.сталь;  
Подставка для досок 360x265x160мм нерж. на 6 ячеек;  
Лопатка силиконовая бежевая;  
Скалка бук 40x500мм;  
Шумовка нерж.ручка 20см;  
Терка 4 грани, нерж.сталь;  
Половник 250мл нерж.сталь;  
Ложка столовая 200мм нерж.сталь;  
Набор кухонный ножей (нерж.сталь, д.лезвия 99мм, 150мм, 208мм);  
Коврик армированный, 42x29,5 см;  
Щипцы универсальные 300мм;  
Ножницы кухонные 305см;  
Контейнер пищевой 21л;  
Вилка столовая 200мм нерж.сталь;  
Нож столовый 225мм нерж.сталь;  
Тарелка одноразовая белая (100шт);  
Шкаф холодильный СХШнс-0,4-600;  
Штангенциркуль SHAN ШЦЦ-1-150 0.01 защита IP67 156865;  
Смеситель для мойки, высокий излив;  
Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1;  
СВЧ-печь RCS511DSE;  
Фритюрница FT4;  
Мясорубка 12/S;  
Блендер с подогревом TM1128;  
Соковыжималка шнековая SJE6203;  
Весы порционные CAS AD-5;  
Кулер для воды HotFrost V115;  
Зонт вытяжной ЗВН-04 2000x2000x400;  
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 36 шт);  
Профессиональный набор кондитерских насадок (в наборе 52 шт);  
Набор кондитерских форм (круг), нерж. сталь (12шт);  
Миска 350мл;  
Миска, нерж.сталь 510мл;  
Миска, нерж.сталь 1080мл;  
Миска 240мм из нерж.стали;  
Миска с крышкой 0,6л;  
Нож д/чистки овощей нерж.сталь;

Тарелка д/пасты фарфор;  
Тарелка глуб. фарфор 300мл;  
Тарелка мелкая. Фарфор;  
Соусник фарфор, 80мл;  
Бак с крышкой (для пищевых целей);  
Термометр инфракрасный;  
Кастрюля вакуумная высокая;  
Дуршлаг конический 240мм нерж.сталь;  
Пистолет копильный профессиональный;  
Скороварка 5л нерж.сталь;  
Стеллаж СтПН 800х500х1800 (4 полки сплошные нерж.1мм, каркас нерж.уголок 40х40мм);  
Стол СППр 1800х600х850 (полка сплошная. Нерж. 795х475х35, 6 ноог, с бортом, каркас);  
Ванна моечная (правая) со столом ВМПсц-1 (нижняя полка сплошная нерж. Дополнител).

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

Основные источники:

Выполнение работ по профессии: 16675 Повар

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.

6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А.

Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с

Выполнение работ по профессии: 16472 Пекарь

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с



## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 7.1</b> Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов.</li> <li>2. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</li> <li>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд.</li> <li>4. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.</li> <li>5. Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.</li> <li>6. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы</li> <li>7. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями.</li> <li>8. Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.</li> <li>9. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.</li> </ol>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ПК 7.2</b> Готовить основные горячие и холодные супы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом.</li> <li>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов.</li> <li>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов.</li> <li>4. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием.</li> <li>5. Правильная оценка качества супов органолептическим способом.</li> <li>6. Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов.</li> </ol>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

<p><b>ПК 7.3</b>          Готовить основные горячие и холодные соусы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом.</li> <li>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления соусов.</li> <li>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов.</li> <li>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов.</li> <li>5. Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием.</li> <li>6. Правильная оценка качества соусов органолептическим способом.</li> <li>7. Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки</li> </ol>	<p><b>Текущий контроль:</b>          Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ПК 7.4</b>          Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом.</li> <li>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</li> <li>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</li> <li>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюда гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием.</li> <li>6. Правильная оценка качества блюда гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>7. Правильный подбор соусов к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к подаче.</li> </ol>	<p><b>Текущий контроль:</b>          Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

<p><b>ПК 7.5</b> Готовить простые и основные блюда из рыбы</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд из рыбы органолептическим способом.</li> <li>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из рыбы.</li> <li>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из рыбы.</li> <li>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из рыбы</li> <li>5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из рыбы в соответствии с заданием.</li> <li>6. Правильная оценка качества блюда гарниров из рыбы</li> <li>7. Правильный подбор соусов к блюдам из рыбы</li> <li>8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из рыбы к подаче.</li> </ol>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ПК 7.6</b> Готовить простые основные блюда из мяса</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд из мяса органолептическим способом.</li> <li>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из мяса.</li> <li>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из мяса.</li> <li>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из мяса</li> <li>5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из мяса в соответствии с заданием.</li> <li>6. Правильная оценка качества блюда гарниров из мяса</li> <li>7. Правильный подбор соусов к блюдам из мяса</li> <li>8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из мяса к подаче.</li> </ol>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

<p><b>ПК 7.7</b>          Готовить простые и основные блюда из домашней птицы</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы органолептическим способом.</li> <li>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из домашней птицы</li> <li>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из домашней птицы.</li> <li>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из домашней птицы</li> <li>5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из домашней птицы в соответствии с заданием.</li> <li>6. Правильная оценка качества блюда гарниров из домашней птицы</li> <li>7. Правильный подбор соусов к блюдам из домашней птицы</li> <li>8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из домашней птицы к подаче.</li> </ol>	<p><b>Текущий контроль:</b>          Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ПК 7.8</b>          Готовить простые и основные блюда из яиц, творога</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога органолептическим способом.</li> <li>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из яиц, творога</li> <li>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из яиц, творога</li> <li>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из яиц, творога</li> <li>5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из яиц, творога в соответствии с заданием.</li> <li>6. Правильная оценка качества блюда гарниров из яиц, творога</li> <li>7. Правильный подбор соусов к блюдам из яиц, творога</li> <li>8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из яиц, творога к подаче.</li> </ol>	<p><b>Текущий контроль:</b>          Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

<p><b>ПК 7.9</b> Готовить простые и основные холодные блюда, и закуски</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок органолептическим способом.</li> <li>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных холодных блюд и закусок.</li> <li>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных холодных блюд и закусок.</li> <li>5. Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок в соответствии с заданием.</li> <li>6. Правильная оценка качества холодных блюд и закусок</li> <li>7. Правильный подбор соусов к холодным блюдам и закускам.</li> <li>8. Правильное оформление и подготовка холодных блюд и закусок к подаче.</li> </ol>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ПК 7.10</b> Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом.</li> <li>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления десертов, холодных и горячих напитков.</li> <li>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков</li> <li>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.</li> <li>5. Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков в соответствии с заданием.</li> <li>6. Правильная оценка качества десертов, холодных и горячих напитков.</li> <li>7. Правильный подбор соусов к десертам.</li> <li>8. Правильное оформление и подготовка десертов, холодных и горячих напитков к подаче.</li> </ol>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

<p><b>ПК 7.11 – 7.17</b>          Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия, хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.          Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.          Готовить и оформлять отечественные классические торты, пирожные, фруктовые и лёгкие обезжиренные торты, и пирожные</p>	<p>1. Оценка качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;          2. Подготовка широкого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;          3. Прогноз изменения свойств сырья в процессе кулинарной разработки;          4. Разработка новых видов продукции, технологических процессов и технологической документации на них;          5. Производить необходимые технологические расчёты.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          Тестовый контроль</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	--	---

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 1.</b>            Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении, участвует в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p><b>ОК 2.</b>            Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров, выполнением заданий эксперта – корректировка профессионального поведения на основе оценки</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>

	эффективности и качества выполнения работы.	
<b>ОК 3.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
<b>ОК 4.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
<b>ОК 5.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Выбор стиля общения в соответствии с ситуацией, признание чужого мнения, умение отстаивать собственное мнение в соответствии с ситуацией	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
<b>ОК 6.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Формирование патриотизма, уважение к родной культуре и другим культурам; ориентация на демократические ценности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
<b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение определить юридическую ответственность организаций, загрязняющих окружающую среду; принимать на себя ответственности за сохранение окружающей среды; освещать правовые вопросы в сфере природопользования; объективно оценивать риск в принятии решений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
<b>ОК 9.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; Использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.

<p><b>ОК 10.</b>  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p><b>ОК11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>