МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Ульяновск

2016-2017 уч.год. год

Основная профессиональная образовательная программа- программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественном питании** (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г)

СОГЛАСОВАНО **ООО «СИМБИРСКИЕ ВЫСОТКИ»** **ДИРЕКТОР _____А.А. ФЕДОРОВ.** **СОГЛАШЕНИЕ №1 ОТ** **«01» 07 2016**	**УТВЕРЖДАЮ** **Директор ОГБПОУ УТПиТ** **_____** **А.А. КРАСНИКОВ** **«01» 07 2016 г.**

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	СОДЕРЖАНИЕ	**3**
1	**Общие положения**	
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	**4**
2.	**Нормативный срок освоения программы**	**5**
3.	**Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**	**5**
3.1	Область и объекты профессиональной деятельности	**5**
3.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	**5**
3.3.	Специальные требования	**7**
4.	**Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**	**7**
5.	**Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**	**8**
5.1	**Кадровое обеспечение**	**8**
5.2	**Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**	**8**
6.	**Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**	**9**
7.	**Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**	**10**
7.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	
7.2.	Организация итоговой государственной аттестации выпускников	
8.	**Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.**	

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования ОГБПОУ УТПиТ- комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена **19.02.10 Технология продукции общественном питании.** Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

– Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по ППССЗ среднего профессионального образования 19.02.10 **Технология продукции общественном питании** (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г);

– ***Профессиональные стандарты: «Руководитель предприятия общественного питания №281 (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от07.05.2015 года); Профессионального стандарта «Повар» № 610-н (Утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г); Профессионального стандарта «Кондитер» № 597-н (Утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г); Профессионального стандарта «Пекарь» № 914-н (Утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г*);**

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22 01 2015г).

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих ОПОП СПО»;

– Приказ МОиН РФ от 14 июня 2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования, п.3 (утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г., № 1015);

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от17.03.2015гг №05-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии специальности среднего профессионального образования.

– Устав ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»;

2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы *базовой СПО* подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** при очной форме получения образования: – на базе среднего (полного) общего образования – **2 года 10 месяцев**
– на базе основного общего образования –**3 года 10 месяцев**

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатм освоения основной профессиональной образовательной программы[1]

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания

Объекты профессиональной деятельности выпускника: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.

ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1:	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из

	рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВПД 3:	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4:	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5:	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6:	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7:	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1:	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2:	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3:	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4:	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5:	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6:	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7:	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8:	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9:	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ОГБПОУ УТПиТ при подготовке кадров по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (на основании Федерального Закона № 307 и Постановления Правительства РФ № 1015 от 24.12.2008 г. « Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области образования») учитывает**:** группу региональных требований к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы ОПОП, связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда, особенностями организации труда на предприятиях Ульяновской области.

Вариативная часть представлена учебными дисциплинами: «Организация предпринимательской деятельности», дополнением профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, программ практик и общепрофессиональных дисциплин фрагментами регионально-значимого содержания в виде тем, разделов, учебных элементов.

4. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Учебный план
4.2. Календарный учебный график
4.3. Программы базовых дисциплин общеобразовательного цикла
4.3.1. Программа БД.01 Русский язык и литература
4.3.2. Программа БД.02 Иностранный язык
4.3.3. Программа БД.03 Математика (базовая)
4.3.4 Программа БД.04 История(базовая)
4.3.5 Программа БД.05 Физическая культура (базовая)
4.3.6 Программа БД.06 ОБЖ
4.3.7 Программа БД.07 Физика
4.3.8 Программа БД.08 Обществознание (вкл. экономику и право)
4.3.9 Программа БД.09 География
4.3.10 Программа БД.10 Экология
4.4. Программы профильных дисциплин общеобразовательного цикла
4.4.1. Программа ПД.01 Информатика (профильная)
4.4.2 Программа ПД.02 Химия(профильная)
4.4.3. Программа ПД.03 Биология (профильная)
4.5. Предлагаемые ОО
4.5.1. Программа ПОО.1 Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности
4.6. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
4.6.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии
4.6.2. Программа ОГСЭ.02 История
4.6.3 Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык
4.6.4 Программа ОГСЭ.04 Технология профессионально-личностного развития
4.6.5 Программа ОГСЭ.05 Физическая культура
4.7. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
4.7.1 Программа ЕН.01 Математика
4.7.2 Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования
4.7.3 Программа ЕН.03 Химия
4.8. Программы общепрофессиональных дисциплин
4.8.1. Программа ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.
4.8.2 Программа ОП.02.Физиология питания
4.8.3. Программа ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
4.8.4. Программа ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
4.8.5. Программа ОП.05. Метрология и стандартизация
4.8.6 Программа ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
4.8.7. Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
4.8.8 Программа ОП.08 Охрана труда
4.8.9. Программа ОП.09 Организация обслуживания
4.8.10 Программа ОП.10 Организация предпринимательской деятельности
4.8.11 Программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
4.9 Программы профессиональных модулей

4.9.1. Программа ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
4.9.2. Программа ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
4.9.3. Программа ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4.9.4. Программа ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
4.9.5. Программа ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
4.9.6. Программа ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
4.9.7. Программа ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар».

4.10 Программы практик

4.10.1 Программа учебной практики
4.10.2 Программа производственной практики
4.10.3 Программа преддипломной практики

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Все преподаватели повышают квалификацию 1 раз в 3 года. Опыт деятельности в организациях, соответствующих профессиональной сфере, является обязательным для преподавателей, привлекаемых к проведению практик и преподавателей, обеспечивающих реализацию профессиональных модулей.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа сопровождена методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень учебных кабинетов и других помещений для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ПОДГОТОВКИСПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.

7.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1.1. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО: ППССЗ включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию обучающихся по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Текущий контроль успеваемости обучающихся представляет собой оценку результатов обучения (уровня образованности) как одну из составляющих оценки качества освоения ОПОП СПО и ориентирован на проверку сформированности отдельных компонентов компетенций. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости по каждой учебной дисциплине (УД) и профессиональному модулю (ПМ) устанавливаются педагогическими работниками самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Разработку контрольно-измерительных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля успеваемости, обеспечивает педагогический работник, осуществляющий образовательную деятельность по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу.

Обучающиеся обязаны в установленные сроки выполнять все задания, предусмотренные ОПОП: ППССЗ. При наличии задолженности по текущему контролю успеваемости обучающийся не допускается к промежуточной аттестации по учебной дисциплине, МДК, ПМ.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего (специалиста) требованиям к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы СПО: ППССЗ и осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными видами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

- дифференцированный зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- зачет по учебной / производственной практике, учебной дисциплине.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС), позволяющие оценить усвоенные знания, освоенные умения и сформированные компетенции. ФОС для промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, МДК, ПМ разрабатываются преподавателями на основе рабочих программ и должны целостно отражать объем усвоенных знаний, освоенных умений, приобретенного практического опыта, сформированных общих и профессиональных компетенций.

При освоении ОПОП СПО: ППССЗ для оценивания обучающихся рекомендуется применять:

- при проведении зачета по учебной/производственной практике – решением: «зачтено/не зачтено»;
- при проведении дифференцированного зачета, экзамена по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу– в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» «неудовлетворительно»;

- при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю - решением о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

Экзамен (квалификационный) проводится по окончании освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей (см. Положение об экзамене (квалификационном) по ПМ).

Промежуточная аттестация проводится преподавателями по соответствующей учебной дисциплине, МДК; по практике - руководителем практики; по экзамену (квалификационному) – экспертной комиссией.

К экзамену по учебной дисциплине, МДК допускаются обучающиеся, имеющие положительные итоговые оценки.

К экзаменам в рамках промежуточной аттестации обучающиеся допускаются приказом директора техникума.

Результаты промежуточной аттестации фиксируются педагогическими работниками в оценочной ведомости и зачетной книжке обучающегося.

Обучающиеся, успешно выдержавшие промежуточную аттестацию, продолжают обучение в следующем семестре или переводятся на следующий курс приказом директора образовательной организации.

Результаты промежуточной аттестации обучающихся и предложения по совершенствованию образовательного процесса выносятся на обсуждение на заседаниях методических комиссий, методического и педагогического советов.

7.2. Организация ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Организация государственной итоговой аттестации выпускников проходит в соответствии с Положением о порядке государственной итоговой аттестации обучающихся ОГБПОУ УТПиТ

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования являются защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний, обучающихся по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки обучающегося к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах:

- дипломная работа

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательным учреждением. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Государственная итоговая аттестация обучающихся не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после

оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Обучающимся, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательного учреждения. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

8 ПРИЛОЖЕНИЯ: РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ.

Методическое сопровождение учебного плана

Настоящий учебный план областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновского техникума питания и торговли» (далее -

техникум) разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, Уставом техникума, Порядком организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобразования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 г., Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо министерства образования и науки российской Федерации от 19 декабря 2014 г. №06-1225).

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена возможна сетевая форма с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой ППССЗ.

Организация учебного процесса и режим занятий

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю, продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами.

Предусматриваются виды практик: учебная практика, производственная практика, преддипломная практика. Учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрировано в несколько периодов.

Общая продолжительность каникул составляет 34 недели, из них на 1 курсе – 11 недель, на 2 курсе – 10 недель, на 3 курсе – 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период, на 4 курсе - 2 недели.

По дисциплине "Физическая культура" ППССЗ предусмотрены еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" - 68 часов, из них 48 часов (70 %) на освоение военной службы для юношей. Для подгрупп девочек это время используется для освоения медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются техникумом.

Формы текущего контроля знаний: накопительные системы оценивания, результаты которых учитываются в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины, МДК или профессионального модуля.

Формы промежуточной аттестации обучающихся: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, защита курсовой работы, экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет

времени, отведенного на изучение дисциплин, междисциплинарного курса и прохождение профессиональной практик.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Общеобразовательный цикл

Получение СПО осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. ППССЗ разработана на основании требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности СПО. Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания распределена к естественнонаучному профилю.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 ч.) распределяются на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) – общие и по выбору. В качестве дисциплин по выбору техникум предлагает дисциплину «Осовы учебно-исследовательской и проектной деятельности»

При формирование учебных планов по ППССЗ общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: «Русский язык и литература», «Иностранный язык», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Обучающиеся, получающие СПО по ППССЗ на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные дисциплины на первом и втором курсе обучения.

В соответствие с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП ППССЗ при очной форме получения образования лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение – 39 недель

промежуточная аттестация – 2 недели

каникулярное время – 11 недель

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и по одной из общеобразовательных дисциплин, изучаемых углубленно с учетом получаемой профессии или специальности: химия.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствие с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Вариативная часть циклов ОПОП в количестве 864 часов распределена на расширение содержания в модулях и введение новых дисциплин:

Индекс	**Наименование дисциплины или МДК**	**Количество часов**
ОГСЭ.04	Технология профессионально-личностного развития	50
ОГСЭ.05	Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности	80
ЕН.01	Математика	4
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4

ОП.02	Физиология питания	2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2
ОП.05	Метрология и стандартизация	4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП.08	Охрана труда	4
ОП.09	Организация обслуживания	86
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	50
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	47
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	128
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	155
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	208
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	34
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд	48

Деление на подгруппы осуществляется по дисциплине "Иностранный язык", если наполняемость в подгруппе не менее 8 человек. Деление на подгруппы по дисциплине "Физическая культура" и дисциплинам по которым проводятся лабораторные работы и практические работы с использованием специального оборудования, приборов, компьютерной техники, если наполняемость в подгруппах составляет не менее 8 человек:
- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 14 часов
- химия (в ОПОП) – 48 часов
- информационные технологии в профессиональной деятельности – 30 часов
- организация обслуживания – 20 часов
- МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 2 курс -42 часа
- МДК. 03.01. Технология приготовления сложной кулинарной продукции – 1 курс – 84 часа;
- МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 2 курс – 72 часа; 3 курс – 18 часов
- МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – 2 курс – 12 часов; 3 курс – 18 часов
- МДК.07.01. Технология приготовления простых блюд – 1 курс – 66 часов.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД. 01Русский язык и литература. Часть 1 Русский язык

19.02.10. Технология продукции общественного питания
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

2016

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по ППССЗ 19.02.10**. Технология продукции общественного питания**; **38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Программа разработаны на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 381от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО» РФ в области образования
А в т о р —*Т. М. Воителева*, профессор кафедры методики преподавания русского языка и литературы ГОУ ВПО «Московский государственный областной университет», доктор педагогических наук, профессор **Воителева Т. М.**

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных,
общепрофессиональных дисциплин
Председатель МК
_____*Т.Н. Еграшкина*
подпись
Протокол *№ 1*
от «___ » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

_____ *Ю.Ю. Бесова*
подпись
« » 20 г.

Составитель – преподаватель
Макарихина Галина Степановна

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА (СТР.4)
2.ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Общая характеристика учебной дисциплины «Русский язык»; место учебной дисциплины в учебном плане; результаты освоения учебной дисциплины) (стр.5-7)

3. Тематическое планирование (стр.9)
4. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (стр.34)
5.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (стр.8)
6.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Русский язык»; рекомендуемая литература) (стр.35-37)
7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (стр.38-41)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Часть 1. Русский язык», реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программ учебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС среднего общего образования: п.3 -преемственность ООП; п.18.1.3. -система оценки планируемых результатов освоения ООП.

Содержание программы «Русский язык и литература Часть .1 Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

• совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

• формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

• совершенствование умений, обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и
письменной речи в разных речевых ситуациях;

• дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2Русский язык и литература Часть 1. Русский язык.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям:
19.02.10. Технология продукции общественного питания
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности. Содержание учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой **компетенций.**

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности. Формирование

языковой и ***лингвистической*** **(*языковедческой*)** компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся. Формирование

культуроведческой компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Изучение русского языка в техникуме имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности. в речи, использованию их в соответствии с речевой ситуацией и коммуникативной целесообразностью, подробно рассматриваются такие вопросы, как лексическая и грамматическая синонимия, роль и стилистическая функция порядка слов в предложении, изобразительно-выразительные средства языка и др.

Русский язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности

функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка. Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Часть 1 Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования для специальностей СПО

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• ***личностных*:**

− воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и
других народов;

− понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

− осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

− способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

• ***метапредметных*:**

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

− владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
− применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
− овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
− умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
• ***предметных*:**
− сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
− сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
− владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
− сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
− сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
− способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
− владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
− сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:
теоретических занятий 58 часов,
лабораторных занятий 0 часов,
практических занятий 20 час,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
19.02.10. Технология продукции общественного питания	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***117***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***58***
в том числе:	**-**
лабораторные работы	
практические занятия	***20***
контрольные работы	***12***
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***39***
в том числе: Составление доклада	***4***
Работа со словарём	***4***
Выполнение тренировочных упражнений	**6**
Подготовка проекта	**10**
Доработка конспекта	**4**
Работа с тестами	**3**
Написание резюме	**2**
Написание статьи	**6**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык и литература. Часть 1. Русский язык.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Максим. Объем часов	Аудиторн. Объем часов	Сам. работа
		117	**78**	**39**
ВВЕДЕНИЕ		**4**	**2**	**2**
	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: − воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;			
	1.Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка.	**1**	**1**	**-**
	2.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.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся “Доработка конспекта”	**2**	**-**	**2**
Раздел 1. ЯЗЫК И РЕЧЬ.		**11**	**9**	**2**
Тема 1.Язык и речь.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* − владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения,			

	использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; − готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;			
	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.	**1**	**1**	**-**
	Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся **Составление доклада «Культура речи. Нормы русского языка»**	**2**	**-**	**2**
Тема 2. Функциональные стили речи и их особенности	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*** − овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; − готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; − сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; − сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;			
	Функциональные стили речи. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.	**1**	**1**	**-**
	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	**1**	**1**	**-**

	изобразительно-выразительных средств и др.			
	Контрольная работа № 1 «Особенности функциональных стилей. Оформление личных документов»	**1**	**1**	**-**
Тема 3 Текст как произведение речи	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*** − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; − сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; − сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; − владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.			
	Текст как произведение речи. 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). Абзац как средство смыслового членения текста.	**1**	**1**	**-**
Тема 4 Функционально-смысловые типы речи	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*** − формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;			

	− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.			
	Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение	**2**	**2**	**-**
	Практическая работа: Лингвостилистический анализ текста.	**1**	**1**	**-**
Раздел 2. ЛЕКСИКА И ФРАЗЕОЛОГИЯ		**9**	**7**	**2**
Тема 1 Слово в лексической системе языка.	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*** − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; − осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; − овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;			
	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова.	**1**	**1**	**-**
	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.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа со словарем.	**2**	**-**	**2**
Тема 2 Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*** − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; − осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; − овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и			

	межкультурного общения;			
	Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы).	**1**	**1**	**-**
	Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная лексика, книжная лексика, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся **Подготовка словаря по профессиональной лексике**	**2**	**-**	**2**
Тема 3 Активный и пассивный словарный запас Фольклорная лексика и Фразеология	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*** − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; − осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; − овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;			
	Активный и пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология	**1**	**1**	**-**
Тема Лексические нормы Практическая работа	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; − сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; − сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; практическая работа			
	Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	**1**	**1**	**-**
	Контрольная работа № 2 «Лексика и фразеология»	**1**	**1**	**-**

Раздел 3 ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ		**12**	**8**	**4**
Тема 1Фонетические единицы языка	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; − осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; − способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне.			
	Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза	1	1	-
Тема 2 Ударение. Фонетический разбор	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; − осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; − способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;			

	Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.	**1**	**1**	**-**
Тема 3 Орфоэпические нормы	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Практическая работа. ***Анализ*** произносительных норм ударения, произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Анализ благозвучия речи, звукопись как изобразительное средство. Использование ассонанса, аллитерации в речи. Анализ текста.	**1**	**1**	**-**
	Контрольная работа № 6 «Орфоэпические нормы»	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся. Доработка конспекта лекции с применением учебника, методической литературы, дополнительной литературы по теме «Орфоэпические нормы»	**2**	**-**	**2**
Тема №4 Орфографические нормы	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Практическая работа. Выполнение упражнений по теме «Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных». «Употребление буквы Ь».	**1**	**1**	**-**

	Практическая работа. «Правописание О/Ё после шипящих и Ц». «Правописание приставок на З - / С» «Правописание И – Ы после приставок.»	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа «Составление тестов»	**2**	**-**	**2**
	Контрольная работа: Диктант.	**1**	**1**	**-**
	Контрольная работа: Работа над ошибками	**1**	**1**	**-**
Раздел 4. **МОРФЕМИКА, СЛОВООБРАЗОВАНИЕ, ОРФОГРАФИЯ**		**6**	**4**	**2**
Тема 1. **Морфема как значимая часть слова**	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*** − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.			
	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова	**1**	**1**	**-**
Тема 2 **Способы словообразования**	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.			
	Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии.	**1**	**1**	**-**
	Практическая работа. Работа с текстом Словообразовательный анализ: употребление приставок в разных стилях речи; употребление суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.	**1**	**1**	**-**

	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение тренировочных упражнений.	**2**	**-**	**2**
Тема 3 Орфографические нормы	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок ПРИ - / ПРЕ -. Правописание сложных слов.	**1**	**1**	**-**
5. МОРФОЛОГИЯ И ОРФОГРАФИЯ		**17**	**12**	**5**
Тема1 Грамматические признаки слова	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.			
	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии. Имя существительное.	**1**	**1**	**-**
Тема 3 Имя прилагательно	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность			

е **Имя числительное.**	к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. имен числительных	**1**	**1**	**-**
Тема5 **Местоимение.**	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	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.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся **Работа над проектом**	**2**		**2**
Тема 6 **Глагол**	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;			

	− умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание НЕ с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.	**1**	**1**	**-**
	Практическая работа. Выполнение упражнений по теме **«Употребление в речи самостоятельных частей речи’’**	**2**	**2**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над проектом	**2**	**-**	**2**
Тема 7 Причастие как особая форма глагола	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание НЕ с причастиями. Правописание -Н- и –НН- в причастиях и отглагольных прилагательных.	**1**	**1**	**-**
	Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся «Составление тестов»	**1**	**-**	**1**
Тема 8 Деепричастие как особая форма глагола.	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач−			

	способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий.	**1**	**1**	**-**
Тема 9 Наречие. Слова категории состояния	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.	**1**	**1**	**-**
	Контрольная работа № 3 «Употребление самостоятельных частей в речи»	**2**	**2**	**-**
Раздел 6 СЛУЖЕБНЫЕ ЧАСТИ РЕЧИ		**14**	**8**	**6**
Тема 1 Предлог как часть речи	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность			

	к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся **Выполнение тренировочных упражнений с трудными случаями употребления предлогов.**	**2**	**-**	**2**
Тема 2 **Союз как часть речи.**	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов *тоже, также, чтобы, зато* от слов-омонимов.	**1**	**1**	**-**
	Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся. **Работа над проектом**	**2**	**-**	**2**
Тема 3 **Частица как часть речи**	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач−			

	способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи.	**1**	**1**	**-**
	Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся. Написание статьи.	**2**	**-**	**2**
Тема 4 Междометия и звукоподражательные слова	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.	**1**	**1**	**-**
	Практическая работа. Работа с текстом. «Употребление служебных частей речи».	**2**	**2**	**-**
Раздел7. СИНТАКСИС И ПУНКТУАЦИЯ		**40**	**28**	**12**
Тема1 Основные единицы синтаксиса.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения,			

	использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся **Составление доклада.**	**2**	**-**	**2**
Тема 2 Словосочетание.	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.	**1**	**1**	**-**
Тема 3 Простое предложение.	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных			

	текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение тренировочных упражнений.	**2**	**-**	**2**
Тема 4 Грамматическая основа простого двусоставного предложения.	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Практическая работа. Выполнение упражнений по теме: «Грамматическая основа простого двусоставного предложения». «Тире между подлежащим и сказуемым». Согласование сказуемого с подлежащим».	**2**	**2**	**-**
Тема 5 Второстепенные члены предложения	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и			

	коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста.	**1**	**1**	**-**
Тема 6 Односоставное и неполное предложения.	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Односоставное и неполное предложения. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. 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.	**1**	**1**	**-**
Тема 7 Осложненное простое предложение.	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.			

	Практическая работа. Выполнение упражнений по теме: «Осложненное простое предложение».	**2**	**2**	**-**
Тема 8 Предложения с обособленными и уточняющими членами.	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.			
	Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения	**1**	**1**	**-**
	Контрольная работа №4 «Предложения с обособленными и уточняющими членами»	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка проекта	**2**	**-**	**2**
Тема 9 Вводные слова и предложения	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения. Вводные	**1**	**1**	**-**

	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.			
Тема 10 Знаки препинания при обращении и междометии	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему. Знаки препинания при междометии. Употребление междометий в речи.	**1**	**1**	**-**
Тема 11 Способы передачи чужой речи.	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Практическая работа. *Работа с* текстом: способы передачи чужой речи, знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся **Написание статьи.**	**2**	**-**	**2**

Тема 12 Сложное предложение	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Сложное предложение.	**1**	**1**	**-**
Тема 13 Сложноподчиненное предложение.	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Практическая работа. Выполнение тренировочных упражнений по теме: *«*Сложносочиненное предложение».	**2**	**2**	**-**
Тема 14 Бессоюзное сложное предложение	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений			

	для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.	**1**	**1**	**-**
Тема 15 **Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи**	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; − готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;			
	Практическая работа. Выполнение тренировочных упражнений по теме: «Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения)».	**2**	**2**	**-**
	Сложное синтаксическое целое как компонент текста. Его структура и анализ. Период и его построение.	**1**	**1**	**-**
	Контрольная работа. Тестирование	**1**	**1**	**-**
	Контрольная работа. Анализ тестирования	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка проекта	**2**		**2**

Повторение и обобщение Орфоэпические нормы современного русского литературного языка	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; − осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; − способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; − владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;			
	Повторение и обобщение Орфоэпические нормы современного русского литературного языка	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Написание статьи.	**2**	**-**	**2**
Повторение и обобщение Орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы** − понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; − способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; − умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе.			
	Повторение и обобщение Орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Написание резюме.	**2**	**-**	**2**
	Практическая работа. Выполнение тренировочных упражнений. **По всем разделам языка.**	**2**	**2**	**-**
	Контрольная работа	**1**	**1**	**-**
Итого		**117**	**78**	**39**

2.3.Темы рефератов, индивидуальных проектов

1. Основные понятия культуры речи.

Следует охарактеризовать такие понятия, как правильность, точность, понятливость, чистота и выразительность речи

2Литературный язык - основа культуры речи.

При работе над темой следует основываться на том, что литературный язык - высшая форма национального языка, обслуживающая все сферы человеческой деятельности.

3.Основные признаки литературного языка.

Этими признаками принято считать следующие: обработанность, нормативность, устойчивость, обязательность для всех носителей языка

4. Нормативность литературного языка.

Она базируется на единообразии, образцовости в общепризнанном употреблении элементов языка.

5. Формы существования языка.

Язык существует в двух формах: письменной и устной. Необходимо проследить исторический аспект возникновения этих форм, пути их развития и взаимодействия, и принципы сосуществования на современном этапе.

6.Языковые нормы русской речи.

В реферате необходимо охарактеризовать грамматические, лексические и орфоэпические нормы.

7. Русский язык среди других языков мира.

Раскрывая эту тему, необходимо отметить родственные связи русского языка, лексико-грамматические особенности, распространенность, взаимодействие с другими языками.

8.Связь русского языка с историей и культурой русской нации.

В этом реферате необходимо рассказать о длительном и сложном историческом пути развития русского языка, соотнесенность основных характеристик языка с культурными достижениями русского народа.

9.Современное состояние русского литературного языка.

Необходимо дать развернутую характеристику лексико-грамматического состояния языка на современном этапе развития

10. Проблема экологии слова.

Прежде всего необходимо определиться с понятием чистоты речи на уровне орфоэпических норм и словоупотребления, выяснить оправданность; употребления языковых форм на стилистическом уровне.

11. Функциональные стили русского языка.

В основу работы должны быть положены понятия стилистики вообще и выделение стилистических средств, функционирующих в определенной сфере человеческой деятельности.

12. Характеристика одного из функциональных стилей русского языка.

В данной работе доминирующим положением должна быть характеристика стилей как исторически сложившейся и общественно осознанной разновидности литературного, языка, с особенностями употребления и специфической организацией.

13 Основные характеристики письменной речи.

Необходимо исходить из того, что это речь графически закрепленная, со строгим соблюдением языковых норм, лексическими и синтаксическими особенностями.

14 Основные характеристики устной речи.

Необходимо исходить из того, что это речь звучащая, отсюда некоторые языковые особенности. При этом следует разграничивать формы разговорной и кодифицированной речи.

15 Лексика ограниченного и неограниченного употребления.

Необходимо дать пояснение понятий ограниченного и неограниченного употребления лексических единиц языка, сферы их функционирования

16 Языковые особенности научной речи.

Следует обратить внимание на использование специальной лексики, на особенности морфологического и синтаксического строя, на экстралингвистические средства организации научного текста.

17 Средства выразительности речи.

Нужно сказать о значении средств выразительности и охарактеризовать каждое из этих средств

18 Языковые особенности деловой речи.

Отразить виды делового общения и зависимость языковых особенностей от формы речи (письменной или устной).

19 Основные условия делового общения.

Всесторонне охарактеризовать основные условия делового общения: партнерские отношения, регламентированность, деловой и речевой этикет

20 Виды делового общения.

К таковым относят: беседу, переговоры, выделяя при этом особенности телефонного общения.

21 Условия эффективного разговора.

В работе необходимо представить следующие условия: обоюдное желание вести разговор, удачно выбранная тема, общий язык.

22 Основные формулы речевого этикета.

Целесообразно прежде всего разграничить все формулы на 2 группы; нейтральные и официальные.

23 Невербальные средства общения.

Следует обратить внимание на особенности этих средств и их взаимодействие с вербальными (лингвистическими).

24 Служебная документация и правила ее оформления.

Реферат можно начать с характеристики официально-делового стиля русского языка, затем представить типы служебных документов.

25 **Особенности языка рекламы.**

Эти особенности связаны с целями и задачами рекламирования, видами и средствами распространения рекламы.

26 Методика публичного выступления.

Представить виды публичных выступлений и слагаемые подготовки этих выступлений.

27 Основы полемического мастерства.

Определить виды полемики, а также вербальные и невербальные средства, обслуживающие полемические выступления.

28 «Поэтами рождаются, ораторами делаются» (Древнеримский оратор Цицерон, 106-43 гг. до н.э.)

В работе следует представить все доказательства правомерности или неправомерности этого тезиса.

29 Культура дискутивно- полемической речи.

Спор: понятие и определение; историческая справка; спор как форма организации человеческого общения.

30 Культура научной и профессиональной речи.

Роль «специального языка» и его основные лингвистические особенности; терминология и её виды, стилевые и жанровые особенности научного стиля, нормативность.

31 Характеристика литературного языка.

32 Публичная речь, ее особенности

33. Культура разговорной речи.

Понятие, особенности, стилистика; условия успешного общения; коммуникативные цели, речевые стратегии, тактика и приемы; жанры и этика речевого общения и этикетные формулы речи.

34.Культура ораторской речи.

Роды и виды ораторской речи; роль функциональных стилей; функционально-смысловые типы речи; подготовка речи и выступление.

35 Культура дискутивно- полемической речи. Спор: понятие и определение; историческая справка; спор как форма организации человеческого общения.

36 Культура научной и профессиональной речи. **Роль «специального языка» и его основные лингвистические особенности; терминология и её виды, стилевые и жанровые особенности научного стиля, нормативность.**

37 Культура деловой речи.

Общая характеристика официально-деловой письменной и устной речи; языковые нормы.

38 Этико-социальные аспекты культуры речи.

Культура поведения и этические нормы общения, проявление категории вежливости в русском языке; социальные аспекты культуры речи.

39 Точность, ясность речи.

Точность словоупотребления; стилистическая оценка диалектизмов, жаргонизмов, заимствованных слов; точность словоизменения и формообразования; ясность синтаксических конструкций.

40 Богатство речи.

Лексика, полисемия, омонимия, синонимия, антонимия, паронимия; стилистические возможности словообразований; стилистическое использование частей речи; многообразие синтаксического конструирования.

41 Правильность речи.

Лексическая сочетаемость; правильное употребление фразеологизмов; грамматическая правильность речи; порядок слов в предложении.

42 Литературное произношение.

Понятие орфоэпии; стили произношения; особенности произношения иностранных слов, имён и фамилий.

Индивидуальные проекты:

1. **Русский язык в нашей жизни**
2. **«Слова-пустышки».**
3. **Роль фразеологизмов в русском языке.**
4. **Этимология слов-исключений из правил русской орфографии»**
5. **Происхождение междометий**
6. **История падежей. Предлоги и падежи.**
7. **Лингвистическая география. Сколько языков в мире?**
8. **Откуда берутся наречия?**
9. **История причастий и деепричастий.**
10. **История причастий и деепричастий**
11. **Люди и рукописи.**
12. **Как учили грамоте на Руси.**
13. **Выдающиеся учёные-лингвисты**
14. **Роль причастий в произведениях художественной литературы**
15. **Что такое хорошая речь?**
16. **В.И.Даль. Хождение за словом. «Толковый словарь живого великорусского языка»**
17. **Склонения в древнерусском языке.**

2.4. Характеристика основных видов учебной деятельности

Фонетика, орфоэпия,
графика, орфография
• Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;
• извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;
• строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;
• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;
• извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)
Лексикология
и фразеология
• Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;
• объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности;
• познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)
Морфемика,
словообразование,
орфография
• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста;
• проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ;
• извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;
• характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;
• опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;

• извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;
• использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова

Морфология и орфография

• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;
• проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ;
• извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;
• определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;
• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения при знаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;
• составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;

Содержание обучения

Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)

• извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании

Синтаксис и пунктуация

• Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этиологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный);
• комментировать ответы товарищей;
• извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;
определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;
• составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы;
• проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;

• определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры;
• составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;
• извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма;
• производить синонимическую замену синтаксических конструкций;
• составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;
• пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;
• составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Русский язык и литература. Деловая культура. Психология и этика профессиональной деятельности.

Оборудование, технические средства учебного кабинета

№ п/п	Наименование	Количество
1	Стол для преподавателя	1
2	Столы для учащихся	15
3	Стулья (для преподавателя)	1
4	Стулья для учащихся	30
5	Маркерная доска	1

3.2 Перечень технических средств обучения

№ п/п	Наименование	Марка, зав. №
1	Видеопроектор	Sanyo, 1

3.3 Перечень компьютерной и оргтехники, средств программного обеспечения

№ п/п	Наименование, марка	Инв. №	Количество	Год приобретения	Средства программного обеспечения
1	Компьютер		1	2013	

4 Наглядные пособия кабинета

4.1 Таблицы

Шифр	Тематика	Название	Год издания	Вид док.(эл., бум.)
Т1	Русский язык	1С репетитор по русскому языку	2015	Эл., бум
Т2	Литература	Стенд В мире русской литературы		Эл., бум
Т3	Литература	Иллюстрированный материал	2015	Эл., бум
Т4	Литература	Методические разработки уроков	2015	Эл., бум
Т5	Литература	Дидактический материал по творчеству писателей (по всем разделам), бум	2015	Эл., бум
Т6	Тексты по творчеству, бум писателей		2010	Эл., бум
Т7	Папка-накопитель		2010	Эл., бум

4.2 Плакаты, презентации

Шифр	Тематика	Название	Год издания	Вид док.(эл., бум.)
П1	А.С.Пушкин	Жизнь и творчество	2005	плакат
П2	А. Блок	Жизнь и творчество	2005	плакат
П3	Достоевский	Жизнь и творчество		

4.3 Видеофильмы

Шифр	Тематика	Название	Год издания	Вид док.(эл., бум.)
Вф1	А.Н.Островский	Жизнь и творчество	2015	Эл.

Вф2	**И.С.Тургенев**	**Жизнь и творчество**	**2015**	**Эл.**
Вф3	**Достоевский**	**«Преступление и наказание»**	**2015**	**Эл.**
Вф4	**Л.Н.Толстой**	**Жизнь и творчество. «Война и мир»**	**2015**	**Эл.**
Вф5	**М.А.Булгаков**	**«Белая гвардия», «Мастер и Маргарита»**	**2015**	**Эл.**
Вф6	**М.Шолохов**	**«Тихий Дон»**	**2015**	**Эл.**

4.4 Презентации

Шифр	Тематика	Название	Год издания	Вид док.(эл., бум.)
Пр1	**Литература 1 пол. 19 в.**	**А.С Пушкин, Н.В Гоголь**	**2015**	**Эл.**
Пр2	**Литература 2 пол. 19 в.**	**Островский, Тургенев, Достоевский, Толстой**	**2015**	**Эл.**
Пр3	**Серебряный век русской поэзии**	**Бальмонт, Брюсов, А.Белый, А.Ахматова, М. Цветаева и др.**	**2015**	**Эл.**
Пр4	**Литература 20 в.**	**Булгаков, Шолохов, Бабель, Высоцкий, Окуджава. и др**	**2015**	**Эл.**

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Литература актуализирована (пр. 1 от 30.08.2016 г.)

Для студентов

Антонова Е. С., Воителева Т. М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие сред. проф. образования. — М., 2014.

Антонова Е. С., Воителева Т. М. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Воителева Т. М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса общеобразовательной школы. — М., 2014.

Воителева Т. М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса общеобразовательной школы. — М., 2014.

Воителева Т. М. Русский язык: сб. упражнений: учеб. пособие сред. проф. образования. —М., 2014.

Гольцова Н. Г., Шамшин И. В., Мищерина М. А. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень). 10—11 классы: в 2 ч. — М., 2014.

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрироан в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ

Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного)
общего образования”».
Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего
профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
Воителева Т. М. Русский язык: методические рекомендации: метод. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
Горшков А. И. Русская словесность. От слова к словесности. 10—11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений. — М., 2015.
Львова С. И. Таблицы по русскому языку. — М., 2015.
Пахнова Т. М. Готовимся к устному и письменному экзамену по русскому языку. — М.,2015.

Словари

Горбачевич К. С. Словарь трудностей современного русского языка. — СПб., 2015.
Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2015.
Иванова О. Е., Лопатин В. В., Нечаева И. В., Чельцова Л. К. **Русский орфографический словарь: около 180 000 слов** / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / под ред. В. В. Лопатина. — 2-е изд., испр. и доп. — М., 2015.
Крысин Л. П. **Толковый словарь иноязычных слов.** — М., 2008.
Лекант П. А., Леденева В. В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2015.
Львов В. В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. — М., 2004.
Ожегов С. И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. — 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И. Скворцова. — М., 2015.
Розенталь Д. Э., Краснянский В. В. Фразеологический словарь русского языка. — М.,2015.
Скворцов Л. И. Большой толковый словарь правильной русской речи. — М., 2015.
Ушаков Д. Н., Крючков С. Е. Орфографический словарь. — М., 2015.
Через дефис, слитно или раздельно: словарь-справочник русского языка / сост. В. Бурцева. —М., 2015.

Интернет-ресурсы

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

www. it-n. ru/communities. aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
www. prosv. ru/umk/konkurs/info. aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
www. spravka. gramota. ru (Справочная служба русского языка).
www. slovari. ru/dictsearch (Словари. ру).
www. gramota. ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
www. gramota. ru (Справочная служба).
www. gramma. ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
− воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;	Владение знаниями критериев хорошей речи Осуществление самоконтроля при создании устного и письменного высказывания Оценивание устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;	экспертная оценка устных и письменных высказываний; экспертное наблюдение за осуществлением самоконтроля при создании устного и письменного высказывания
− понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;	Владение умением сравнивать и анализировать основные языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления	экспертная оценка выполнения заданий
− осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;	Воспроизведение схемы лингвистического анализа текстов. Применение знаний о различных функциональных стилях	экспертная оценка выполнения лингвистического анализа текста.

	и разновидностях языка при лингвистическом анализе текстов Свободное установление стиля текста	
− формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	Владение умением выделять главное в учебном материале, структурировать его в зависимости от коммуникативной задачи; деятельности.	экспертная оценка сообщений, докладов
− способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;	Владение умением выделять главное в учебном материале, структурировать его	экспертная оценка использования различных информационных ресурсов при подготовке домашнего задания, сообщений, докладов
− готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Владение умением самостоятельно создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров	экспертная оценка устных и письменных высказываний различных типов и жанров
− способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;	Воспроизведение в речи основных орфоэпических, лексических, грамматических норм современного русского литературного языка Четкая самоорганизация, самоконтроль и самооценка своей речевой деятельности.	экспертная оценка контрольных работ№1-№4
− владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением,	Воспроизведение в речи основных орфографических и пунктуационных норм	экспертная оценка диктанта, тестирования

письмом;	современного русского литературного языка	
− владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;	Применение знаний норм речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, Четкая самоорганизация, самоконтроль и самооценка своей речевой деятельности.	Экспертное наблюдение речевого поведения обучающихся
− применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	Владение умением выделять главное в учебном материале, структурировать его. Самостоятельное преобразование учебного материала	экспертная оценка выполнения заданий по переработке текстов
− овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; − готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	Свободное применение знаний и умений по дисциплине в практической деятельности и повседневной жизни Владение обобщением по системе существенных признаков Создание словаря по профессиональной лексике	экспертное наблюдение речевого поведения обучающихся экспертная оценка словаря по профессиональной лексике экспертная оценка устных и письменных высказываний различных типов и жанров экспертная оценка выполнения заданий по переработке текстов

− умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;	установление связи между понятиями «язык» и «история», его конкретным выражением и правилами владение умением сравнивать и анализировать основные этапы развития русского языка	экспертная оценка устных ответов по вводной лекции
− сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; − владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	воспроизведение и объяснение и знание понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи	экспертная оценка устных ответов; экспертная оценка реферата «Культура речи. Нормы русского языка»
− владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;;	воспроизведение, объяснение и знание основных единиц и уровней языка применение правил в устной и письменной речи. Свободное установление связи между уровнями языка	экспертная оценка устных и ответов по разделам курса, контрольных работ
−− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций рефератов,сочинений различных жанров;	воспроизведение, объяснение и знание, применение языковых норм	экспертная оценка выполнения контрольных работ
Промежуточная аттестация в форме, экзамена		

Разработчик: **Преподаватель**__высшей категории_____
____Макарихина.Г.С_____ _____ (занимаемая должность)
(инициалы, фамилия)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык и литература. Часть 2 Литература

19.02.10. Технология продукции общественного пита
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

2016

Программа общеобразовательной учебной дисциплины **«Русский язык и литература». Часть 2 Литература”** предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по ППССЗ **19.02.10. Технология продукции общественного питания**; **38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Программа разработаны на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 381от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО» РФ в области образования

А в т о р —*Т. М. Воителева*, профессор кафедры методики преподавания русского языка и литературы ГОУ ВПО «Московский государственный областной университет», доктор педагогических наук, профессор **Воителева Т. М.**

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин
Председатель МК
_____ *Т.Н. Еграшкина*
подпись
Протокол *№ 1*
от «___ » *20* *г.*

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
_____ *Ю.Ю. Бесова*
подпись
« » *20* *г.*

Составитель – преподаватель
Макарихина Галина Степановна

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА стр.
2.ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Общая характеристика учебной дисциплины **«Русский язык и литература». Часть 2 Литература”**; место учебной дисциплины в учебном плане; результаты освоения учебной дисциплины)
3. Тематическое планирование
4. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов
5.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
6.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Русский язык»; рекомендуемая литература)
7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины **«Русский язык и литература». Часть 2 Литература”** реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Программа составлена на основе Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программ учебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС общего образования: п.2-преемственность ООП; п.18.1.3. -система оценки планируемых результатов освоения ООП.

Содержание программы «**Русский язык и литература. Часть 2 Литература”** направлено на достижение следующих **целей:**

воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

• развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

• освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

• совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов;

поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Русский язык и литература. Часть 2 Литература

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям
19.02.10. Технология продукции общественного питания
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно- эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения. Основой содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний, и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося. Изучение литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически

полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру. В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т. д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя». Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения. Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи. Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т. д.). Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала. Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т. п. Изучение литературы завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации.

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «**Литература»** является 2 частью учебного предмета **«Русский язык и литература»**. Учебная дисциплина **«Русский язык и литература. Часть 2 Литература»** входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования для специальностей СПО

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

Освоение содержания учебной дисциплины **Русский язык и литература. Часть 2 «Литература»** обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов:***

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

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

− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; − готовность и способность к образованию, в том числе

самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
− эстетическое отношение к миру;
− совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
− использование для решения познавательных и коммуникативных задач раз личных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет - ресурсов и др.);
• метапредметных:
− умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
− умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
− умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; − владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО, программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **176** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **117** часов, в том числе:
теоретических занятий **117** часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося **59** часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***176***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***117***
в том числе:	
контрольные работы	***2***
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***59***
в том числе: Домашние сочинение	***21***
Чтение и анализ текста	***10***
Работа над проектом	***8***
Комплексный анализ текста	***2***
Подготовка презентаций	***9***
Написание реферата	***8***
Обзор литературы	***1***
Промежуточная аттестация в форме (Письменного зачёта)	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	МаксимОбъем часов	Аудит. Объем часов	Сам. работа
		176	**117**	**59**
Введение	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства.	**1**	**1**	**-**
1.Русская литература первой половины XIX века		**8**	**6**	**2**
1.1. А.С. Пушкин	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − эстетическое отношение к миру; − совершенствование духовно-нравственных качеств личности − -умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;			
	Гражданские, политические и патриотические мотивы лирики Пушкина. Тема поэта и поэзии. Лирика любви и дружбы. Философская лирика в стихотворениях А.С Пушкина: «Погасло дневное светило»; «Свободы сеятель пустынный»,, «Подражание Корану», «Элегия», «Вновь я посетил», «К морю,», «Редеет облаков летучая гряда», «Вольность», «Деревня», «Пророк», «Поэту», «Пора , мой друг, пора».	**1**	**1**	**-**
	Поэма «Медный всадник». Проблема личности и государства в поэме.	**1**	**1**	**-**
1.2. М.Ю. Лермонтов	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − эстетическое отношение к миру; − совершенствование духовно-нравственных качеств личности − -умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой,			

	основной и второстепенной информации			
	Сведения из биографии. Характеристика творчества. Основные мотивы лирики.	**1**	**1**	**-**
	Высокое предназначение личности и ее реальное бессилие. Утверждение героического типа личности. Любовь к Родине, народу, природе.	**1**	**1**	**-**
	Интимная лирика. Поэт и общество в стихотворениях «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою…»), «Дума», «Как часто пестрою толпою…», «Валерик», «Выхожу один я на дорогу…», «Сон» («В полдневный час, в долине Дагестана…»), «Родина».	**1**	**1**	**-**
1.3. Н.В. Гоголь	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − эстетическое отношение к миру; − совершенствование духовно-нравственных качеств личности − -умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;			
	«Портрет». Идейный замысел. Мотивы личного и социального разочарования.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Анализ лирического текста по литературе I половины XIX века.	**2**	**-**	**2**
2. Русская литература второй половины XIX века		**61**	**41**	**20**
2.1. А.Н. Островский	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;			
	Сведения из биографии. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского.	**1**	**1**	**-**

	«Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Конфликт пьесы.	**1**	**1**	**-**
	Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Катерина и «темное царство».	**1**	**1**	**-**
	Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Символика грозы. . А. Добролюбов, Д.И. Писарев, А.П. Григорьев о драме «Гроза».	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Домашнее сочинение по творчеству Островского.	**3**	**-**	**3**
2.2. **И.А Гончаров**	***Планируемые результаты освоения обучающимися темы*** − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;			
	Сведения из биографии. «Обломов». Творческая история романа.	**1**	**1**	**-**
	Сон Ильи Ильича как художественно- философский центр романа «Обломов».	**1**	**1**	**-**
	Противоречивость характера. Штольц и Обломов.	**1**	**1**	**-**
	Проблемы любви в романе. Авторский идеал человек.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Чтение и анализ текста	**2**	**-**	**2**
2.3. **Н.Г Чернышевский**	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; − сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; − владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.			

	Роман Чернышевского «Что делать»(обзор)	**1**	**1**	**-**
2.4. **И.С. Тургенев**	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; -умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;			
	Сведения из биографии. «Отцы и дети». Смысл названия и основной конфликт романа.	**1**	**1**	**-**
	Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова.	**1**	**1**	**-**
	Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение.	**1**	**1**	**-**
	Особенности поэтики Тургенева. Роль пейзажа.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Подготовка презентации по теме: «Биография Тургенева»	**3**	**-**	**3**
2.5. **Ф.И. Тютчев**	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.			
	Философичность лирики поэта. Символичность образов в стихотворениях: «Не то, что мните вы, природа…», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье», «Умом Россию не понять…», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «Нам не дано предугадать…», «К. Б.» («Я встретил Вас – и все былое…»), «День и ночь», «Эти бедные селенья…» и др	**1**	**1**	**-**
2.6. **А.А. Фет**	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы			
	Поэзия как выражение идеала и красоты. Слияние внешнего и внутреннего мира в его поэзии	**1**	**1**	**-**

	в стихотворениях: «Шепот, робкое дыханье…», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...», «Одним толчком согнать ладью живую…», «Это утро, радость эта…», «Еще одно забывчивое слово», «Вечер» и др.			
2.7. Н.А. Некрасов	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы			
	Сведения из биографии. Гражданский пафос лирики. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода…»), «Вчерашний день, часу в шестом…», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Поэт и гражданин», «О Муза, я у двери гроба.», « Я не люблю иронии твоей…», «Блажен незлобивый поэт…», «Внимая ужасам войны…».	**1**	**1**	**-**
	Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Сюжет. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Чтение и анализ поэмы «Кому на Руси жить хорошо».	**2**	**-**	**2**
2.8. Н.С. Лесков	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; − сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы			
	Концепция народного характера.	**1**	**1**	**-**
	Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Чтение и анализ теста.	**2**	**-**	**2**
2.9. М.Е.Салтыков-Щедрин.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; − сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;			

	− сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы			
	Сведения из биографии. «История одного города» (обзор).	**1**	**1**	**-**
	Избранные главы романа. Проблема совести и нравственного возрождения человека.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Чтение избранных глав романа «История одного города».	**2**	**-**	**2**
2.10. Ф.М. Достоевский	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; -умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;			
	Сведения из биографии. История создания романа «Преступление и наказание».	**1**	**1**	**-**
	Социальная и нравственно-философская проблематика романа.	**1**	**1**	**-**
	Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе.	**1**	**1**	**-**
	Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	**1**	**1**	**-**
	Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа.	**1**	**1**	**-**
	Страдание и очищение в романе. Своеобразие воплощения авторской позиции в романе.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Домашнее сочинение по творчеству Достоевского.	**3**	**-**	**3**
2.11. Л.Н. Толстой	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; -умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;			
	Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя.	**1**	**1**	**-**
	Роман-эпопея «Война и мир». Жанр, композиция, психологизм романа.	**1**	**1**	**-**
	Духовные искания Андрея Болконского.	**1**	**1**	**-**
	Духовные искания Пьера Безухова.	**1**	**1**	**-**

	Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. «Мысль народная» в романе	**1**	**1**	**-**
	Светское общество в изображении Толстого.	**1**	**1**	**-**
	Авторский идеал семьи.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Работа над проектом.	**3**	**-**	**3**
2.12. А.П. Чехов	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; -умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;			
	Сведения из биографии. Новаторство Чехова.	**1**	**1**	**-**
	Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви», «Ионыч».	**1**	**1**	**-**
	Комедия «Вишневый сад» - вершина драматургии Чехова.	**1**	**1**	**-**
	Жизненная беспомощность героев пьесы.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Комплексный анализ текста	**2**	**-**	**2**
3. ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА		**106**	**69**	**37**
	Планируемые результаты освоения обучающимися темы − сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; − 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; − сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;			
	Введение	**1**	**1**	**-**

3.1. Русская литература на рубеже веков		**13**	**9**	**4**
3.1.1. И.А. Бунин	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;			
	Сведения из биографии. Философичность лирики Бунина.	**1**	**1**	**-**
	Осуждение бездуховности существования в рассказах Бунина «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско».	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Чтение и анализ рассказов Бунина.	**1**	**-**	**1**
3.1.2. А.И. Куприн	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;			
	Сведения из биографии. Обзор творчества.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Чтение и анализ текста	**1**	**1**	**-**
3.1.3. М. Горький	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать			

	аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;			
	Сведения из биографии. Обзор творчества.	**1**	**1**	**-**
	Правда жизни в ранних рассказах Горького: «Челкаш», «Коновалов», «Страсти-мордасти», «Старуха Изергиль».	**1**	**1**	**-**
	«На дне». Философский смысл пьесы.	**1**	**1**	**-**
	Герои пьесы. Спор о назначении человека.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Домашнее сочинение по литературе рубежа веков.	**4**	**-**	**4**
3.2 **Поэзия начала XX века**		**13**	**8**	**5**
	Планируемые результаты освоения обучающимися темы − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.			
	Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX в.	**1**	**1**	**-**
	Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм.	**1**	**1**	**-**
	Символизм. Истоки русского символизма. «Старшие символисты» (В.Я. Брюсов, К.Д. Бальмонт, Ф.К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок).	**1**	**1**	**-**
	Акмеизм и футуризм.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Написание рефератов по теме « Поэзия начала 20 века».	**3**	**-**	**3**
3.2.5. **А.А. Блок.**	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. .			
	Сведения из биографии. Ранняя лирика. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Коршун», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «На железной	**1**	**1**	**-**

	дороге», «Река раскинулась. Течет…», «О, я хочу безумно жить…», цикл «Кармен».			
	Тема родины, тревога за судьбу России. Стихотворения: «Родина», «Скифы».	**1**	**1**	**-**
	Поэма «Двенадцать». Восприятие Блоком революции.	**1**	**1**	**-**
	Сюжет поэмы и ее герои. Изображение «мирового пожара».	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Домашнее сочинение по теме «А.А.Блок»	**2**	**-**	**2**
3.3. Литература 20-х годов		**8**	**5**	**3**
3.3.1 Обзор	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.	**1**	**1**	**-**
3.3.2. В.В. Маяковский.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.			
	Сведения из биографии. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно…», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Лиличка!», «Письмо Татьяне Яковлевой».	**1**	**1**	**-**
	Проблемы духовной жизни. Сатира Маяковского. Пьесы «Клоп», «Баня».	**1**	**1**	**-**
3.3.3. С.А. Есенин	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.			

	Сведения из биографии. Светлое и трагическое в лирике. Стихотворения: «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Неуютная, жидкая лунность…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Мы теперь уходим понемногу…».	**1**	**1**	**-**
	Темы родины как выражение любви к России. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Русь», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Я покинул родимый дом…», «Русь Советская».	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельна работа. Сочинение по поэзии 20-х годов.	**3**	**-**	**3**
3.4. Литература 30-х – начала 40-х годов.		**23**	**14**	**9**
	Планируемые результаты освоения обучающимися темы − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.			**-**
	Обзор	**1**	**1**	
3.4.2. М.И. Цветаева	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы			
	Основные темы творчества Цветаевой в стихотворениях: «Моим стихам, написанным так рано…», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке…»), «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Тоска по родине! Давно…».	**1**	**1**	**-**
4.4.3. О.Э. Мандельштам	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.			

	Сведения из биографии. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Стихотворения: «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Я вернулся в мой город, знакомый до слез…».	**1**	**1**	**-**
4.4.4. А.П. Платонов	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;			
	Поиски положительного героя в рассказах Платонова.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Реферат по литературе 30-40 гг. (по выбору)	**3**	**-**	**3**
4.4.5. И.Э. Бабель	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;			
	Изображение событий гражданской войны в книге рассказов «Конармия».	**1**	**1**	**-**
4.4.5. А.Н Толстой	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;			
	Роман “Пётр Первый” (Обзор)	**2**	**2**	**-**

4.4.6 **М.А. Булгаков**	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;			
	Сведения из биографии. Обзор творчества.	**1**	**1**	**-**
	«Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны.	**1**	**1**	**-**
	Тема Дома как основы миропорядка.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Домашнее сочинение: «Тема гражданской войны в литературе 30-х годов».	**3**	**-**	**3**
4.4.7. **М.А. Шолохов**	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;			
	Сведения из биографии. Обзор творчества.	**1**	**1**	**-**
	«Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны.	**1**	**1**	**-**
	Образ Григория Мелехова. Трагедия человека на войне.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Домашнее сочинение по роману «Тихий Дон».	**3**	**-**	**3**
4.4.8. **А.А Фадеев**	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;			

	− владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;			
	Роман **“Разгром” Обзор**	**1**	**1**	**-**
4.5. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.		**9**	**7**	**2**
	Деятели литературы и искусства на защите Отечества.	**1**	**1**	**-**
	Планируемые результаты освоения обучающимися темы − совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;			
	Самостоятельная работа. Реферат по литературе Великой Отечественной войны.	**2**	**-**	**2**
4.5.2. А. А. Ахматова	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.			
	Жизненный и творческий путь.	**1**	**1**	**-**
	Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Поэма «Реквием».	**1**	**1**	**-**
4.5.3. Б.Л. Пастернак	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.			
	Сведения из биографии. Ранняя лирика.	**1**	**1**	**-**
	Философичность лирики. Простота и легкость поздней лирики. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Определение поэзии», «Гамлет», «Во всем мне хочется дойти	**1**	**1**	**-**

	до самой сути…», «Зимняя ночь».			
4.5.4. А.Т. Твардовский	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − эстетическое отношение к миру; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.			
	Сведения из биографии.	**1**	**1**	**-**
	Тема войны и памяти в лирике А. Твардовского.	**1**	**1**	**-**
4.6. Литература 50–80-х годов		**39**	**25**	**14**
4.6.1. Обзор.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; − владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;			
	Обзор. Новые тенденции в литературе.	**1**	**1**	-
	Отражение конфликтов истории в судьбах героев: П. Нилин «Жестокость», А. Солженицын «Один день Ивана Денисовича», В. Дудинцев «Не хлебом единым...» и др.	**1**	**1**	**-**
4.6.2. Человек на войне.		**5**	**2**	**-**
	Новое осмысление проблемы человека на войне: Ю. Бондарев «Горячий снег», В. Богомолов «Момент истины», В. Кондратьев «Сашка» и др.	**1**	**1**	-
	Природа подвига и предательства. «Сотников», «Живи и помни».	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Сочинение по разделам.	**3**	**-**	**-**
	Поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии Б. Ахмадуллиной, Е. Винокурова, Р. Рождественского, А. Вознесенского, Е. Евтушенко, Б. Окуджавы и др. Развитие традиций русской классики в поэзии Н. Федорова, Н. Рубцова, С. Наровчатова, Д. Самойлова, Л. Мартынова, Е. Винокурова, Н. Старшинова, Ю. Друниной, Б. Слуцкого, С. Орлова, И. Бродского, Р. Гамзатова и др.	**2**	**2**	**-**

	Самостоятельная работа. Реферат по теме. поэзия 60-х годов.	**2**	**-**	**2**
	«*Деревенская проза*». Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного жизнью своей с землей, в произведениях Ф. Абрамова, М. Алексеева, С. Белова, С. Залыгина, В. Крупина, П. Проскурина, Б. Можаева, В. Шукшина, и др.	**2**	**2**	**-**
	Самостоятельная работа. Чтение и анализ текста.	**3**	**-**	**3**
	Драматургия. Нравственная проблематика пьес А. Володина «Пять вечеров», А. Арбузова «Иркутская история», «Жестокие игры», В. Розова «В добрый час», «Гнездо глухаря», А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын», «Утиная охота» и др.	**1**	**1**	**-**
	«*Городская проза*». Тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В. Аксенова, Д. Гранина, Ю. Трифонова, В. Дудинцева и др.	**1**	**1**	**-**
	Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, о взаимоотношениях человека и власти в произведениях Б. Окуджавы, Н. Эйдельмана, В. Пикуля, А. Жигулина, Д. Балашова, О. Михайлова и др.	**4**	**2**	**-**
	Самостоятельная работа. Составление обзора литературы.	**1**	**-**	**1**
4.6.8. Проблема экологии в литературе.		**7**	**4**	**3**
	Обзор проблемы экологии в литературе.	**1**	1	**-**
	В.П. Астафьев «Царь – рыба»	**2**	2	**-**
	Тема памяти в повести В.Распутина «Прощание с Матерой»	**1**	1	**-**
	Самостоятельная работа. Подготовка проекта.	**3**	**-**	**3**
4.6.9. Судьба человека в тоталитарном государстве.	**А.И. Солженицын** *Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − 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; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;	**6**	**4**	**2**
	Сведения из биографии. Обзор творчества.	**1**	1	**-**

	Мастерство А. Солженицына – психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. «Один день Ивана Денисовича».	**1**	1	**-**
	Новый подход к изображению прошлого.	**1**	1	**-**
	В.Т. Шаламов «*Колымские рассказы*». Художественное своеобразие прозы Шаламова.	**1**	**1**	**-**
	Самостоятельная работа. Сочинение по творчеству Солженицина.	**2**	**-**	**2**
4.7. **Русская литература последних лет. Обзор**	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − 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; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;	**2**	**2**	**-**
4.8. **Зарубежная литература. Обзор**	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* − 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; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; − умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;	**2**	**2**	**-**
	Дифференцированный (письменный) зачёт.	**2**	**2**	**-**
	Итого	**176**	**117**	**59**

2.3.Темы рефератов, индивидуальных проектов

1. Основные эстетические принципы реализма. Этапы развития реализма в XIX в.

2. Творчество поэтов-декабристов. Особенности гражданско-героического романтизма декабристов, ведущие темы и идеи их творчества (К.Ф. Рылеев, В.Ф. Раевский и др.).
3. А.С. Пушкин – создатель русского литературного языка; роль Пушкина в развитии отечественной поэзии, прозы и драматургии.
4. Вольнолюбивая лирика А.С. Пушкина, ее связь с идеями декабристов («Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня»).
5. Декабристская тема в творчестве А.С. Пушкина («В Сибирь», «Арион», «Анчар»).
6. Тема духовной независимости поэта в стихотворных манифестах Пушки- на («Поэт и толпа», «Поэт», «Поэту»).
7. Патриотические стихотворения А.С. Пушкина («Клеветникам России», «Бородинская годовщина», «Перед гробницею святой»).
8. Значение творческого наследия А.С. Пушкина. Пушкин и наша современность.
9. Тема поэта и поэзии в творчестве М.Ю. Лермонтова («Смерть поэта», «Поэт», «Пророк»).
10. Особенность творческого дарования Н.В. Гоголя и его поэтического видения мира. А.С. Пушкин о специфике таланта Гоголя.
11. Основные черты русской классической литературы XIX в: национальная самобытность, гуманизм, жизнеутверждающий пафос, демократизм и народность.
12. Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.
13. Геополитика России: защита национально-государственных интересов страны в творчестве Л. Н. Толстого, Н. А. Некрасова, Ф. И. Тютчева.
14. Размежевание общественно-политических сил в 1860-е гг., полемика на страницах периодической печати. Журналы «Современник» и «Русское слово» и их роль в общественном движении.
15. Публицистическая и литературно-критическая деятельность Н.Г. Чернышевского, Н.А. Добролюбова и Д.И. Писарева.
16. «Записки охотника» И.С. Тургенева – история создания, проблематика и художественное своеобразие. В.Г. Белинский о «Записках».
17. Роман «Отцы и дети» И.С. Тургенева, его проблематика, идейное содержание и философский смысл. Основной конфликт романа и отражение в нем общественно-политической борьбы накануне и во время проведения реформ.
18. Драма «Гроза» А.Н. Островского. Проблема личности и среды, родовой памяти и индивидуальной активности человека по отношению к нравственным законам старины.
19. Душа и природа в поэзии Ф.И. Тютчева.
20. Особенности любовной лирики Ф.И. Тютчева, ее драматическая напряжённость(«О, как убийственно мы любим…», «Последняя любовь», «Накануне годовщины 4 августа 1864 года» и др.).
21. Непосредственность художественного восприятия мира в лирике А.А. Фета («На заре ты ее не буди…», «Вечер» «Как беден наш язык!..» и др.).
22. М.Е. Салтыков-Щедрин – сотрудник и редактор «Современника» и «Отечественных записок».
23. «Сказки» М.Е. Салтыкова-Щедрина, их основные темы, фантастическая направленность, эзопов язык.
24. Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», постановка и решение в нем проблем нравственного выбора и ответственности человека за судьбы мира.

25. Н.С. Лесков и его сказания о правдоискателях и народных праведниках («Соборяне», «Очарованный странник», «Левша»). 26. Духовные искания Л.Н. Толстого в романе «Анна Каренина».
27. Поиски положительного героя и идеалов А.П. Чехова в рассказах («Моя жизнь», «Дом с мезонином», «Попрыгунья»).
28. Новаторство чеховской драматургии.
29. Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности. Конец XIX – начало XX века
1. Модернистские течения. Символизм и младосимволизм. Футуризм.
2. Концепция общества и человека в драматических произведениях М. Горького.
3. Автобиографические повести М. Горького «Детство», «В людях», «Мои университеты»
4. Тема исторических судеб России в творчестве А.А. Блока.
5. Акмеизм как течение в литературе; представители акмеизма.
6. Судьба и творчество М.И. Цветаевой.
7. Роман-эпопея М. Шолохова «Тихий Дон». Неповторимость изображения русского характера в романе.
8. Романы и повести о войне «Молодая гвардия» А. Фадеева, «Звезда» Э. Казакевича, «В окопах Сталинграда» В. Некрасова.
9. Сатирические романы и повести И. Ильфа и Е. Петрова.
10. Отражение трагических противоречий эпохи в творчестве А. Ахматовой, О. Мандельштама.
11. Развитие традиций русской народной культуры в поэзии 30-х годов А. Твардовского, М. Исаковского, П. Васильева.
12. Патриотическая поэзия и песни Великой Отечественной войны.
13. М.А. Шолохов – создатель эпической картины народной жизни в «Донских рассказах».
14. Военная тема в творчестве М. Шолохова.
15. Своеобразие композиции романа «Белая гвардия» М.А. Булгакова.
16. Трагедия изображения Гражданской войны в драматургии М.А. Булгакова («Дни Турбиных», «Бег» и др.).
17. Роман «Другие берега» В.В. Набокова как роман-воспоминание о России.
18. Ранняя лирика Б. Пастернака.
19. А. Твардовский «Василий Теркин». Книга про бойца – воплощение русского национального характера. И. Бунин о «Василии Теркине».
20. Поэма А. Твардовского «Дом у дороги»: проблематика, образы героев.
21. «Лагерная» проза А. Солженицына «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус».
22. Философские романы Ч. Айтматова: «Буранный полустанок», «И дольше века длится день», «Плаха».
23. Изображение сложного пути советской интеллигенции в романах Ю. Бондарева «Берег», «Выбор», «Игра».
24. Философская фантастическая проза А. и Б. Стругацких.
25. Исторические романы Л. Бородина, В. Шукшина, В. Чивилихина, Б. Окуджавы.
26. Реалистическая сатира Ф. Искандера, В. Войновича, Б. Можаева, В. Белова, В. Крупина.
27. Неомодернистская и постмодернистская проза В. Ерофеева «Москва – Петушки».

28. Художественное освоение повседневного быта современного человека в «жестокой» прозе Т. Толстой, Л. Петрушевской, Л. Улицкой и др. 29. Изображение человека труда в поэтических произведениях Я. Смелякова, Б. Ручьева, Л. Татьяничевой и др.
30. Духовный мир русского человека в лирических стихах и поэмах Н. Рубцова.
31. Лирика поэтов фронтового поколения М. Дудина, С. Орлова, Б. Слуцкого и др.
32. Эпическое осмысление Отечественной войны в романе В. Гроссмана «Жизнь и судьба».
33. Философско-притчевое повествование о войне в повестях В. Быкова «Сотников», «Обелиск», «Знак беды».
34. Многообразие народных характеров творчестве В. Шукшина.
35. Ранние рассказы А.Солженицына: «Один день Ивана Денисовича», «Мат- ренин двор».
36. Поэзия 60-х г.г. XX века.
37. Н. Рубцов. Развитие есенинских традиций в книгах «Звезда полей», «Душа хранит», «Сосен шум», «Зеленые цветы» и др.
38. Книги стихов И. Бродского «Часть речи», «Конец прекрасной эпохи», «Урания» и др.
39. Театр А. Вампилова: «Старший сын», «Утиная охота», «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске».
40. Условно-метафорические романы В. Пелевина «Жизнь насекомых» и «Чапаев и пустота».
41. Литературная критика середины 80–90 гг. XX в.
42. Развитие жанра детектива в конце XX в.
43. Великая Отечественная война в русской художественной литературе.

Индивидуальные проекты:

1. Основные эстетические принципы реализма. Этапы развития реализма в XIX в.
2. Творчество поэтов-декабристов. Особенности гражданско-героического романтизма декабристов, ведущие темы и идеи их творчества (К.Ф. Рылеев, В.Ф. Раевский и др.).
3. А.С. Пушкин – создатель русского литературного языка; роль Пушкина в развитии отечественной поэзии, прозы и драматургии.
4. Вольнолюбивая лирика А.С. Пушкина, ее связь с идеями декабристов («Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня»).
5. Декабристская тема в творчестве А.С. Пушкина («В Сибирь», «Арион», «Анчар»).
6. Тема духовной независимости поэта в стихотворных манифестах Пушки- на («Поэт и толпа», «Поэт», «Поэту»).
7. Патриотические стихотворения А.С. Пушкина («Клеветникам России», «Бородинская годовщина», «Перед гробницею святой»).
8. Значение творческого наследия А.С. Пушкина. Пушкин и наша современность.
9. Тема поэта и поэзии в творчестве М.Ю. Лермонтова («Смерть поэта», «Поэт», «Пророк»).
10. Особенность творческого дарования Н.В. Гоголя и его поэтического видения мира.
11. Поэма А. Твардовского «Дом у дороги»: проблематика, образы героев.
12. «Лагерная» проза А. Солженицына «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус».
13. Философские романы Ч. Айтматова: «Буранный полустанок», «И дольше века длится день», «Плаха».
14. Изображение сложного пути советской интеллигенции в романах Ю. Бондарева «Берег», «Выбор», «Игра».

15. Философская фантастическая проза А. и Б. Стругацких.
16. Исторические романы Л. Бородина, В. Шукшина, В. Чивилихина, Б. Окуджавы.
17. Реалистическая сатира Ф. Искандера, В. Войновича, Б. Можаева, В. Белова, В. Крупина.
18. Неомодернистская и постмодернистская проза В. Ерофеева «Москва – Петушки».
19. Своеобразие композиции романа «Белая гвардия» М.А. Булгакова.
20. Трагедия изображения Гражданской войны в драматургии М.А. Булгакова («Дни Турбиных», «Бег» и др.).
21. Роман «Другие берега» В.В. Набокова как роман-воспоминание о России.
22. Ранняя лирика Б. Пастернака.
23. А. Твардовский «Василий Теркин». Книга про бойца – воплощение русского национального характера. И. Бунин о «Василии Теркине».
24. Поэма А. Твардовского «Дом у дороги»: проблематика, образы героев.
25. «Лагерная» проза А. Солженицына «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус».
26. Философские романы Ч. Айтматова: «Буранный полустанок», «И дольше века длится день», «Плаха».

2.4.Характеристика основных видов учебной деятельности (см. Примерную программу)

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение
Поэзия второй половины XIX века	Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы 1920-х годов	Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом
Особенности развития литературы	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника;

1930 — начала 1940-х годов	индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Русский язык и литература. Деловая культура. Психология и этика профессиональной деятельности.

Оборудование, технические средства учебного кабинета

№ п/п	Наименование	Количество
1	Стол для преподавателя	1
2	Столы для учащихся	15
3	Стулья (для преподавателя)	1
4	Стулья для учащихся	30
5	Маркерная доска	1

3.2 Перечень технических средств обучения

№ п/п	Наименование	Марка, зав. №
1	Видеопроектор	Sanyo, 1

3.3 Перечень компьютерной и оргтехники, средств программного обеспечения

№ п/п	Наименование, марка	Инв. №	Количество	Год приобретения	Средства программного обеспечения
1	Компьютер		1	2013	

4 Наглядные пособия кабинета

4.1 Таблицы

Шифр	Тематика	Название	Год издания	Вид док.(эл., бум.)
Т1	Русский язык	1С репетитор по русскому языку	2015	Эл., бум
Т2	Литература	Стенд В мире русской литературы		Эл., бум
Т3	Литература	Иллюстрированный материал	2015	Эл., бум
Т4	Литература	Методические разработки уроков	2015	Эл., бум
Т5	Литература	Дидактический материал по творчеству писателей (по всем разделам), бум	2015	Эл., бум
Т6	Тексты по творчеству, бум писателей		2015	Эл., бум
Т7	Папка-накопитель		2015	Эл., бум

4.2 Плакаты, презентации

Шифр	Тематика	Название	Год издания	Вид док.(эл., бум.)
П1	А.С.Пушкин	Жизнь и творчество	2015	плакат
П2	А. Блок	Жизнь и творчество	2015	плакат
П3	Достоевский	Жизнь и творчество		

4.3 Видеофильмы

Шифр	Тематика	Название	Год издания	Вид док.(эл., бум.)
Вф1	А.Н.Островский	Жизнь и творчество	2015	Эл.
Вф2	И.С.Тургенев	Жизнь и творчество	2015	Эл.

Вф3	Достоевский	«Преступление и наказание»	2015	Эл.
Вф4	Л.Н.Толстой	Жизнь и творчество. «Война и мир»	2015	Эл.
Вф5	М.А.Булгаков	«Белая гвардия», «Мастер и Маргарита»	2015	Эл.
Вф6	М.Шолохов	«Тихий Дон»	2015	Эл.

4.4 Презентации

Шифр	Тематика	Название	Год издания	Вид док.(эл., бум.)
Пр1	Литература 1 пол. 19 в.	А.С Пушкин, Н.В Гоголь	2015	Эл.
Пр2	Литература 2 пол. 19 в.	Островский, Тургенев, Достоевский, Толстой	2015	Эл.
Пр3	Серебряный век русской поэзии	Бальмонт, Брюсов, А. Белый, А. Ахматова, М. Цветаева и др.	2015	Эл.
Пр4	Литература 20 в.	Булгаков, Шолохов, Бабель, Высоцкий, Окуджава. и др	2015	Эл.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы. Литература актуализирована (пр. 1 от 30.08.2016 г.)

Основные источники:

Для студентов:

1.Агеносов В.В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. — М., 2014.

2.Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2014.

3.Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И. Н. Сухих. — М., 2014.

4.Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих.– М., 2014. 5.Зинин С.А., Сахаров В.И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.

6.Зинин С.А., Чалмаев В.А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2014.

7.Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2014.

8.Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2014.

9.Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10—11 класс / под ред. Б. А. Ланина — М., 2014. Лебедев Ю.В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.

10.Михайлов О.Н., Шайтанов И.О., Чалмаев В. А. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. В. П. Журавлева. — М., 2014.

11.Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2015.

12.Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература. практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.

13.Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2014.

Для преподавателей:

1.Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования». Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
2.Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
3.Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред И. Н. Сухих. — М., 2014.
4.Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И. Н. Сухих. — М., 2014.
5.Бурменская Г.В., Володарская И.А. и др. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / под ред. А. Г. Асмолова. — М., 2010.
6.Карнаух Н.Л. Наши творческие работы // Литература. 8 кл. Дополнительные материалы / авт.-сост. Г. И. Беленький, О. М. Хренова. — М., 2011.
7.Карнаух Н.Л., Кац Э.Э. Письмо и эссе // Литература. 8 кл. — М., 2012.
8.Обернихина Г.А., Мацыяка Е.В. Литература. Книга для преподавателя: метод. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.
9.Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии. — М., 2009.
10.Поташник М.М., Левит М.В. Как помочь учителю в освоении ФГОС: пособие для учителей, руководителей школ и органов образования. — М., 2014.

Самостоятельная работа:

1.Методические рекомендации для специалистов учреждений начального и среднего профессионального образования. — Киров, 2015.
2.Современная русская литература конца XX — начала XXI века. — М., 2011. Черняк М. А. Современная русская литература. — М., 2015
3.Интернет-ресурсы www.gramma. ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста). www.krugosvet. ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»). www. school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресур- сов»). www. spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательные результаты	**Основные показатели, оценки результатов**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1. совершенствование духовно-нравственных качеств личности	1.Умение использовать обратную природу словесного искусства;	1.Экспертная наблюдения: оценка речевой деятельности;
2. умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;	2.Умение анализировать и оценивать произведения как художественные цели;	2.Экспертная оценка: тестирование, контрольное задание;
3. владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;	3.Освоение основных фактов к творчествам писателей;	3. Экспертная оценка: тестирование, контрольное задание;
4. способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	4.Формирование общего представление об историко-литературном процессе и литературных направлений;	4. Экспертная оценка: тестирование, контрольное задание;
5. умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;	5.Освоение основных историко-литературных сведений о теоретико-литературных понятий;	5. Экспертная оценка: тестирование, рефераты,

		контрольные задания;
6. способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	6.Умение воспроизводить конкретное содержание литературных произведений, делать оценку героям и событиям;	6. Экспертная оценка: тестирование, контрольное задание, вопросы на знание текстов;
7. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	7.Совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественный, целый в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний;	7. Экспертная оценка: сочинения, тестирование, развернутые ответы на вопросы;
8. сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	8.Формирование умений соотносить художественную литературу;	8.Экспертные наблюдения: ответы на вопросы, мини-сочинения;
9. 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;	9.Освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы умения определять ряд и жанр определения	9.Экспертная оценка: тестирование;
10. использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет- ресурсов и др.);	10.Формирование умений, выявлять сходство и различие литературных произведений своеобразие художественных решений;	Экспертная оценка: сочинения и тесты;
11. 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;	11.Развитие культуры читательского восприятия текстов, понимание авторских позиций, его образного и аналитического мышления;	Экспертная оценка: публичные выступления, сочинение-рассуждение;
12. сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур,	12.Совершенствование умений, выразительного чтения изучаемого	12. Экспертная оценка: чтение наизусть,

уважительного отношения к ним;	произведения или их фрагмента, соблюдая нормы литературного произношения, развития эстетических и творческих способностей обучаемых;	комплексный анализ политических и прозаических текстов, конкурс;
13. знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;	13.Совершенствование умений речевой деятельности обучаемых, умений и навыков обеспечивающим владение русским литературным языком, аргументировать и формулировать своё отношение к прочитанному произведению;	13. Экспертные наблюдения: развернутые ответы на вопросы, рефераты, публичные выступления;
14. сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	14.Формирование умений, написание сочинений различных жанров, поиска систематизации;	14.Экспертня оценка: сочинения, рецензия.
15. способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	15.Формирование умений написания письменных работ, речевых умениях с учетом норм русского-литературного языка	15. Экспертное оценка: письменные работы, оценка устных ответов
16. владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	16.Совершенствование умений речевой деятельности обучаемых, умений и навыков обеспечивающим владение русским литературным языком, аргументировать и формулировать своё отношение к прочитанному произведению	16.Экспертное оценка: публичное выступление
17. совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;	17. Развитие культуры читательского восприятия текстов, понимание авторских позиций, его образного и аналитического мышления;	17. Экспертное оценка: ответы на вопросы, мини-сочинения
18. умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;	18. Освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы умения определять	18. Экспертное оценка: сочинения, тестирование, развернутые ответы на вопросы

Разработчик:
Преподаватель _____ Макарихина Г.С_____

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа**: Программа учебной дисциплины БД.02 «Иностранный язык»** Соответствует ГОСТ РИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (**п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)**	Редакция № 1 Изменение № 0	**Лист 95 из 34** **Экз. №**

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД. 02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

19.02.10. Технология продукции общественного питания
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

2016

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский язык) предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по ППССЗ

Технология продукции общественного питания

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Программа разработана на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» авторов Коржанова А.А., Лаврика Г.В. для профессиональных образовательных организаций.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин
Председатель МК
_____ *Т.Н. Еграшкина*
подпись
Протокол *№ 1*
от «___ » *20* *г.*

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

_____ *Ю.Ю. Бесова*
подпись
« » *20* *г.*

Составители – преподаватели иностранных языков Девяткина Н.В., Царева Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

2.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Общая характеристика учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский язык); место учебной дисциплины в учебном плане; результаты освоения учебной дисциплины) 5

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 12

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ 26

6.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский язык); рекомендуемая литература 32

7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 33

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык», реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании) «Технология продукции общественного питания», «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Программа составлена на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программ учебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС общего образования: п.2- преемственность ООП; п.18.1.3. -система оценки планируемых результатов освоения ООП.

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

• формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

• формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

• формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

• воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

• воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям:

Технология продукции общественного питания

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

• направленностью на освоение языковых средств общения, формирование *новой* языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

• интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

• полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

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

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

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

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

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся. Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

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

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

- обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;
- включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;
- вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и

неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.
Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.
Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание.
Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.
Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.
Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.
Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.
Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.
Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.
Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ?* и др.).
Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .*и др.).
Согласование времен. Прямая и косвенная речь.
Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» (английский язык) принадлежит к общеобразовательному циклу дисциплин, является базовым учебным предметом (общим из обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования)

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский язык), обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов:***
личностных:
- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой куль туры;
– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить

общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и
умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
практических занятий 117 часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	**Количество часов**	
Аудиторные занятия **Содержание обучения**	**Технология продукции общественного питания**	**Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**
Введение	1	1
Тема 1. Приветствие, знакомство и прощание	2	2
Тема 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность и др.)	2	2
Тема 3. Семья и семейные отношения	7	7
Тема 4. Описание жилища и учебного заведения	7	7
Тема 5. Распорядок дня студента колледжа	7	7
Тема 6. Хобби, досуг	7	7
Тема 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	7	7
Тема 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	7	7
Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	7	7
Тема 10. Экскурсия и путешествия	7	7
Тема 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	7	7
Тема 12. Англоговорящие страны (географическое положение, климат, национальные символы, политическое устройство и т.д.)	7	7
Тема 13. Научно-технический прогресс	7	7
Тема 14. Человек и природа, экологические проблемы	7	7
Тема 15. Физические и природные явления	7	7
Тема 16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	7	7
Тема 17. Достижения и инновации в области естественных наук	6	6
Тема 18. Ярмарки и выставки	8	8

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Технология продукции общественного питания **Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*175*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*117*
в том числе:	
практические занятия	*115*
контрольные работы	*2*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*58*
в том числе: написание сочинений написание рефератов подготовка проектов подготовка презентаций подготовка диалогов, ролевых игр выполнение грамматических упражнений подготовка к зачету	 *5* *5* *15* *7* *18* *5* *3*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
1	2	3			4
		175	**117**	**58**	
Введение	**Образовательные результаты:** 1. Владеть Международным фонетическим алфавитом; читать слова в транскрипционной записи; проверять написание и перенос слов по словарю; соблюдать ударения в словах и фразах; рассуждать и отстаивать своё мнение о важности изучения иностранных языков 2. Знать цели и задачи изучения учебной дисциплины; роль английского языка в современной жизни; основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка; международный фонетический алфавит; правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; типы слогов; технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний	**2**	**1**	**1**	
	Содержание учебного материала				
	1. Английский язык как язык международного общения.	1	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка реферата на тему: «Иностранные языки в моей жизни»	1	-	1	
Тема 1. Приветствие, знакомство и прощание	**Образовательные результаты:** 1. Уметь приветствовать друг друга, представлять себя и других людей, а также прощаться в различных ситуациях общения (официальное/ неофициальное общение); использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты; соблюдать логику и последовательность высказываний; быстро реагировать на реплики партнера; различать сходные по форме и звучанию грамматическое явление: притяжательное местоимение и личное местоимение + is в сокращенной форме при восприятии на слух (his – he`s) 2. Знать фразы, речевые обороты и выражения, используемые при знакомстве, приветствии, встрече, прощании; все виды местоимений; формы глагола to be в настоящем, прошедшем и будущем временах; значение его как смыслового глагола и в функции вспомогательного; местоимения (личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные)	**4**	**2**	**2**	

	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала по теме: Приветствие, знакомство и прощание.	1	1	-	1,2
	2	Освоение лексико-грамматического материала по теме: Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные Спряжение глагола to be в настоящем, прошедшем и будущем временах. Значение его как смыслового глагола и в функции вспомогательного	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка диалога на тему «Здравствуйте! Позвольте представиться…»		2	-	2	
Тема 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность и др.)	**Образовательные результаты:** 1. Уметь строить рассказ о человеке с описанием его внешности и характера; рассказать о себе (возраст, род занятий и т.д.); задавать и отвечать на вопросы о личных интересах; заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными; составлять свое резюме; писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем; составлять вопросы для интервью; проводить интервью на заданную тему; запрашивать необходимую информацию; уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перефразами; правильно употреблять нужный артикль 2. Знать названия профессий, занятий; прилагательные, описывающие личные качества, внешность и характер; правила заполнения анкеты, заявления; структуру и правила составления резюме; наличие грамматического явления - артикля, не присущего русскому языку; правила и речевые случаи употребления артикля		**4**	**2**	**2**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала по теме: Кто есть кто? Описание людей.	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков письменной и устной речи по теме: Правила заполнения анкеты, заявления. Интервью и резюме. Развитие грамматических навыков по теме: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой; употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка ролевой игры: Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работе		2	-	2	
Тема 3. Семья и семейные отношения	**Образовательные результаты:** 1. Употреблять тематическую лексику в устной речи; читать текст с детальным пониманием содержания; обсудить прочитанный текст и выразить свою точку зрения: согласие/несогласие, сомнения с идеями, данными в тексте, подбирать аргументы в защиту своей точки зрения; правильно употреблять и составлять предложения в утвердительной, отрицательной и		**10**	**7**	**3**	

	вопросительной формах во временах Present Indefinite и Present Continuous; образовывать множественное число существительных; прогнозировать форму множественного числа существительного по окончанию его начальной формы 2. Знать лексические единицы изучаемой темы; порядок слов в английском предложении; правило образования и особые случаи образования множественного числа существительных; числительные; правило чтения, написания дат и обозначений времени; слова и выражения, связанные со временем; правила образования и употребления Present Indefinite и Present Continuous в утвердительной, вопросительной и отрицательной формах; слова – маркеры времени; значение глагола to do как смыслового глагола и в функции вспомогательного					
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Семья и семейные отношения».	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков чтения с детальным пониманием содержания по теме: Ценность семьи в современном обществе	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Порядок слов в английском предложении.	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков монологической устной речи по теме: Что делает семью счастливой?	1	1	-	2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Образование множественного числа существительных. Существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа. Чтение и правописание окончаний.	1	1	-	1,2
	6	Развитие лексико-грамматических навыков на тему: Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.	1	1	-	1,2
	7	Развитие грамматических навыков по теме: Настоящее неопределенное время (The Present Indefinite Tense) и настоящее продолженное время (The Present Continuous Tense).	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка проекта: «Из истории моей семьи»		3	-	3	
Тема 4. Описание жилища и учебного заведения		**Образовательные результаты:** 1. Уметь вести монологи описательного и повествовательного характера, используя активную тематическую лексику и оборот there is / are; делать короткие высказывания по теме прослушанного и прочитанного материала; составлять рассказы с опорой на иллюстрации; 2. Знать лексику темы; правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения; структуру предложения с оборотом there is / are; правило образования и употребление притяжательного падежа; предлоги	**10**	**7**	**3**	
		Содержание учебного материала				
	1	Ознакомление и освоение лексического материала по теме: Мой дом	1	1	-	1,2

	2	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Повседневная жизнь. Условия жизни.	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Оборот there is / are	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков письменной и устной речи по теме: Мой дом	1	1	-	2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Притяжательный падеж существительных.	1	1	-	1,2
	6	Развитие навыков монологической речи по теме: Мой техникум	1	1	-	2
	7	Освоение лексико-грамматического материала по теме: Предлоги времени, места, направления и др.	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка проекта: Место, где ты живешь (социальный аспект)		3	-	3	
Тема 5. Распорядок дня студента колледжа	**Образовательные результаты:** 1. Уметь распознавать новые лексические единицы в тексте; догадываться о значении неизвестных слов по дефиниции, словообразовательным элементам и контексту; переводить и употреблять лексику по теме в монологических и диалогических высказываниях; читать с целью извлечения конкретной информации и полного понимания прочитанного; сравнивать и обобщать информацию; образовывать 2-ю форму правильных глаголов; описывать ситуацию, употребляя Past Indefinite или Past Continuous. 2. Знать лексические единицы изучаемой темы; правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения; основные формы глагола; правило образования и речевые случаи употребления Past Indefinite и Past Continuous; слова – маркеры времени		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Распорядок дня».	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков монологической устной речи по теме: Способы планирования своего дня	1	1	-	2
	3	Развитие навыков чтения с письменной фиксацией требуемой информации по теме: Советы психолога: как эффективно организовать время	1	1	-	2
	4	Развитие грамматических навыков по теме: Глаголы правильные и неправильные. Прошедшее время группы Indefinite (The Past Indefinite Tense). Слова – маркеры времени. Чтение и правописание окончаний в прошедшем неопределенном времени	1	1	-	1,2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Прошедшее время группы Continuous (The Past Continuous Tense). Слова – маркеры времени	1	1	-	1,2
	6	Совершенствование навыков чтения с детальным пониманием прочитанного по теме: Повседневная жизнь подростка	1	1	-	2
	7	Развитие навыков устной речи по теме: Как управлять своим временем, разумно сочетая напряжённую учёбу, общение с семьей и отдых	1	1	-	2

	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение грамматических упражнений		3	-	3	
Тема 6. **Хобби, досуг**	**Образовательные результаты:** 1. Распознавать новые лексические единицы в тексте; догадываться о значении неизвестных слов по дефиниции, словообразовательным элементам и контексту; переводить и употреблять лексику по теме в монологических и диалогических высказываниях; читать с целью извлечения конкретной информации и полного понимания прочитанного; сравнивать и обобщать информацию; строить утвердительные, отрицательные и вопросительные предложения в Future Indefinite и Future Continuous Tenses. 2. Знать лексические единицы изучаемой темы; современные разговорные формулы; правило образования и речевые случаи употребления Future Indefinite и Future Continuous Tenses; слова – маркеры времени		**11**	**7**	**4**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Досуг и увлечения».	1	1	-	1,2
	2	Развитие умений чтения и перевода по теме: Способы проведения свободного времени	1	1	-	2
	3	Освоение лексического материала по теме: Организация досуга	1	1	-	2
	4	Развитие навыков говорения по теме: Интересы и увлечения. Чем руководствуются люди, выбирая хобби?	1	1	-	2
	5	Развитие навыков монологической устной речи по теме: Чем наиболее часто занимаются подростки в свободное время?	1	1	-	2
	6	Развитие грамматических навыков по теме: Будущее неопределенное время (The Future Indefinite Tense) и будущее продолженное время (The Future Continuous Tense)	1	1	-	1,2
	7	Развитие навыков чтения с детальным пониманием содержания: Как проводят свободное время в Британии и России (в сравнении)	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание сочинения на тему «Моё хобби» Выполнение грамматических упражнений		4 2 2	-	4 2 2	
Тема 7. **Описание местоположения объекта (адрес, как найти)**	**Образовательные результаты:** 1. Уметь спросить о местонахождении объекта, а также объяснить что и где находиться, и как туда добраться; переспрашивать, уточнять информацию; работать в паре в соответствии с нормами общения, правилами поведения и этикета; образовывать степени сравнения прилагательных и наречий; употреблять сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*. 2. Знать новые лексические единицы, современные разговорные формулы; правило образования		**10**	**7**	**3**	

	степеней сравнения прилагательных и наречий, их исключения и правописание					
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Ориентация в городе».	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков устной речи по теме: В справочно-информационном центре	1	1	-	2
	3	Развитие лексико-грамматических навыков по теме: Образование степеней сравнения прилагательных и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as.*	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков диалогической речи по теме: Спрашиваем дорогу	1	1	-	2
	5	Развитие лексико-грамматических навыков по теме: Образование степеней сравнения наречий. Наречия, обозначающие количество, место, направление.	1	1	-	1,2
	6	Освоение лексического материала по теме: Ориентировка в городе и городской транспорт	1	1	-	2
	7	Развитие навыков письменной речи по теме: Пишем письмо. Адрес	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка ролевой игры: «Извините, как пройти..?»		3	-	3	
Тема 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	**Образовательные результаты:** 1. Использовать лексику и грамматику темы в устной и письменной речи; читать текст с пониманием основного содержания текста; работать с информацией (поиск, анализ, оценка информации); строить диалогическое и монологическое высказывание; составить меню и написать кулинарные рецепты приготовления блюд, употребляя активную лексику; задавать разные типы вопросов и отвечать на них; работать в паре в соответствии с нормами общения, правилами поведения и этикета 2. Знать лексику изучаемой темы; типы вопросов в английском предложении; структуру и интонационные модели вопросительных предложений; вопросительные предложения – формулы вежливости; правила и случаи употребления местоимений little и few, a little и a few; способы приготовления пищи; особенности русской и английской кухни		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Еда».	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков устной речи по теме: Еда. Способы приготовления еды.	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Типы вопросов в английском языке Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . .?, Would you like . . .?, Shall I . . .?* и др.).	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков поискового и ознакомительного чтения по теме: Английская еда	1	1	-	2

	5	Развитие навыков устной монологической речи по теме: Русская кухня	1	1	-	2
	6	Развитие лексико- грамматических навыков по теме: Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.	1	1	-	1,2
	7	Развитие навыков письменной речи по теме: Еда. Кулинарные рецепты	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка ролевой игры: «В ресторане»		3	-	3	
Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	**Образовательные результаты:** 1.Читать и переводить тематические тексты; высказываться по заданной теме; задавать вопросы и отвечать на них; читать текст с детальным пониманием; обсуждать вопрос с опорой на иллюстрацию; писать эссе с элементами рассуждения и аргументации; 2. Знать новые лексические единицы; речевые случаи употребления оборота to be going to		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Спорт и здоровый образ жизни»	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков устной речи по теме: Что означает здоровый образ жизни?	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Оборот to be going to	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков чтения с детальным пониманием прочитанного по теме: Олимпийские игры	1	1	-	2
	5	Развитие навыков говорения по теме: Преимущества и недостатки занятий спортом	1	1	-	2
	6	Обобщение и систематизация полученных знаний и умений	1	1	-	2,3
	7	Контрольная работа	1	1	-	3
	Самостоятельная работа обучающихся. Написание сочинения на тему: «To Watch or Participate in Sport Activity» («Что лучше: заниматься спортом или смотреть спортивные соревнования?»)		3	-	3	
Тема 10. Экскурсия и путешествия	**Образовательные результаты:** 1. Уметь работать с информацией, логически ее выстраивать; восполнить рассказ с опорой на картинки и текст; читать прогматические тексты (инструкции); принимать и интерпретировать услышанную информацию, понимать на слух общий смысл объявления (в аэропорту, на вокзале и т.д.), а не каждое слово; заполнить таможенную декларацию 2. Знать лексику, необходимую для путешествия, речевые образцы, клише; правила заполнения таможенной декларации; формы глагола to have и оборот have (has) got; значение глагола to have как смыслового и функции как вспомогательного; правила образования и речевые случаи употребление времени Present Perfect; слова-маркеры времени	**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Путешествие»	1	1	-	1,2

	2	Развитие навыков устной речи по теме: Путешествие как способ познать мир	1	1	-	2
	3	Развитие навыков чтения с письменной фиксацией требуемой информации по теме: Организованный и самостоятельный туризм	1	1	-	2
	4	Освоение грамматического материала по теме: Глагол to have и оборот to have (has) got. Значение глагола to have как смыслового и в функции как вспомогательного	1	1	-	1,2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Настоящее время группы Perfect (The Present Perfect Tense). Слова – маркеры времени	1	1	-	1,2
	6	Формирование умения написать эссе по теме: Возможности отдыха молодых людей	1	1	-	2
	7	Развитие навыков устной речи по теме: Чем привлекает туристов Россия? Что бы ты показал своим друзьям?	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка проекта: Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).		3	-	3	
Тема 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	**Образовательные результаты:** 1. Читать текст и получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям; делать подготовленное сообщение (развернутое) на основе прочитанного; готовить текст презентации с использованием технических средств; 2. Знать лексику изучаемой темы; правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения; особенности географического положения России, ее климата, государственного и политического устройства; национальные символы; важнейшие исторические факты; правило образования и речевые случаи употребления Past/Future Perfect; слова – маркеры времени		**11**	**7**	**4**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Россия»	1	1	-	1,2
	2	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Родная страна: географическое положение, исторические данные	1	1	-	2
	3	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Государственная символика: флаг, герб	1	1	-	2
	4	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Политическое устройство России	1	1	-	2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Прошедшее и будущее время группы Perfect (The Past/Future Perfect Tenses). Слова – маркеры времени	1	1	-	1,2
	6	Развитие навыков поискового и ознакомительного чтения по теме: Праздники в России	1	1	-	2
	7	Развитие навыков устной монологической речи по теме: Люди, прославившие нашу страну	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся		4	-	4	

	Подготовка презентации: «Россия – Родина моя!»					
Тема 12. Англоговорящие страны (географическое положение, климат, национальные символы, политическое устройство и т.д.)	**Образовательные результаты:** 1. Читать и переводить тексты по теме; сравнивать и формулировать выводы на основе прочитанного; понимать речь в записи, речь преподавателя, основную идею и детали сказанного; строить диалогическое высказывание; спросить собеседника, известен ли ему тот или иной факт; 2. Знать географические и климатические особенности, государственное устройство, правовые институты англоговорящих стран (Великобритании, США); лексику, необходимую для чтения и понимания текстов по данной теме; правила согласования времен		**11**	**7**	**4**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Великобритания: географическое положение, климат	1	1	-	1,2
	2	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Государственная власть в Великобритании. Парламент.	1	1	-	1,2
	3	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Национальные символы Великобритании	1	1	-	1,2
	4	Развитие грамматических навыков по теме: Согласование времен в главном и придаточном предложениях	1	1	-	1,2
	5	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: США: географическое положение, климат	1	1	-	1,2
	6	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Политическая система в США	1	1	-	1,2
	7	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Национальные символы США	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «О Великобритании»		4	-	4	
Тема 13. Научно-технический прогресс	**Образовательные результаты:** 1. Уметь передать предложение из актива в пассив; распознавать новую лексику в текстах для чтения, аудирования; читать тексты с извлечением необходимой информации; участвовать в беседе/дискуссии на тему «Technical progress»; уметь делать выводы из прочитанного и услышанного, планировать высказывание; написать свое мнение о научно-техническом прогрессе; 2. Знать лексику, необходимую для описания самых известных изобретений в мире и в России в 19-ом и 20-ом веках и современных изобретений, используемых в повседневной жизни, а также достоинства и недостатки различных устройств; правила образования и употребления страдательного залога		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Научно-технический прогресс»	1	1	-	1,2

	2	Развитие навыков ознакомительного чтения по теме: Прогресс и развитие.	1	1	-	2
	3	Развитие умения устной речи по теме: Высокие технологии как часть нашей жизни.	1	1	-	2
	4	Развитие умений в письменной речи по теме: Полезные изобретения	1	1	-	2
	5	Развитие навыков устной речи (дискуссия) по теме: Нравственный аспект технического прогресса	1	1	-	2
	6	Развитие навыков письменной речи по теме: Преимущества и недостатки новых изобретений	1	1	-	2
	7	Развитие грамматических навыков по теме: Страдательный залог (Passive Voice)	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка проекта: «Самое важное изобретение»		3	-	3	
Тема 14. Человек и природа, экологические проблемы	**Образовательные результаты:** 1. Уметь выражать свое мнение и обосновывать его, прогнозировать содержание текста по ключевым словам, выделять основную мысль, главные факты, опуская второстепенные, устанавливать логическую последовательность основных фактов; рассказать о наиболее важных экологических проблемах; обсудить проблемы в родном городе, отвечать на вопросы, используя иллюстрации; извлекать из текста информацию, необходимую для собственного высказывания; обсудить пути решения проблемы загрязнения природы; выразить и обосновать свое мнение по поводу прочитанной информации; описывать ситуацию, употребляя модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных; 2. Знать новые лексические единицы изучаемой темы; модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных, речевые случаи их употребления		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Земля и люди»	1	1	-	1,2
	2	Совершенствование навыков ознакомительного и изучающего чтения по теме: Окружающая среда	1	1	-	2
	3	Развитие умения обсуждения проблемы в группе по теме: Проблемы экологии	1	1	-	2
	4	Развитие навыков устной речи: Чувство безопасности или как защитить Землю от нас	1	1	-	2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи	1	1	-	1,2
	6	Развитие навыков устной речи (дискуссия) по теме: Мелкие преступники против планеты: одноразовые продукты, расход энергии и др.	1	1	-	2
	7	Развитие монологической речи по теме: Экология Земли и твое отношение	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка ролевой игры: Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия		3	-	3	

Тема 15. Физические и природные явления	**Образовательные результаты:** 1. Уметь рассказать о физических и природных явлениях, о существующих в природе стихийных бедствиях и катаклизмах; понимать на слух прослушанную информацию и участвовать в обсуждении проблемы в группе (с элементами аргументации); 2. Знать значение лексических единиц по теме; физические и природные явления; правила согласования времен и обращения прямой речи в косвенную		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Планета Земля»	1	1	-	1,2
	2	Развитие умения аудирования с последующей фиксацией информации по теме: Физические явления. Их виды.	1	1	-	2
	3	Развитие умений работать с текстом по теме: Многообразие природных явлений	1	1	-	2
	4	Развитие грамматических навыков по теме: Согласование времен. Прямая и косвенная речь. Повествовательные предложения.	1	1	-	1,2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Прямая и косвенная речь. Вопросительные и повелительные предложения.	1	1	-	1,2
	6	Совершенствование навыков чтения по теме: Планета Земля: стихийные природные явления	1	1	-	2
	7	Развитие навыков устной речи по теме: Стихийные бедствия и природные катаклизмы	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации: Десять самых красивых природных явлений		3	-	3	
Тема 16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	**Образовательные результаты:** 1. Уметь обсуждать проблемы экологии в группе (с элементами аргументации); обмениваться мнениями по теме с опорой на оценочную лексику и выразить свою точку зрения; передавать основную мысль и основное содержание прочитанного или услышанного; составлять небольшое эссе, письменно аргументируя свою точку зрения по данной теме 2. Знать лексические единицы и языковой материал для описания экологических проблем; образование форм инфинитива; формулу образования и употребление конструкции «Сложное дополнение»; особые случаи употребления «сложного дополнения»		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Экология Земли»	1	1	-	1,2
	2	Совершенствование навыков чтения с полным пониманием содержания по теме: Экологические проблемы	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Инфинитив	1	1	-	1,2
	4	Развитие устной речи по теме: Проблемы экологии. Несколько шагов к чистой планете	1	1	-	2

	5	Развитие навыков аудирования по теме: Проблемы экологии. Каждый может сохранить планету	1	1	-	2
	6	Развитие грамматических навыков по теме: Сложное дополнение	1	1	-	1,2
	7	Развитие навыков устной речи по теме: Безопасность жизнедеятельности	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка проекта: «Разработка манифеста партии « Зеленых» по охране окружающей среды в нашем регионе».		3	-	3	
Тема 17 . Достижения и инновации в области естественных наук	**Образовательные результаты:** 1. Читать и понимать детальное содержание прочитанного научно-популярного текста; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом; написать эссе по заданной ситуации на основе пройденного материала; правильно использовать лексико-грамматический материал 2. Знать основные значения изученных лексических единиц; правила образования, употребления и особенности перевода причастия I, II		**9**	**6**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Естественные науки».	1	1	-	1,2
	2	Совершенствование навыков всех видов чтения по теме: Естественные науки и что они изучают	1	1	-	2
	3	Совершенствование умения чтения и аудирования на основе монологического текста по теме: Медицина: традиции и новые технологии	1	1	-	2
	4	Развитие грамматических навыков по теме: Причастие I, II	1	1	-	1,2
	5	Развитие умения обсуждения проблемы по теме: «Нанотехнологии: наше будущее или погибель?»	1	1	-	2
	6	Развитие умения аргументировать точку зрения в процессе устного общения по теме: Генно-модифицированные продукты: «за» и «против»	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка ролевой игры: Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.		3	-	3	
Тема 18. Ярмарки и выставки	**Образовательные результаты:** 1. Употреблять лексику в устной речи; читать с детальным пониманием содержания прочитанного; воспринимать диалогическую речь на слух и вести диалог-расспрос; высказываться по предложенным речевым ситуациям; употреблять в устной и письменной речи герундий 2. Знать лексические единицы изучаемой темы; формы и функции герундия; типы условных предложений, правило их образования и речевые случаи употребления		**13**	**8**	**5**	

	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Ярмарки и выставки».	1	1	-	1,2
	2	Развитие умения чтения и аудирования на основе монологического текста по теме: Национальные и международные ярмарки и выставки	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Герундий	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков диалогической речи на тему: «На выставке»	1	1	-	2
	5	Ознакомление с грамматическим материалом «Типы условных предложений». Условные предложения в официальной речи	1	1	-	1,2
	6	Обобщение и систематизация полученных знаний и умений	1	1	-	2,3
	7	Контрольная работа	1	1	-	3
	8	**Дифференцированный зачет**	1	1	-	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка ролевой игры: «На международной специализированной выставке» (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами) Подготовка к зачету		5 2 3	-	5 2 3	
		Итого	**175**	**117**	**58**	

2.4.Темы рефератов, индивидуальных проектов

Рефераты: «Иностранные языки в моей жизни»

«О Великобритании»

Индивидуальные проекты:

«Из истории моей семьи»

«Место, где ты живешь» (социальный аспект)

«Экскурсия по родному городу» (достопримечательности, разработка маршрута).

«Самое важное изобретение»

«Разработка манифеста партии «Зеленых» по охране окружающей среды в нашем регионе».

Технология продукции общественного питания

«Рецепт национального овощного блюда»

«Рецепт национального блюда из теста»

«Рецепт национального блюда из рыбы»

«Рецепт национального блюда из мяса»

«Традиционные национальные напитки»

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
«Торговые бренды в России, Ульяновске»
«Иностранные форматы торговых предприятий»
«Зарубежные торговые фирмы в России, Ульяновске»

2.5.Характеристика основных видов учебной деятельности

Содержание обучения	**Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
Аудирование	Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного
Говорение: • монологическая речь	 Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование,

	характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам
• диалогическая речь	Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи
Чтение: • просмотровое	Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным
• поисковое	Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.

	Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам
• ознакомительное	Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему
• изучающее	Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста
Письмо	Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы. Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации. Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.

	Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции). Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах). Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств
РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ	
Лексические навыки	Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (*first*(*ly*), *second*(*ly*), *finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore* и др.). Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, *plump, big*, но не *fat* при описании чужой внешности; *broad/wide avenue*, но *broad shoulders*; *healthy — ill* (BrE), *sick* (AmE)). Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы. Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование). Различать сходные по написанию и звучанию слова. Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов. Определять происхождение слов с помощью словаря (*Olympiad, gym, piano, laptop, computer* и др.). Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (*G8, UN, EU, WTO, NATO* и др.)
Грамматические навыки	Знать основные различия систем английского и русского языков: • наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикль, герундий и др.); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).

	Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи). Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в Past Simple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + *is* в сокращенной форме при восприятии на слух: *his — he's* и др.). Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы). Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста
Орфографические навыки	Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка. Проверять написание и перенос слов по словарю
Произносительные навыки	Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного
Специальные навыки и умения	Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, географические карты); информационно-коммуникативные средства, электронно-звуковые пособия по дисциплине; библиотечный фонд.

Технические средства обучения: CD/MP3 проигрыватель, ПК.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (для студентов)**:**

1. Английский язык /И.П. Агабекян – Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 318с.- (Среднее профессиональное образование)
2. Английский язык в сфере обслуживания - English for students in service sector, tourism, and hospitality /И.П. Агабекян – Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 377с.
3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering:Учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. — М., 2015. – 320 с.

Дополнительные источники (для преподавателей)**:**

1. *Гальскова Н. Д., Гез Н. И.* Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2014.
2. *Горлова Н. А.* Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2013.
3. *Зубов А. В., Зубова И. И.* Информационные технологии в лингвистике. — М., 2012.
4. *Ларина Т. В.* Основы межкультурной коммуникации. – М., 2015
5. *Щукин А. Н., Фролова Г. М*. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2015.

Интернет-ресурсы:

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Образовательные результаты: **1** - правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц; правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях; - использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте; -выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним, или антоним; - распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы; - определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке; - различать сходные по написанию и звучанию слова; - пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов	**Экспертная оценка чтения, аудирования, монологической и диалогической речи** **Тестирование** **Контрольная работа №1, 2** **Творческая работа (индивидуальный проект, презентация, реферат)** **Дифференцированный зачет**
2 - осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией; - делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика; выражать собственную точку зрения, оценку передаваемой информации; давать определения известным явлениям, понятиям, предметам; -использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи; - принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов на заданную тему или в соответствии с ситуацией; -проводить интервью на заданную тему; запрашивать необходимую информацию; задавать вопросы, пользоваться переспросами; уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами; - использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи	
3 - получать самое общее представление	

о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным - извлекать из текста наиболее важную информацию; - находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям; - находить фрагменты текста, требующие детального изучения; - использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре); - понимать основное содержание текста, определять его главную мысль; - оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему; - полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря; - извлекать необходимую информацию; - обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы; - составлять реферат, аннотацию текста.	
4 - правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.); - формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы); - распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения; - различать сходные по форме и звучанию грамматические явления; - определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи, и отношения между элементами предложения и текста	
5 - описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать	

обобщения и выводы; - выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств; - писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем; - запрашивать интересующую информацию; - заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными; - составлять резюме; - составлять рекламные объявления; - составлять описания вакансий; - составлять несложные рецепты приготовления блюд; - составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации; - составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.; - писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции); - составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах); - делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии; - составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил); - готовить текст презентации с использованием технических средств.	
6 - выделять наиболее существенные элементы сообщения; - извлекать необходимую информацию; - пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием; - составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста;	

- передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного.	
7 - пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет; - составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.	
8 - знать значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и соответствующими ситуациями общения.	
9 - знать языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамах изучаемых тем.	
10 – знать новые значения изученных глагольных форм, средства и способы выражения модальности; условия, причины, следствия, побуждения к действию.	
11 - понимать лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения.	
12 -понимать тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО	

Разработчики: _____ Н.В. Девяткина

_____ Н.А. Царева,

преподаватели иностранных языков

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД. 02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

19.02.10. Технология продукции общественного питания
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

2016

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» (немецкий язык) предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по ППССЗ

Технология продукции общественного питания

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Программа разработана на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» авторов Коржанова А.А., Лаврика Г.В. для профессиональных образовательных организаций.

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин
Председатель МК
_____ *Т.Н. Еграшкина*
подпись
Протокол *№ 1*
от «___ » 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

_____ *Ю.Ю. Бесова*
подпись
« » 2016 г.

Составитель – преподаватель иностранных языков Кабанова Е.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Общая характеристика учебной дисциплины «Иностранный язык» (немецкий язык); место учебной дисциплины в учебном плане; результаты освоения учебной дисциплины)	5
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	12
5. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ	26
6.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Иностранный язык» (немецкий язык); рекомендуемая литература	32
7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык», реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании) «Технология продукции общественного питания», «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Программа составлена на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программ учебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС общего образования: п.2-преемственность ООП; п.18.1.3. -система оценки планируемых результатов освоения ООП.

Содержание программы «Немецкий язык» направлено на достижение следующих **целей:**

• формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

• формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

• формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

• воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

• воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям:

Технология продукции общественного питания

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Немецкий язык как учебная дисциплина характеризуется:

• направленностью на освоение языковых средств общения, формирование *новой* языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

• интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);
• полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:
• ***лингвистической*** — расширение знаний о системе русского и немецкого языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
• ***социолингвистической*** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
• ***дискурсивной*** — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
• ***социокультурной*** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
• ***социальной*** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать
ее;
• ***стратегической*** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
• ***предметной*** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

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

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

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:
- аутентичность;

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

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины «Немецкий язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся. Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

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

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

- обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;
- включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии немецкоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;
- вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал

Для продуктивного усвоения:

- Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом, модальными глаголами, их эквивалентами); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; предложения с оборотом Das ist/sind; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber; сложноподчиненные предложения с союзами weil, wenn, als; понятие согласования времен и косвенная речь.
- Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе.
- Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- Местоимения: указательные (dieser, dieses, diese) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные.
- Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- Наречия в сравнительной и превосходной степенях.

- Глагол. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur.ля рецептивного усвоения*:*
- Сложноподчиненные предложения времени, причины, дополнительные, условные. Дифференциальные признаки глаголов в Präsens, Imperfekt, Perfekt, Plusquamperfekt, Futur.
- Глаголы в страдательном залоге.
- Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.
- Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ung без обязательного различения их функций.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» (немецкий язык) принадлежит к общеобразовательному циклу дисциплин, является базовым учебным предметом (общим из обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования)

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» (немецкий язык), обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов:***

личностных:

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

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

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

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

предметных:

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
– владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоязычных стран;
– достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
– сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
практических занятий 117 часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	**Количество часов**	
Аудиторные занятия **Содержание обучения**	**Технология продукции общественного питания**	**Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**
Введение	1	1
Тема 1. Приветствие, знакомство и прощание	2	2
Тема 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность и др.)	2	2
Тема 3. Семья и семейные отношения	7	7
Тема 4. Описание жилища и учебного заведения	7	7
Тема 5. Распорядок дня студента колледжа	7	7

Тема 6. Хобби, досуг	7	7
Тема 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	7	7
Тема 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	7	7
Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	7	7
Тема 10. Экскурсия и путешествия	7	7
Тема 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	7	7
Тема 12. Немецкоговорящие страны (географическое положение, климат, национальные символы, политическое устройство и т.д.)	7	7
Тема 13. Научно-технический прогресс	7	7
Тема 14. Человек и природа, экологические проблемы	7	7
Тема 15. Физические и природные явления	7	7
Тема 16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	7	7
Тема 17. Достижения и инновации в области естественных наук	6	6
Тема 18. Ярмарки и выставки	8	8

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Технология продукции общественного питания **Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*175*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*117*
в том числе:	
практические занятия	*115*
контрольные работы	*2*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*58*
в том числе: написание сочинений написание рефератов подготовка проектов подготовка презентаций подготовка диалогов, ролевых игр выполнение грамматических упражнений подготовка к зачету	 *5* *5* *15* *7* *18* *5* *3*

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
1	2	3			4
		175	**117**	**58**	
Введение	**Образовательные результаты:** 1. Владеть Международным фонетическим алфавитом; читать слова в транскрипционной записи; проверять написание и перенос слов по словарю; соблюдать ударения в словах и фразах; рассуждать и отстаивать своё мнение о важности изучения иностранных языков 2. Знать цели и задачи изучения учебной дисциплины; роль немецкого языка в современной жизни; международный фонетический алфавит; правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; типы слогов; технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний	**2**	**1**	**1**	
	Содержание учебного материала				
	1. Немецкий язык как язык международного общения.	1	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка реферата на тему: «Иностранные языки в моей жизни»	1	-	1	
Тема 1. Приветствие, знакомство и прощание	**Образовательные результаты:** 1. Уметь приветствовать друг друга, представлять себя и других людей, а также прощаться в различных ситуациях общения (официальное/ неофициальное общение); использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты; соблюдать логику и последовательность высказываний; быстро реагировать на реплики партнера 2. Знать фразы, речевые обороты и выражения, используемые при знакомстве, приветствии, встрече, прощании; все виды местоимений; формы глагола в настоящем, прошедшем и будущем временах; значение его как смыслового глагола и в функции вспомогательного; местоимения (личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные)	**4**	**2**	**2**	
	Содержание учебного материала				
	1 Ознакомление и освоение лексического материала по теме: Приветствие, знакомство и прощание.	1	1	-	1,2
	2 Освоение лексико-грамматического материала по теме: Местоимения личные,	1	1	-	1,2

		притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные Спряжение глагола sein в настоящем, прошедшем и будущем временах. Значение его как смыслового глагола и в функции вспомогательного				
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка диалога на тему «Здравствуйте! Позвольте представиться…»		2	-	2	
Тема 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность и др.)	**Образовательные результаты:** 1. Уметь строить рассказ о человеке с описанием его внешности и характера; рассказать о себе (возраст, род занятий и т.д.); задавать и отвечать на вопросы о личных интересах; заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными; составлять свое резюме; писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем; составлять вопросы для интервью; проводить интервью на заданную тему; запрашивать необходимую информацию; уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перефразами; правильно употреблять нужный артикль 2. Знать названия профессий, занятий; прилагательные, описывающие личные качества, внешность и характер; правила заполнения анкеты, заявления; структуру и правила составления резюме; наличие грамматического явления - артикля, не присущего русскому языку; правила и речевые случаи употребления артикля		**4**	**2**	**2**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала по теме: Кто есть кто? Описание людей.	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков письменной и устной речи по теме: Правила заполнения анкеты, заявления. Интервью и резюме. Развитие грамматических навыков по теме: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой; употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка ролевой игры: Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работе		2	-	2	
Тема 3. Семья и семейные отношения	**Образовательные результаты:** 1. Употреблять тематическую лексику в устной речи; читать текст с детальным пониманием содержания; обсудить прочитанный текст и выразить свою точку зрения: согласие/несогласие, сомнения с идеями, данными в тексте, подбирать аргументы в защиту своей точки зрения; правильно употреблять и составлять предложения в утвердительной, отрицательной и вопросительной формах в Präsens; 2. Знать лексические единицы изучаемой темы; порядок слов в немецком предложении; правило образования и особые случаи образования множественного числа существительных; числительные; правило чтения, написания дат и обозначений времени; слова и выражения, связанные со		**10**	**7**	**3**	

	временем;					
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Семья и семейные отношения».	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков чтения с детальным пониманием содержания по теме: Ценность семьи в современном обществе	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Порядок слов в немецком предложении.	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков монологической устной речи по теме: Что делает семью счастливой?	1	1	-	2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Образование множественного числа существительных	1	1	-	1,2
	6	Развитие лексико-грамматических навыков на тему: Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.	1	1	-	1,2
	7	Развитие грамматических навыков по теме: Настоящее время Präsens .	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка проекта: «Из истории моей семьи»		3	-	3	
Тема 4. Описание жилища и учебного заведения		**Образовательные результаты:** 1. Уметь вести монологи описательного и повествовательного характера, используя активную тематическую лексику; делать короткие высказывания по теме прослушанного и прочитанного материала; составлять рассказы с опорой на иллюстрации; 2. Знать лексику темы; правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения; структуру предложения с прямым и обратным порядком слов.	**10**	**7**	**3**	
		Содержание учебного материала				
	1	Ознакомление и освоение лексического материала по теме: Мой дом	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Повседневная жизнь. Условия жизни.	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Прямой и обратный порядок слов в предложении	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков письменной и устной речи по теме: Мой дом	1	1	-	2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Настоящее время Präsens .	1	1	-	1,2
	6	Развитие навыков монологической речи по теме: Мой техникум	1	1	-	2
	7	Освоение лексико-грамматического материала по теме: Предлоги времени, места, направления и др.	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка проекта: Место, где ты живешь (социальный аспект)		3	-	3	
Тема 5.	**Образовательные результаты:**		**10**	**7**	**3**	

Распорядок дня студента колледжа	1. Уметь распознавать новые лексические единицы в тексте; догадываться о значении неизвестных слов , словообразовательным элементам и контексту; переводить и употреблять лексику по теме в монологических и диалогических высказываниях; читать с целью извлечения конкретной информации и полного понимания прочитанного; сравнивать и обобщать информацию; 2. Знать лексические единицы изучаемой темы; правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения; основные формы глагола; правило образования Präteritum					
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Распорядок дня».	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков монологической устной речи по теме: Способы планирования своего дня	1	1	-	2
	3	Развитие навыков чтения с письменной фиксацией требуемой информации по теме: Советы психолога: как эффективно организовать время	1	1	-	2
	4	Развитие грамматических навыков по теме: Прошедшее время Präteritum	1	1	-	1,2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Präteritum	1	1	-	1,2
	6	Совершенствование навыков чтения с детальным пониманием прочитанного по теме: Повседневная жизнь подростка	1	1	-	2
	7	Развитие навыков устной речи по теме: Как управлять своим временем, разумно сочетая напряжённую учёбу, общение с семьей и отдых	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение грамматических упражнений		3	-	3	
Тема 6. **Хобби, досуг**	**Образовательные результаты:** 1. Распознавать новые лексические единицы в тексте; догадываться о значении неизвестных слов по дефиниции, словообразовательным элементам и контексту; переводить и употреблять лексику по теме в монологических и диалогических высказываниях; читать с целью извлечения конкретной информации и полного понимания прочитанного; сравнивать и обобщать информацию; строить утвердительные, отрицательные и вопросительные предложения в Futurum I.		**11**	**7**	**4**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Досуг и увлечения».	1	1	-	1,2
	2	Развитие умений чтения и перевода по теме: Способы проведения свободного времени	1	1	-	2
	3	Освоение лексического материала по теме: Организация досуга	1	1	-	2
	4	Развитие навыков говорения по теме: Интересы и увлечения. Чем руководствуются люди, выбирая хобби?	1	1	-	2
	5	Развитие навыков монологической устной речи по теме: Чем наиболее часто занимаются	1	1	-	2

		подростки в свободное время?				
	6	Развитие грамматических навыков по теме: Будущее время Futurum I	1	1	-	1,2
	7	Развитие навыков чтения с детальным пониманием содержания: Как проводят свободное время в Гегмании и России (в сравнении)	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание сочинения на тему «Моё хобби» Выполнение грамматических упражнений		4 2 2	-	4 2 2	
Тема 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	**Образовательные результаты:** 1. Уметь спросить о местонахождении объекта, а также объяснить что и где находиться, и как туда добраться; переспрашивать, уточнять информацию; работать в паре в соответствии с нормами общения, правилами поведения и этикета; образовывать степени сравнения прилагательных и наречий; 2. Знать новые лексические единицы, современные разговорные формулы; правило образования степеней сравнения прилагательных и наречий, их исключения и правописание		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Ориентация в городе».	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков устной речи по теме: В справочно-информационном центре	1	1	-	2
	3	Развитие лексико-грамматических навыков по теме: Образование степеней сравнения прилагательных и их правописание.	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков диалогической речи по теме: Спрашиваем дорогу	1	1	-	2
	5	Развитие лексико-грамматических навыков по теме: Образование степеней сравнения наречий. Наречия, обозначающие количество, место, направление.	1	1	-	1,2
	6	Освоение лексического материала по теме: Ориентировка в городе и городской транспорт	1	1	-	2
	7	Развитие навыков письменной речи по теме: Пишем письмо. Адрес	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка ролевой игры: «Извините, как пройти..?»		3	-	3	
Тема 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	**Образовательные результаты:** 1. Использовать лексику и грамматику темы в устной и письменной речи; читать текст с пониманием основного содержания текста; работать с информацией (поиск, анализ, оценка информации); строить диалогическое и монологическое высказывание; составить меню и написать кулинарные рецепты приготовления блюд, употребляя активную лексику; задавать разные типы вопросов и отвечать на них; работать в паре в соответствии с нормами общения, правилами		**10**	**7**	**3**	

	поведения и этикета 2. Знать лексику изучаемой темы; типы вопросов и вопросительные слова; структуру и интонационные модели вопросительных предложений; вопросительные предложения – формулы вежливости; способы приготовления пищи; особенности русской и немецкой кухни					
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Еда».	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков устной речи по теме: Еда. Способы приготовления еды.	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Типы вопросов . вопросительные слова.	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков поискового и ознакомительного чтения по теме: Немецкая кухня	1	1	-	2
	5	Развитие навыков устной монологической речи по теме: Русская кухня	1	1	-	2
	6	Развитие лексико- грамматических навыков по теме: Еда.	1	1	-	1,2
	7	Развитие навыков письменной речи по теме: Кулинарные рецепты	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка ролевой игры: «В ресторане»		3	-	3	
Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	**Образовательные результаты:** 1.Читать и переводить тематические тексты; высказываться по заданной теме; задавать вопросы и отвечать на них; читать текст с детальным пониманием; обсуждать вопрос с опорой на иллюстрацию; писать эссе с элементами рассуждения и аргументации; 2. Знать новые лексические единицы; конструкции:haben+ zu+ Infinitiv; sein+ zu+ Infinitiv/		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Спорт и здоровый образ жизни»	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков устной речи по теме: Что означает здоровый образ жизни?	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Конструкции:haben+ zu+ Infinitiv; sein+ zu+ Infinitiv	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков чтения с детальным пониманием прочитанного по теме: Олимпийские игры	1	1	-	2
	5	Развитие навыков говорения по теме: Преимущества и недостатки занятий спортом	1	1	-	2
	6	Обобщение и систематизация полученных знаний и умений	1	1	-	2,3
	7	Контрольная работа	1	1	-	3
	Самостоятельная работа обучающихся. Написание сочинения на тему: «Что лучше: заниматься спортом или смотреть спортивные соревнования?»		3	-	3	
Тема 10. Экскурсия и путешествия	**Образовательные результаты:** 1. Уметь работать с информацией, логически ее выстраивать; восполнить рассказ с опорой на картинки и текст; читать и понимать инструкции; принимать и интерпретировать услышанную информацию, понимать на слух общий смысл объявления (в аэропорту, на вокзале и т.д.), а не		**10**	**7**	**3**	

	каждое слово; заполнить таможенную декларацию 2. Знать лексику, необходимую для путешествия, речевые образцы, клише; правила заполнения таможенной декларации; употребление времени Perfekt;					
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Путешествие»	1	1	-	1,2
	2	Развитие навыков устной речи по теме: Путешествие как способ познать мир	1	1	-	2
	3	Развитие навыков чтения с письменной фиксацией требуемой информации по теме: Организованный и самостоятельный туризм	1	1	-	2
	4	Освоение грамматического материала по теме: Прошедшее время Perfekt	1	1	-	1,2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Perfekt	1	1	-	1,2
	6	Формирование умения написать эссе по теме: Возможности отдыха молодых людей	1	1	-	2
	7	Развитие навыков устной речи по теме: Чем привлекает туристов Россия? Что бы ты показал своим друзьям?	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка проекта: Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).		3	-	3	
Тема 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	**Образовательные результаты:** 1. Читать текст и получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям; делать подготовленное сообщение (развернутое) на основе прочитанного; готовить текст презентации с использованием технических средств; 2. Знать лексику изучаемой темы; правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения; особенности географического положения России, ее климата, государственного и политического устройства; национальные символы; важнейшие исторические факты;		**11**	**7**	**4**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Россия»	1	1	-	1,2
	2	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Родная страна: географическое положение, исторические данные	1	1	-	2
	3	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Государственная символика: флаг, герб	1	1	-	2
	4	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Политическое устройство России	1	1	-	2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Perfekt	1	1	-	1,2
	6	Развитие навыков поискового и ознакомительного чтения по теме: Праздники в России	1	1	-	2

	7	Развитие навыков устной монологической речи по теме: Люди, прославившие нашу страну	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации: «Россия – Родина моя!»		4	-	4	
Тема 12. Немецкоговорящие страны (географическое положение, климат, национальные символы, политическое устройство и т.д.)	**Образовательные результаты:** 1. Читать и переводить тексты по теме; сравнивать и формулировать выводы на основе прочитанного; понимать речь в записи, речь преподавателя, основную идею и детали сказанного; строить диалогическое высказывание; спросить собеседника, известен ли ему тот или иной факт; 2. Знать географические и климатические особенности, государственное устройство, правовые институты немецкоговорящих стран; лексику, необходимую для чтения и понимания текстов по данной теме; правила согласования времен		**11**	**7**	**4**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Германия: географическое положение, климат	1	1	-	1,2
	2	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Государственная власть Германии	1	1	-	1,2
	3	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Национальные символы Германии	1	1	-	1,2
	4	Развитие грамматических навыков по теме: Согласование времен в главном и придаточном предложениях	1	1	-	1,2
	5	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Австрия. Швейцария: географическое положение, климат	1	1	-	1,2
	6	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Традиции немецкоговорящих стран	1	1	-	1,2
	7	Ознакомление со страноведческим материалом по теме: Праздники Германии	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Германия: Города и люди»		4	-	4	
Тема 13. Научно-технический прогресс	**Образовательные результаты:** 1. Уметь передать предложение из актива в пассив; распознавать новую лексику в текстах для чтения, аудирования; читать тексты с извлечением необходимой информации; уметь делать выводы из прочитанного и услышанного, планировать высказывание; написать свое мнение о научно-техническом прогрессе; 2. Знать лексику, необходимую для описания самых известных изобретений в мире и в России в 19-ом и 20-ом веках и современных изобретений, используемых в повседневной жизни, а также достоинства и недостатки различных устройств; правила образования и употребления страдательного залога		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Научно-технический прогресс»	1	1	-	1,2

	2	Развитие навыков ознакомительного чтения по теме: Прогресс и развитие.	1	1	-	2
	3	Развитие умения устной речи по теме: Высокие технологии как часть нашей жизни.	1	1	-	2
	4	Развитие умений в письменной речи по теме: Полезные изобретения	1	1	-	2
	5	Развитие навыков устной речи (дискуссия) по теме: Нравственный аспект технического прогресса	1	1	-	2
	6	Развитие навыков письменной речи по теме: Преимущества и недостатки новых изобретений	1	1	-	2
	7	Развитие грамматических навыков по теме: Страдательный залог Passiv	1	1	-	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка проекта: «Самое важное изобретение»		3	-	3	
Тема 14. Человек и природа, экологические проблемы	**Образовательные результаты:** 1. Уметь выражать свое мнение и обосновывать его, прогнозировать содержание текста по ключевым словам, выделять основную мысль, главные факты, опуская второстепенные, устанавливать логическую последовательность основных фактов; рассказать о наиболее важных экологических проблемах; обсудить проблемы в родном городе, отвечать на вопросы, используя иллюстрации; извлекать из текста информацию, необходимую для собственного высказывания; обсудить пути решения проблемы загрязнения природы; выразить и обосновать свое мнение по поводу прочитанной информации; описывать ситуацию, употребляя модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных; 2. Знать новые лексические единицы изучаемой темы; модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных, речевые случаи их употребления		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Земля и люди»	1	1	-	1,2
	2	Совершенствование навыков ознакомительного и изучающего чтения по теме: Окружающая среда	1	1	-	2
	3	Развитие умения обсуждения проблемы в группе по теме: Проблемы экологии	1	1	-	2
	4	Развитие навыков устной речи: Чувство безопасности или как защитить Землю от нас	1	1	-	2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи	1	1	-	1,2
	6	Развитие навыков устной речи (дискуссия) по теме: Мелкие преступники против планеты: одноразовые продукты, расход энергии и др.	1	1	-	2
	7	Развитие монологической речи по теме: Экология Земли и твое отношение	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка ролевой игры: Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия		3	-	3	

Тема 15. Физические и природные явления	**Образовательные результаты:** 1. Уметь рассказать о физических и природных явлениях, о существующих в природе стихийных бедствиях и катаклизмах; понимать на слух прослушанную информацию и участвовать в обсуждении проблемы в группе (с элементами аргументации); 2. Знать значение лексических единиц по теме; физические и природные явления; правила согласования времен и обращения прямой речи в косвенную		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Планета Земля»	1	1	-	1,2
	2	Развитие умения аудирования с последующей фиксацией информации по теме: Физические явления. Их виды.	1	1	-	2
	3	Развитие умений работать с текстом по теме: Многообразие природных явлений	1	1	-	2
	4	Развитие грамматических навыков по теме: Согласование времен. Прямая и косвенная речь. Повествовательные предложения.	1	1	-	1,2
	5	Развитие грамматических навыков по теме: Прямая и косвенная речь. Вопросительные и повелительные предложения.	1	1	-	1,2
	6	Совершенствование навыков чтения по теме: Планета Земля: стихийные природные явления	1	1	-	2
	7	Развитие навыков устной речи по теме: Стихийные бедствия и природные катаклизмы	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации: Десять самых красивых природных явлений		3	-	3	
Тема 16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	**Образовательные результаты:** 1. Уметь обсуждать проблемы экологии в группе (с элементами аргументации); обмениваться мнениями по теме с опорой на оценочную лексику и выразить свою точку зрения; передавать основную мысль и основное содержание прочитанного или услышанного; составлять небольшое эссе, письменно аргументируя свою точку зрения по данной теме 2. Знать лексические единицы и языковой материал для описания экологических проблем; формулу образования и употребление придаточных условных предложений.		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Экология Земли»	1	1	-	1,2
	2	Совершенствование навыков чтения с полным пониманием содержания по теме: Экологические проблемы	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: Придаточные условные предложений .	1	1	-	1,2
	4	Развитие устной речи по теме: Проблемы экологии. Несколько шагов к чистой планете	1	1	-	2
	5	Развитие навыков аудирования по теме: Проблемы экологии. Каждый может сохранить	1	1	-	2

		планету				
	6	Развитие грамматических навыков по теме: Придаточные условные предложений .	1	1	-	1,2
	7	Развитие навыков устной речи по теме: Безопасность жизнедеятельности	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка проекта: «Разработка манифеста партии « Зеленых» по охране окружающей среды в нашем регионе».		3	-	3	
Тема 17 . Достижения и инновации в области естественных наук	**Образовательные результаты:** 1. Читать и понимать детальное содержание прочитанного научно-популярного текста; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом; написать эссе по заданной ситуации на основе пройденного материала; правильно использовать лексико-грамматический материал 2. Знать основные значения изученных лексических единиц; правила образования, употребления и особенности перевода причастия I, II		**9**	**6**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Естественные науки».	1	1	-	1,2
	2	Совершенствование навыков всех видов чтения по теме: Естественные науки и что они изучают	1	1	-	2
	3	Совершенствование умения чтения и аудирования на основе монологического текста по теме: Медицина: традиции и новые технологии	1	1	-	2
	4	Развитие грамматических навыков по теме: Причастие I, II	1	1	-	1,2
	5	Развитие умения обсуждения проблемы по теме: «Нанотехнологии: наше будущее или погибель?»	1	1	-	2
	6	Развитие умения аргументировать точку зрения в процессе устного общения по теме: Генно-модифицированные продукты: «за» и «против»	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка ролевой игры: Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.		3	-	3	
Тема 18. Ярмарки и выставки	**Образовательные результаты:** 1. Употреблять лексику в устной речи; читать с детальным пониманием содержания прочитанного; воспринимать диалогическую речь на слух и вести диалог-расспрос; 2. Знать лексические единицы изучаемой темы; образование и употребление сложноподчинённых предложений с союзами weil,, wenn,, als		**13**	**8**	**5**	
	Содержание учебного материала					
	1	Ознакомление и освоение лексического материала на тему «Ярмарки и выставки».	1	1	-	1,2

	2	Развитие умения чтения и аудирования на основе монологического текста по теме: Национальные и международные ярмарки и выставки	1	1	-	2
	3	Развитие грамматических навыков по теме: сложноподчинённых предложений	1	1	-	1,2
	4	Развитие навыков диалогической речи на тему: «На выставке»	1	1	-	2
	5	Ознакомление с грамматическим материалом: сложноподчинённые предложения	1	1	-	1,2
	6	Обобщение и систематизация полученных знаний и умений	1	1	-	2,3
	7	Контрольная работа	1	1	-	3
	8	**Дифференцированный зачет**	1	1	-	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка ролевой игры: «На международной специализированной выставке» (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами) Подготовка к зачету		5 2 3	-	5 2 3	
		Итого	**175**	**117**	**58**	

2.4.Темы рефератов, индивидуальных проектов

Рефераты: «Иностранные языки в моей жизни»

«Германия: Города и люди»

Индивидуальные проекты:

«Из истории моей семьи»

«Место, где ты живешь» (социальный аспект)

«Экскурсия по родному городу» (достопримечательности, разработка маршрута).

«Самое важное изобретение»

«Разработка манифеста партии «Зеленых» по охране окружающей среды в нашем регионе».

Технология продукции общественного питания

«Рецепт национального овощного блюда»

«Рецепт национального блюда из теста»

«Рецепт национального блюда из рыбы»

«Рецепт национального блюда из мяса»

«Традиционные национальные напитки»

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

«Торговые бренды в России, Ульяновске»

«Иностранные форматы торговых предприятий»

«Зарубежные торговые фирмы в России, Ульяновске»

2.5.Характеристика основных видов учебной деятельности

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
Аудирование	Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на немецком языке (устно или письменно) содержание услышанного
Говорение: • монологическая речь	Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных

	источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам
• диалогическая речь	Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи
Чтение: • просмотровое	Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным
• поисковое	Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам

• ознакомительное	Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему
• изучающее	Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста
Письмо	Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы. Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации. Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др. Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции). Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах). Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры,

	рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств
РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ	
Лексические навыки	Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте. Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним. Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы. Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в немецком языке. Различать сходные по написанию и звучанию слова. Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов. Определять происхождение слов с помощью словаря. Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры.
Грамматические навыки	Знать основные различия систем немецкого и русского языков: • наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикль, герундий и др.); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). Правильно пользоваться основными грамматическими средствами немецкого языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.). Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи). Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию явления. Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо

	сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы). Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста
Орфографические навыки	Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Проверять написание и перенос слов по словарю
Произносительные навыки	Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного
Специальные навыки и умения	Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, географические карты); информационно-коммуникативные средства, электронно-звуковые пособия по дисциплине; библиотечный фонд.

Технические средства обучения: CD/MP3 проигрыватель, ПК.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (для студентов)**:**

Литература актуализирована: протокол №1 от 30.08.2016

4. Басова Н.В. Коноплёва Т.Г. «Немецкий язык», ООО КНО Рус, 2011
5. Учебник: Г.И. Воронина, И.В. Карелина. „Deutsch, Kontakte “. Учебник для 10-11 кл. общеобразовательных учреждений - Москва: Просвещение, 2004.
6. Книга учителя: Г.И. Воронина. Книга для учителя к учебнику немецкого языка для 10-11 классов „Deutsch, Kontakte “– Москва, Просвещение, 2006.
7. Тесты по немецкому языку: О.С. Клейменова. Тесты по немецкому языку к учебнику „Deutsch, Kontakte “11 класс - Москва: Экзамен, 2007

Дополнительные источники (для преподавателей)**:**

1. О.Н. Никонова, М.Я.Цвиллинг. Русско-немецкий словарь. – М.: Издательство «Русский язык», 2007.
2. Грамматика немецкого языка \под ред. Х. Дрейзер, Р. Шмитт. – СПб. «Специальная литература», 2008.
3. Кравченко А.П. Немецкий язык. Учебник для колледжей. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002.
4. Миллер Е.Н. Большой универсальный учебник немецкого языка (+ CD). – Ульяновск: «Язык и литература», 2006.
5. Немецко-русский словарь \под ред. Гелен-Шестакова Н.В. – М.: Издательство «Русский язык», 2010.

Интернет-ресурсы:

1. www.1september.ru
2. www.iteach.rspu.edu.ru
3. www.abcd.3dn.ru
4. ЭБС wwwznanium.com
5. http://www.chefkoch.de/rezepte/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки

(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения
Образовательные результаты: **1** - правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц; правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях; - использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте; -выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним, или антоним; - распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы; - определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в немецком языке; - различать сходные по написанию и звучанию слова; - пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов	**Экспертная оценка чтения, аудирования, монологической и диалогической речи** **Тестирование** **Контрольная работа №1, 2** **Творческая работа (индивидуальный проект, презентация, реферат)** **Дифференцированный зачет**
2 - осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией; - делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика; выражать собственную точку зрения, оценку передаваемой информации; давать определения известным явлениям, понятиям, предметам; -использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи; - принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов на заданную тему или в соответствии с ситуацией; -проводить интервью на заданную тему; запрашивать необходимую информацию; задавать вопросы, пользоваться переспросами; уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами; - использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи	

3 - получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным - извлекать из текста наиболее важную информацию; - находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям; - находить фрагменты текста, требующие детального изучения; - использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре); - понимать основное содержание текста, определять его главную мысль; - оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему; - полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря; - извлекать необходимую информацию; - обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы; - составлять реферат, аннотацию текста.	
4 - правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.); - формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы); - распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения; - различать сходные по форме и звучанию грамматические явления; - определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи, и отношения между элементами предложения и текста	
5 - описывать различные события, факты,	

явления, комментировать их, делать обобщения и выводы; - выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств; - писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем; - запрашивать интересующую информацию; - заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными; - составлять резюме; - составлять рекламные объявления; - составлять описания вакансий; - составлять несложные рецепты приготовления блюд; - составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации; - составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.; - писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции); - составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах); - делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии; - составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил); - готовить текст презентации с использованием технических средств.	
6 - выделять наиболее существенные элементы сообщения; - извлекать необходимую информацию; - пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием; - составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из	

текста; - передавать на немецком языке (устно или письменно) содержание услышанного.	
7 - пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет; - составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.	
8 - знать значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и соответствующими ситуациями общения.	
9 - знать языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета и обслуживающие ситуации общения в рамах изучаемых тем.	
10 – знать новые значения изученных глагольных форм, средства и способы выражения модальности; условия, причины, следствия, побуждения к действию.	
11 - понимать лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения.	
12 -понимать тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО	

Разработчик: _____ Е.И.Кабанова, преподаватель иностранных языков

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.03 Математика

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ульяновск, 2016

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «**Математика**» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа разработана на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин
Председатель МК
_____ *Т.Н. Еграшкина*
подпись
Протокол *№ 1*
от 30.08.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

_____ *Ю.Ю. Бесова*
подпись
30.08.2016 г.

Составители (разработчики):

Дедушкина Т.П. преподаватель математики (высшей категории)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4
2. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ) 5-7
3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 15-40
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ 47-49
5.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13
6.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 50
7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 51-58

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» (далее — «Математика») предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования,

предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

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

• обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

• обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

• обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

• обеспечение сформированности представлений о математике как части обще человеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по программе подготовки специалистов среднего звена

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.03 Математика

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение математики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

1) общее представление об идеях и методах математики;

2) интеллектуальное развитие;
3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
4) воспитательное воздействие.

Содержание учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:
-алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений • о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
• теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
• линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной
линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;
• геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;
• стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования по программе подготовке специалистов среднего звена.

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовке специалистов среднего звена.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов***:
• ***личностных*:**

−− сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
−− понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
−− развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
−− овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
−− готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
−− готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
−− готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
−− отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• ***метапредметных*:**
−− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
−− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
−− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
−− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
−− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
−− владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
−− целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;
***-предметных*:**
−− сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
−− сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

−− владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
−− владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
−− сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
−− владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
−− сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
−− владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины БД. 01 «Математика»
по специальности 19. 02. 10.
«Технология продукции общественного питания»

Образовательные результаты, формируемые в рамках ФГОС СОО, в рамках учебной дисциплины			**ОК формируемые в рамках ОПОП, в рамках учебной дисциплины**	
Личностные	Л1	сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;	Ок1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
	Л2	понимание значимости математики для научно-	Ок 4	Осуществлять поиск и использование информации,

		технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;		необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	Л3	развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;	ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
	Л4	овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;	ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
	Л5	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	ОК 6	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
	Л6	готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;	Ок 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

	Л7	готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	Л8	отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
Межпредметные	МТ1	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;	ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	МТ2	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	МТ3	владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач,	ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

		применению различных методов познания;		
	МТ4	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	МТ5	владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
	МТ6	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;	Ок2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
	МТ7	целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
Предметные	П1	сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;	Ок 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
	П2	сформированность представлений о математических понятиях	Ок 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения

		как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;		профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	П3	владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;	ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	П4	владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;	ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
	П5	сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;	Ок2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
	П6	владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и	Ок 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

		формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;		
	П7	сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	П8	владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
БД.03 Математика

максимальной учебной нагрузки обучающегося **234** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **-156** часов, в том числе:
теоретических занятий **87** часов, из них контрольные работы-13 часов
практических занятий **69** часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося **78** часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	**Количество часов**
Введение	**2**
Развитие понятия о числе	**8**
Корни, степени, логарифмы	**20**
Прямые и плоскости в пространстве	**14**
Комбинаторика, элементы теории вероятностей и математической статистики	**20**
Координаты и векторы	**10**
Основы тригонометрии	**16**
Функции, их свойства и графики	**14**
Многогранники и тела вращения	**14**
Начала математического анализа	**12**
Первообразная и интеграл	**12**
Уравнения, неравенства и системы уравнений	**14**
Итого	**156**
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	**78**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	
Всего	**234**

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**234**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**156**
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	**50**
контрольные работы	**13**
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
в том числе: Подготовка мультимедийных презентаций Выполнение графической работы Написание реферата Выполнение творческих работ. Решение задач прикладного характера, выполнение упражнений. Выполнение домашней контрольной работы Изготовление модели Работа над проектом	 14 8 12 8 6 16 8 6
Промежуточная аттестация: экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.03 Математика

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов		
1	2	3		
		Макс	Ауд.	Сам
Введение	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологий и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики. –– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; –– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; –– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;	**234**	**156**	**78**
	Содержание учебного материала	4	**2**	2
	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности.	1	1	-
	Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО	1	1	-
	Самостоятельная работа Подготовка мультимедийных презентаций «Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях».	2	-	2
Раздел 1	**Алгебра**	**44**	**28**	**16**
Тема 1.1 Развитие понятия о числе	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы) –– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и			

	дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; −− 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; −− сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;			
	Содержание учебного материала	**12**	**8**	**4**
	Целые числа. Рациональные числа.	1	1	-
	Арифметические действия над целыми числами	1	1	-
	Арифметические действия над рациональными числами	1	1	-
	Действительные числа .Арифметические действия над действительными числами	1	1	-
	Действительные числа .Арифметические действия над действительными числами	1	1	-
	Приближенные вычисления. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной)	1	1	-
	Практические занятия Решение задач на сравнение числовых выражений, комплексных чисел.	1	1	-
	Контрольная работа №1 «Понятие о числе»	1	1	-
	Самостоятельная работа Домашняя контрольная работа**:** «Решение задач на тождественные преобразования	4	-	**4**
Тема 1.2 Корни, степени и логарифмы	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с понятием корня *n*-й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение			

	иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня *n*-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». –– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; –– 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; –– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;			
	Содержание учебного материала	**32**	**20**	**12**
	Корни натуральной степени из числа и их свойства	1	1	-
	Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.	1	1	-
	Решение иррациональных уравнений.	1	1	-
	Самостоятельная работа :домашняя контрольная работа: «Тождественные преобразования иррациональных выражений»	2	-	2
	Степени с рациональными показателями, их свойства	1	1	-
	Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным	1	1	-

	показателем			
	Нахождение значений степеней с рациональными показателями.	1	1	-
	Самостоятельная работа: домашняя контрольная работа: «Решение иррациональных уравнений»	2	-	2
	Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени	1	1	-
	Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы	1	1	-
	Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов.	1	1	1?
	Самостоятельная работа: домашняя контрольная работа: «Преобразование степенных выражений»	2	-	2
	Логарифмирование и потенцирование выражений	1	1	-
	Решение показательных уравнений. Решение показательных неравенств	1	1	-
	Решение логарифмических уравнений. Решение логарифмических неравенств.	1	1	-
	Самостоятельная работа: Подготовка мультимедийной презентации по данной теме: «Логарифмы»	2	-	2
	Самостоятельная работа: домашняя контрольная работа: «Решение логарифмических уравнений и неравенств»	2	-	2
	Практические занятия			
	Решение иррациональных уравнений	1	1	-
	Решение показательных уравнений	1	1	-
	Преобразование показательных выражений	1	1	
	Решение прикладных задач	1	1	-
	Нахождение значений логарифма по произвольному основанию.	1	1	--
	Переход от одного основания к другому .Переход к новому основанию	1	1	-
	Логарифмирование и потенцирование выражений	1	1	-
	Контрольная работа №2 «Корни, степени и логарифмы»	1	1	
	Самостоятельная работа: подготовка выступления по теме: «Вычисление степеней и логарифмов» (с приложением презентации)	2	-	2
Раздел 2	**Геометрия**			
Тема 2.1 Прямые и плоскости в	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев			

пространств	взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения. Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями −− готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; −− владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств, для их достижения; −− владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;			
	Содержание учебного материала	18	14	4
	Взаимное расположение двух прямых в пространстве.	1	1	-
	Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей	1	1	-
	Перпендикулярность прямой и плоскости	1	1	-
	Перпендикуляр и наклонная	1	1	-
	Угол между прямой и плоскостью	1	1	-
	Двугранный угол. Угол между плоскостями	1	1	
	Перпендикулярность двух плоскостей. Теорема о трех перпендикулярах	1	1	-
	Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос ,симметрия относительно плоскости	1	1	-

	Самостоятельная работа Выполнение практического задания по теме: «Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости»	2	-	2
	Параллельное проектирование и его свойства. Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника. Изображение пространственных фигур	1	1	-
	Самостоятельная работа Подготовка выступления по теме: «Геометрия Эвклида»	2	-	2
	Практические занятия			
	Контрольная работа №3 « Прямые и плоскости в пространстве»	1	1	-
	Решение задач на параллельность прямой и плоскости	1	1	-
	Решение задач на перпендикулярность прямой и плоскости	1	1	-
	Решение задач на угол между прямой и плоскостью	1	1	-
	Решение задач на расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости	1	1	-
Раздел 3	***Комбинаторика***			
Тема 3.1 Комбинаторика	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения. Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач. Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий, –– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; –– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; –– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире,			

	основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;			
	Содержание учебного материала	**12**	**10**	**2**
	Основные понятия комбинаторики	1	1	-
	Задача на подсчёт числа размещений, перестановок, сочетаний	1	1	-
	Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов.	1	1	-
	Треугольник Паскаля	1	1	-
	Самостоятельная работа: подготовка реферата по теме: « Треугольник Паскаля»	2	-	2
	Практические занятия	1	1	-
	Контрольная работа №4 «Комбинаторика»	1	1	-
	Решение задач на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний.	1	1	-
	Решение задач по формуле бинома Ньютона.	1	1	
	Решение задач на перебор вариантов	1	1	
	Решение комбинаторных задач.	1	1	
Раздел 4	**Геометрия**			
Тема 4.1 Координаты и векторы	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек. –– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; –– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; –– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;			
	Содержание учебного материала	**14**	**10**	**4**
	Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве	1	1	

	Самостоятельная работа: подготовка мультимедийной презентации по теме « Прямоугольная система координат»	2	-	2
	Формула расстояния между двумя точками	1	1	-
	Уравнения сферы, плоскости и прямой	1	1	-
	Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям.	1	1	-
	Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось.	1	1	-
	Самостоятельная работа: подготовка доклада по теме: «Векторные пространства» (с приложением презентации)	2	-	2
	Координаты вектора. Скалярное произведение векторов	1	1	-
	Практические занятия			
	Контрольная работа №5 «Координаты и векторы»	1	1	-
	Решение задач с использованием формул расстояния между двумя точками	1	1	-
	Решение задач на действия с векторами	1	1	-
	Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач	1	1	-
Раздел 5	**Основы тригонометрии**			
Тема 5.1 Основные понятия	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. −− сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; −− целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира; −− владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;			
	Содержание учебного материала	**4**	**2**	**2**
	Радианная мера угла. Вращательное движение.	1	1	-
	Синус, косинус, тангенс и котангенс числа	1	1	-
	Самостоятельная работа:	2		2

	Творческая работа «Переход из радианной меры в градусную».			
Тема 5.2 Основные тригонометрические тождества	**Содержание учебного материала**	**8**	**6**	**2**
	Формулы приведения	1	1	-
	Формулы сложения	1	1	-
	Формулы двойного угла	1	1	-
	Практические занятия Тригонометрические тождества	1	1	-
	Решение задач по формуле приведения	1	1	
	Решение задач по формуле сложения	1	1	
	Самостоятельная работа **Домашняя контрольная работа «Формулы приведения»**	**2**	**-**	**2**
Тема 5.3 Преобразования простейших тригонометрических выражений	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения –– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; –– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; –– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;			

	Содержание учебного материала	**4**	**2**	**2**
	Выражение тригонометрических функций, через тангенс половинного аргумента.	1	1	-
	Самостоятельная работа: домашняя контрольная работа по теме: «Преобразование простейших тригонометрических выражений»	2	-	2
	Практические занятия			
	Контрольная работа №6 « Основы тригонометрии»	1	1	-
Тема 5.4 Тригонометрические уравнении неравенства	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств –– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; –– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; –– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;			
	Содержание учебного материала	**8**	**6**	**2**
	Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс, арккотангенс	1	1	-
	Решение простейших тригонометрических уравнений	1	1	-
	Решение простейшие тригонометрических неравенств.	1	1	-
	Самостоятельная работа: домашняя контрольная работа по теме: «Тригонометрические уравнения и неравенства»	2	-	2
	Контрольная работа №7 « Тригонометрические уравнения и неравенства»	1	1	-
	Практические занятия			
	Решение тригонометрических уравнений.	1	1	-

	Решение тригонометрических уравнений.	1	1	-
Раздел 6	**Алгебра**			
Тема 6.1 Функции, их свойства и графики	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значений –– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; –– 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; –– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;			
	Содержание учебного материала	**4**	**4**	**0**
	Определение числовой функции и способы её задания; область определения функции; область значения функции;	1	1	-
	Свойства функции	1	1	-
	Схема исследования функции	1	1	-
	Практические занятия Построение графиков функций, заданных различными способами	1	1	-
Тема 6.2 Степенная функция	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных и логарифмических функций.			

	−− отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; −− 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; −− сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;			
	Содержание учебного материала	**4**	**2**	**2**
	Степенная функция, ее свойства и график. Взаимно обратные степенные функции	1	1	
	Практические занятия			
	Построение графиков степенных функций.	1	1	-
	Самостоятельная работа Построение графиков показательных функций на миллиметровой тетради	2	-	2
Тема 6.3 Показательная функция	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. −− готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; −− овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; −− сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;			
	Содержание учебного материала	**4**	**2**	**2**
	Показательная функция, её свойства и график	1	1	
	Самостоятельная работа Построение графиков показательных функций на миллиметровой тетради	2	-	2

	Практические занятия			
	Решение уравнений графическим способом с помощью показательной функции	1	1	
Тема 6.4 Логарифмическая функция	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. –– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; –– 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; –– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;			
	Содержание учебного материала	**4**	**2**	**2**
	Логарифмическая функция. Определение логарифмической функции. Свойства и график логарифмической функции	1	1	-
	Практические занятия			
	Решение уравнений графическим способом с помощью логарифмической функции	1	1	-
	Самостоятельная работа: « Построение графиков показательных функций на миллиметровой тетради»	2	-	2
Тема 6.5 Тригонометрические функции	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений. Построение графиков обратных тригонометрических функций и			

	определение по графикам их свойств. Выполнение преобразования графиков –– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; –– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; –– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;			
	Содержание учебного материала	**6**	**4**	**2**
	Свойства и график функции y=cosx, y= sinx	1	1	
	Свойства и график функции y=tg x .Свойства и график функции y=ctg x	1	1	-
	Контрольная работа №8 « Исследование графика функции и построение графика»	1	1	-
	Практические занятия			
	Контрольная работа №8 « Исследование графика функции и построение графика»	1	1	-
	Самостоятельная работа: «Построение графиков тригонометрических функций на миллиметровой тетради»	2	-	2
Раздел 6	**Многогранники и круглые тела**			
Тема 6.1 Многогранники	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств. Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников. Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений. Характеристика и изображение сечения, развертки многогранников, вычисление площадей поверхностей.			

	Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии. Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников. Применение свойств симметрии при решении задач. Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач. Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств. Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере. Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач. –– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; –– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств, для их достижения; –– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;			
	Содержание учебного материала	**16**	**8**	**8**
	Понятие многогранника. Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка, многогранные углы.	1	1	-
	Самостоятельная работа : Изготовление модели правильного многогранника	2	-	2
	Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма.	1	1	
	Самостоятельная работа : Изготовление модели «Призма»	2	-	2
	Параллелепипед. Куб	1	1	
	Самостоятельная работа: Изготовление модели «Параллелепипед и куб»	2	-	2

	Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида.	1	1	-
	Самостоятельная работа: Изготовление модели «Пирамида»	2	-	2
	Тетраэдр	1	1	-
	Практические занятия			
	Контрольная работа №9 «Многогранники»	1	1	-
	Вычисление боковой и полной поверхности призмы. Вычисление объема правильной призмы, куба	1	1	-
	Вычисление боковой и полной поверхности пирамиды. Вычисление объема пирамиды	1	1	-
Тема 6.2 Тела и поверхности вращения	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств. Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере. Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач. Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи –– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; –– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; –– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;			

	Содержание учебного материала	**14**	**6**	**8**
	Цилиндр. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развёртка.	1	1	-
	Самостоятельная работа : подготовка мультимедийной презентации по данной теме «Цилиндр»	2	-	2
	Конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развёртка	1	1	-
	Самостоятельная работа: подготовка мультимедийной презентации по данной теме «Конус»	2	-	2
	Самостоятельная работа: выполнение творческого задания: «Осевые сечения и сечения параллельные основанию»	2	-	2
	Шар и сфера. Касательная плоскость к сфере.	1	1	-
	Самостоятельная работа: подготовка мультимедийной презентации по данной теме «Шар»	2	-	2
	Практические занятия			
	Контрольная работа №10 «Тела и поверхности вращения»	1	1	-
	Вычисление боковой и полной поверхности цилиндра. Вычисление объема цилиндра	1	1	-
	Вычисление боковой и полной поверхности конуса. Вычисление объема конуса	1	1	-
Раздел 7	**Начала математического анализа**			
Тема 7.1 Последовательности	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов. Ознакомление с понятием предела последовательности. Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии –– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; –– 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; –– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;			
	Содержание учебного материала	4	2	2
	Способы задания и свойства числовых последовательностей	1	1	-
	Самостоятельная работа : подготовка доклада по теме: «Понятие о пределе последовательности»	2	-	2
	Понятие о пределе последовательности	1	1	-
Тема 7.2 Производная	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с понятием производной. Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на при- мере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной. Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их. Проведение с помощью производной исследования функции, за- данной формулой. Установление связи свойств функции и производной по их графикам. Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума –– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; –– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; –– сформированность представлений об основных понятиях математического			

	анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;			
	Содержание учебного материала	**14**	**10**	**4**
	Понятие о производной функции, её геометрический и физический смысл. Правила дифференцирования	1	1	-
	Производные основных элементарных функций	1	1	-
	Самостоятельная работа Решение прикладных задач по теме «Вычисление элементарных производных».	2	-	2
	Применение производной к построению графиков функций.	1	1	
	Самостоятельная работа: выполнение творческой работы «Построение графика функции с использованием производной».	2	-	2
	Практическое занятие			
	Контрольная работа № 11 «Производная».	1	1	-
	Решение задач на производные суммы, разности, произведения, частные.	1	1	-
	Решение задач на нахождение углового коэффициента касательной к графику функции в заданной точке.	1	1	-
	Решение задач на физический смысл производной. Вторая производная и её физический смысл.	1	1	-
	Решение задач на уравнение касательной к графику функции в заданной точке.	1	1	-
	Выполнение упражнений на возрастание и убывание функции. Выполнение упражнений на экстремумы функции.	1	1	-
	Выполнение теста по теме «Применение производной к исследованию функций»	1	1	-
Тема 7.3 Первообразная и интеграл.	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона-Лейбница. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей –– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией			

	математических идей; –– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; –– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;			
	Содержание учебного материала	**18**	**12**	**6**
	Определение первообразной, вычисление первообразных.	1	1	
	Применение определенного интеграла для нахождения площади прямолинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница	1	1	
	Самостоятельная работа: подготовка мультимедийной презентаций по данной теме «Применение определенного интеграла».	2	-	2
	Применение определенного интеграла для нахождения площади прямолинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница	1	1	-
	Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.	1	1	-
	Самостоятельная работа: Подготовка творческого проекта по теме: «Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей».	4	-	4
	Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.	1	1	-
	Практические занятия			
	Контрольная работа №12 «Первообразная и интеграл»	1	1	-
	Решение задач по теме «Первообразная и интеграл».	1	1	-
	Решение задач по теме «Первообразная и интеграл».	1	1	-
	Вычисление интегралов	1	1	-
	Применение интегралов к решению практических задач	1	1	-
	Решение практических задач	1	1	-
	Нахождение площади криволинейной трапеции	1	1	-
Тема 7.4 Элементы теории вероятностей	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей. Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на			

	вычисление вероятностей событий –– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; –– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; –– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;			
	Содержание учебного материала	**8**	**6**	**2**
	Событие, вероятность события.	1	1	-
	Сложение и умножение вероятностей	1	1	-
	Понятие о независимости событий	1	1	-
	Дискретная случайная величина. Закон её распределения.	1	1	-
	Самостоятельная работа: выполнение пректной работы по теме: «Из истории комбинаторики».	2	-	2
	Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.	1	1	-
	Практические занятия			
	Решение задач на сложение и умножение вероятностей.	1	1	
Тема 7.5 Элементы математической статистики	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками. Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик –– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; –– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и			

	дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; −− сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;			
	Содержание учебного материала	**6**	**4**	**2**
	Понятие о законе больших чисел. Понятие о задачах математической статистике.	1	1	-
	Самостоятельная работа Реферат по теме: «Происхождение теории вероятностей».	2	-	2
	Представление данных (таблицы, диаграммы, графики).	1	1	-
	Генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана.	1	1	-
	Практические занятия			
	Контрольная работа №4 «Комбинаторика, статистика и теория вероятности».	1	1	-
Раздел 8	**Уравнения и неравенства**			
Тема 8.1 Уравнения и системы уравнений	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений. Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преообразования уравнений для сведения к стандартному уравнению. Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода). Решение систем уравнений с применением различных способов. −− отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; −− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы			

	деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; –– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;			
	Содержание учебного материала	**8**	**6**	**2**
	Самостоятельная работа Подготовка реферата по теме: «Разрешимость алгебраических уравнений» (с приложением презентации).	2	-	2
	Практические занятия			
	Рациональные уравнения.	1	1	-
	Иррациональные уравнения.	1	1	-
	Показательные уравнения.	1	1	-
	Тригонометрические уравнения.	1	1	-
	Решение систем уравнений методом подстановки	1	1	-
	Решение систем уравнений методом алгебраического сложения	1	1	-
Тема 8.2 Неравенства	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств, с применением различных способов. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений –– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; –– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;			

	–– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;			
	Содержание учебного материала	**4**	**4**	**-**
	Практические занятия			
	Рациональные неравенства.	1	1	-
	Иррациональные неравенства.	1	1	-
	Показательные неравенства.	1	1	-
	Тригонометрические неравенства.	1	1	-
Тема 8.3 Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств.	**Планируемые результаты освоения обучающимися темы:** Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум. Выполнение преобразований графика функции –– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; –– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; –– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;			
	Содержание учебного материала	**4**	**4**	**-**
	Практические занятия			

	Контрольная работа №13 «Уравнения и неравенства».	1	1	-
	Метод интервалов.	1	1	-
	Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений.	1	1	-
	Изображение на координатной плоскости множества решений неравенств с двумя переменными.	1	1	-
	Всего	**234**	**156**	**78**

2.3.Темы рефератов

1.Параллельное проектирование и его свойства
2.Формула бинома Ньютона и ее применение
3.История тригонометрии и ее роль в изучении естественно-математических наук
4.История происхождения теории вероятностей или Элементы математической статистики дифференциала и его приложения.

Темы индивидуальных проектов

1.Решение ситуационных задач по определению брутто и нетто продуктов для приготовления блюд.
2.Составление сырьевых ведомостей для выполнения лабораторных и практических занятий.
3.Определение процента отходов при тепловой обработке продуктов: овощных, рыбных, мясных блюд**.**

2.4.Характеристика основных видов учебной деятельности

	гика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО
АЛГЕБРА	
Развитие понятия о числе	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы)

Корни, степени, логарифмы	Ознакомление с понятием корня *n*-й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня *n*-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты
Преобразование алгебраических выражений	Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов. Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений
ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ	
Основные понятия	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением.

Продолжение таблицы

Содержание обучения	**тика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
	Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи
Основные тригонометрические тождества	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них
Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения
Простейшие тригонометрические уравнения и *неравенства*	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, за- мены переменной) при решении тригонометрических уравнений. Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств
Арксинус, арксинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений
ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ	
Функции. Понятие о непрерывности функции	Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значений функции

Свойства функции. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях	Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции
Обратные функции	Изучение *понятия обратной функции*, определение вида и *построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений*. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции
Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции	Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степе- ней и логарифмов. Построение графиков степенных и логарифмических функций.
Содержание обучения	**гика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
	Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примера- ми гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений. *Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств.* Выполнение преобразований графиков
НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА	

Последовательности	Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов. *Ознакомление с понятием предела последовательности*. Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии
Производная и ее применение	Ознакомление с понятием производной. Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на при- мере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной. Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их. Проведение с помощью производной исследования функции, за- данной формулой. Установление связи свойств функции и производной по их графикам. Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума
Первообразная и интеграл	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона— Лейбница. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей
УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА	

Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными	Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений. Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.
Содержание обучения	**гика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
	Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем. Использование свойств и графиков функций для решения урав- нений. Повторение основных приемов решения систем. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода). Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов. Применение математических методов для решения содержатель- ных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений
ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ, ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И СТАТИСТИКИ	
Основные понятия комбинаторики	Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения. Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач. Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики

Элементы теории вероятностей	Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей. Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий
Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)	Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками. Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик
ГЕОМЕТРИЯ	
Прямые и плоскости в пространстве	Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений, признаков и свойств параллель- ных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения. Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоско- сти, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.
Содержание обучения	**гика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)**

	Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства). Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач. Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. *Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника*. Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур
Многогранники	Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств. Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников. Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений. Характеристика и изображение сечения, *развертки многогранников*, вычисление площадей поверхностей. Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии. Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и
Тела и поверхности вращения	Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств. Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоско- сти, касательной к сфере. Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач. Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи

Измерения в геометрии	Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами. Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии. Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения
Координаты и векторы	Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек.
Содержание обучения	**гика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
	Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками. Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами. Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование	Количество
1	Кафедра для преподавателя.	**1**
2	Стулья (для преподавателя).	**1**
3	Столы для учащихся.	**15**
4	Стулья для учащихся	**30**
5	Классная доска (фабричного изготовления)	**2**
6	Интерактивная доска.	**1**
7	Ноутбук	**1**
8	Микрокалькулятор.	**15**
9	Маркерная доска	**1**

3.2 Перечень технических средств обучения

№ п/п	Наименование	Марка, зав. №
1	Ноутбук	Dell
2	Ноутбук	Asus
2	МФУ 4600	Samsung
3	Интерактивная доска	SMART Board SB480
5	Акустическая система	Juster
6	Видеопроектор	Ben Q MX661
7	Маркерная и магнитная доска	Index

3.3 Перечень компьютерной и оргтехники, средств программного обеспечения

№ п/п	Наименование, марка	Инв. №	Количество	Год приобретения	Средства программного обеспечения
1	**Ноутбук**		**1**	**2012**	**Windows 8**
2	**Ноутбук**		**1**	**2012**	**Антивирус Касперского**
3	**Ноутбук**		**1**	**2012**	**MS offis 2007**

3.4 Комплект учебного и учебно- наглядного оборудования:

- Печатные пособия
- Информационно- коммуникативные средства (электронные пособия на компакт дисках по основным разделам математики .
- Экранно-звуковые пособия ,
- Оборудование общего назначения,

- Технические средства в том числе аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.
- Модели, макеты

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях	Оценка выполнения контрольной работы №1 ***«Развитие понятия о числе»*** Решение задач и упражнений экспертная оценка результатов устного и письменного опроса. Экспертное оценивание знаний. Оценивание рефератов. Экспертное оценивание знаний. Тестирование. Экспертное оценивание знаний. Экспертное наблюдение за ходом эксперимента. Экспертный анализ выполненных практических заданий, лабораторных опытов.
Ознакомление с понятием корня *n*-й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня *n*-й степени в виде	Оценка выполнения контрольной работы №2 ***«Показательные и логарифмические неравенства.»***

степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений. Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты	
Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов. Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.
Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи	Оценка выполнения контрольной работы №6 ***«Основы тригонометрии.»***
Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.
Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его. Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса. Тестирование.
Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений.	Оценка выполнения контрольной работы №7 ***«Тригонометрические уравнения и неравенства»***

Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств	
Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций. Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.
Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие. Ознакомление с определением функции, формулирование его. Нахождение области определения и области значений функции	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.
Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин. Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум. Выполнение преобразований графика функции	Оценка выполнения контрольной работы №8 ***«Исследование графика функции и построение графика.»***
Изучение понятия обратной функции, определение вида и построение графика обратной функции, нахождение ее области определения и области значений. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум. Ознакомление с понятием сложной функции	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.
Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных и	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.

логарифмических функций. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений. Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств. Выполнение преобразований графиков	
Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов. Ознакомление с понятием предела последовательности. Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии	Оценка выполнения контрольной работы №11 ***«Производная»***
Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона— Лейбница. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	Оценка выполнения контрольной работы №12 ***«Первообразная и интеграл.»***
Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений. Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов	Оценка выполнения контрольной работы №13 ***«Уравнения и неравенства»***

преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.	
Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода). Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.
Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения. Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач. Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля. Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики	Оценка выполнения контрольной работы №4 ***«Комбинаторика. Статистика и теория вероятности.»***
Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей. Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса. Оценивание рефератов.
Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками. Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса. Оценивание рефератов.
Формулировка и приведение доказательств	Оценка выполнения контрольной

признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений. Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения. Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой ,до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.	работы №3 ***«Прямые и плоскости в пространстве»***
Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях (теорем существования, свойства). Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач. Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. *Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника*. Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.
Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств. Изображение многогранников и	Оценка выполнения контрольной работы №9 ***«Многогранники».***

выполнение построения на изображениях и моделях многогранников. Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений. Характеристика и изображение сечения, *развертки многогранников*, вычисление площадей поверхностей. Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии. Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств. Характеристика симметрии тел вращения и многогранников. Применение свойств симметрии при решении задач. Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач. Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач	
Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств. Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере. Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач. Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи	Оценка выполнения контрольной работы №10 ***«Тела и поверхности вращения»***
Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами. Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии. Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения. Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.

на вычисление площадей поверхности пространственных тел	
Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек.	Оценка выполнения контрольной работы №5 ***«Координаты и векторы»***
Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками. Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами. Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости. Применение теории при решении за- дач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний. Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.

4.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов:

1. Алимов Ш. А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни).10—11 классы. — М., 2015.
2. Атанасян Л. С., Бутузов В. Ф., Кадомцев С. Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы. — М., 2015.
3. Башмаков М. И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
4. Башмаков М. И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
5. Башмаков М. И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
6. Башмаков М. И. Математика. Электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

7. Башмаков М. И. Математика (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.
Башмаков М. И. Математика (базовый уровень). 11 класс. — М., 2015.
Башмаков М. И. Алгебра и начала анализа, геометрия. 10 класс. — М., 2015.
8. Башмаков М. И. Математика (базовый уровень). 10 класс. Сборник задач: учеб. пособие. — М., 2015.
9. Башмаков М. И. Математика (базовый уровень). 11 класс. Сборник задач: учеб. пособие. — М., 2015.
10. Гусев В. А., Григорьев С. Г., Иволгина С. В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
11. Колягин Ю. М., Ткачева М. В, Федерова Н. Е. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10 класс / под ред. А. Б. Жижченко. — М., 2015.
12. Колягин Ю. М., Ткачева М. В., Федерова Н. Е. и др. Математика: алгебра и начала мате- математического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 11 класс под ред. А. Б. Жижченко. — М., 2015.

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012
3. № 413 «“Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Башмаков М. И. Математика: кн. для преподавателя: метод. пособие. — М., 2015
6. Башмаков М. И., Цыганов Ш. И. Методическое пособие для подготовки к ЕГЭ. — М., 2015.

интернет-ресурсы

www. fcior. edu. ru (информационные, тренировочные и контрольные материалы). www.school-collection.edu.ru
(единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

Разработчик: _____ преподаватель Дедушкина Т.П.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД. О4. ИСТОРИЯ (БАЗОВАЯ)

19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

г. Ульяновск
2016 г.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» (Приказ №384 от 22.04.2014 г.), на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 23.07.2015 № 376).

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин
Председатель МК
_____*Т.Н. Еграшкина*
подпись
Протокол *№ 1*
от «___ »_____ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

_____ *Ю.Ю. Бесова*
подпись
«___»_____2016 г.

Составитель – преподаватель истории Пестова А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4
ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 5
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП 6
4. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8
6. РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13
1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 13
2. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ 17
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19
4. ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ 58
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 59
1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ 59
2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ 60
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСОВЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 61

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История», реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Программа составлена на основе Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в

пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программ учебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС общего образования: п.2-преемственность ООП; п.18.1.3. -система оценки планируемых результатов освоения ООП.

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

•

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.04 ИСТОРИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания**

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные

подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории».

При отборе содержания учебной дисциплины «История» учитывались следующие принципы:

многофакторный подход к

• истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;

• направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;

• внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;

• акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;

• ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

Основой учебной дисциплины «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» они представлены как сквозные содержательные линии:

• эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;

• процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;

• образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;

• социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;

• эволюция международных отношений;

• развитие культуры разных стран и народов.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» разработана для специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении специальностей СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, естественно- научного профиля история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

- исторических и культурных центров города (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);
- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);
- мест исторических событий, памятников истории и культуры;
- воинских мемориалов, памятников боевой славы;
- мест археологических раскопок.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов (докладов).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной

аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» принадлежит к общеобразовательному циклу дисциплин, является базовым учебным предметом из обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «История», обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов:***

личностных:

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

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО ППССЗ.

1.5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Образовательные результаты, формируемые в рамках ФГОС СОО, в рамках учебной дисциплины			**ОК формируемые в рамках ОПОП, в рамках учебной дисциплины**	
Личностные	Л1	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);	ОК1 ОК3	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	Л2	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	ОК1 ОК6 ОК7	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

		демократические ценности;		
	Л3	готовность к служению Отечеству, его защите;	ОК6 ОК7	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	Л4	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;	ОК1 ОК2 ОК5	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	Л5	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК4 ОК7 ОК8	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	Л6	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;	ОК1 ОК3 ОК6	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
М	МТ1	умение самостоятельно	ОК2	Организовывать собственную

		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;		деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
			ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
			ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
			ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	МТ2	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
			ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
			ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	МТ3	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;	ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
			ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
			ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
			ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных

			ОК8	задач, профессионального и личностного развития. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	МТ4	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;	ОК5 ОК8 ОК9	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	МТ5	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	ОК2 ОК4 ОК5	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	МТ6	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Предметные	П1	сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;	ОК1 ОК2 ОК8	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно определять

				задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	П2	владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;	ОК2 ОК4	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	П3	сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;	ОК1 ОК3	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	П4	владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;	ОК5 ОК9	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	П5	сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	ОК6 ОК7	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия Содержание обучения	**19.02.10. Технология продукции общественного питания**
Введение.	2
Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечеств.	**2**
Тема 1. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.	1
Тема 2. Неолитическая революция и её последствия.	1
Раздел 2. Цивилизации Древнего мира.	**5**
1. Древнейшие государства.	1
. Великие державы Древнего Востока.	1
няя Греция	1
Тема 4. Древний Рим	1
Тема 5. Культура и религия Древнего мира	1
аздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.	**9**
Тема 1. Возникновение ислама. Арабские завоевания.	1
а 2. Восток в Средние века	1
Тема 3. Византийская империя	1
а 4. Становление западноевропейской цивилизации	1
Тема 5. Феодальная раздробленность в Европе	1
а 6. Средневековый западноевропейский город	1
Тема 7. Крестовые походы.	1
Тема 8. Зарождение централизованных государств в Европе	1
Тема 9. Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.	1
Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству	**10**
Тема 1. Образование Древнерусского государства	1
Тема 2. Первые русские князья	1
Тема 3. Крещение Руси и его значение.	1
Тема 4. Правление Ярослава Мудрого и его сыновей	1
Тема 5. Раздробленность на Руси	1
Тема 6. Древнерусская культура	1

Тема 7. Монгольское завоевание и его последствия	1
Тема 8. Натиск с Запада	1
Тема 9. Начало возвышения Москвы	1
Тема 10. Образование единого Русского государства	1
Раздел 5. Страны Запада и Европы в XVI – XVIII вв.	**9**
Тема 1. Великие географические открытия. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.	1
Тема 2. Возрождение и гуманизм в западной Европе. Реформация и контрреформация.	1
Тема 3. Становления абсолютизма в европейских странах.	1
Тема 4. Англия в XVII-XVIII вв.	1
Тема 5. Страны Востока в XVI – XVIII вв. и колониальная экспансия европейцев	1
Тема 6. Международные отношения в XVII-XVIII вв.	1
Тема 7. Война за независимость и образование США.	1
Тема 8. Французская революция конца XVIII в.	1
Тема 9. Развитие европейской культуры и науки в XVII-XVIII вв. Эпоха Просвещения.	1
Раздел 6. Россия в конце XVII – XVIII веков: от царства к империи	**8**
Тема 1. Экономическое и социальное развитие России в XVII в. Народные движения.	1
Тема 2. Правление Федора Алексеевича и Софьи Алексеевны	1
Тема 3. Россия в эпоху петровских преобразований	1
Тема 4. Северная война. Конец правления Петра Великого.	1
Тема 5. Эпоха Дворцовых переворотов.	1
Тема 6. Золотой век Екатерины II.	1
Тема 7. Внешняя политика России в середине – второй половине XVIII в.	1
Тема 8. Культура, духовная жизнь и быт в XVIII в.	1
Раздел 7. Россия в конце XVII – XVIII веков: от царства к империи	**8**
Тема 1. Экономическое и социальное развитие России в XVII в. Народные движения.	1
Тема 2. Правление Федора Алексеевича и Софьи Алексеевны	1
Тема 3. Россия в эпоху петровских преобразований	1
Тема 4. Северная война. Конец правления Петра Великого.	1
Тема 5. Эпоха Дворцовых переворотов.	1
Тема 6. Золотой век Екатерины II.	1
Тема 7. Внешняя политика России в середине – второй половине XVIII в.	1
Тема 8. Культура, духовная жизнь и быт в XVIII в.	1
Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации.	**4**
Тема 1. Промышленный переворот и его последствия	1
Тема 2. Международные отношения	1
Тема 3. Политическое развитие стран Европы и Америки.	1
Тема 4. Развитие западноевропейской культуры.	1
Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.	**2**

Тема 1. Колониальные экспансии европейских стран. Индия.	1
Тема 2. Китай и Япония.	1
Раздел 10. Российская империя в XIX в.	**12**
Тема 1. Россия в начале XIX в. Царствование Александра I.	1
Тема 2. Отечественная война 1812 г.	1
Тема 3. Движение декабристов. Правление Николая I.	1
Тема 4. Общественное движение во второй четверти XIX в.	1
Тема 5. Начало правления Александра II. Отмена крепостного права.	1
Тема 6. Либеральные реформы 60 – 70-ых гг.	1
Тема 7. Контрреформы Александра III.	1
Тема 8. Общественное движение во второй половине XIX в.	1
Тема 9. Экономическое развитие во второй половине XIX в.	1
Тема 10. Внешняя политика России во второй половине XIX в.	1
Тема 11. Россия в первые годы правления Николая II.	1
Тема 12. Русская культура XIX в.	1
Раздел 11. От Новой истории к Новейшей.	**9**
Тема 1. Мир в начале XX в.	1
Тема 2. Россия на рубеже XIX-XX вв.	1
Тема 3. Революция 1905-1907 гг. в России.	1
Тема 4. Россия в период столыпинских реформ	1
Тема 5. Серебряный век русской культуры.	1
Тема 6. Первая мировая война. Боевые действия 1914-1915 гг.	1
Тема 7. Февральская революция в России. От февраля к Октябрю.	1
Тема 8. Октябрьская революция в России и её последствия.	1
Тема 9. Гражданская война в России.	1
Раздел 12. Между мировыми войнами.	**10**
Тема 1. Европа и США.	1
Тема 2. Недемократические режимы.	1
Тема 3. Турция, Китай, Индия, Япония.	1
Тема 4. Международные отношения в 20 – 30 ые гг. XX в.	1
Тема 5. Культура в первой половине XX в.	1
Тема 6. Экономическое и политическое развитие России в начале 20-ых гг. XX в.	1
Тема 7. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.	1
Тема 8. Индустриализация и коллективизация в СССР.	1
Тема 9. Советское государство и общество в 30-е гг. XX в.	1
Тема 10. Советская культура в первой половине XX в.	1
Раздел 13. Вторая Мировая война. Великая отечественная война	**8**
Тема 1. Мир накануне мировой войны	**1**
Тема 2. СССР накануне Второй мировой войны.	1
Тема 3. Первый период Второй мировой войны.	1
Тема 4. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны	1
Тема 5. Складывание антигитлеровской коалиции и	1

ее значение.	
Тема 6. Завершающий этап II Мировой войны.	1
Тема 7. Решающий вклад СССР в Победу.	1
Тема 8. Людские и материальные потери воюющих сторон.	1
Раздел 14. Мир во второй половине XX – начале XXI века.	**7**
Тема 1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».	1
Тема 2. Ведущие капиталистические страны.	1
Тема 3. Страны восточной Европы	1
Тема 4. Крушение колониальной системы.	1
Тема 5. Международные отношения в конце XX – начале XXI в.	1
Тема 6. Промышленно-технологическая революция	1
Тема 7. Новые черты культуры	1
Раздел 15. Апогей и кризис советской системы 1945 – 1991 годов.	**8**
Тема 1. СССР в послевоенный период (вторая половина 40-х – 1953 гг.). Восстановление экономики.	1
Тема 2. Ужесточение политического режима. Внешняя политика СССР после Великой Отечественной войны.	1
Тема 3. СССР в годы хрущевского одиннадцатилетия (1953 – 1964 гг.).	1
Тема 4. Тема 5. Новое и старое во внешней политике СССР (1953 – 1964 гг.).	1
Тема 5. Советское государство и общество во второй половине 60-х – первой половине 80-х гг.	1
Тема 6. Внешняя политика советского руководства во второй половине 60-х – первой половине 80-х гг.	1
Тема 7. Советский Союз в 1985 – 1991 гг.	1
Тема 8. Внешняя политика в годы перестройки.	1
Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX – XXI веков.	**6**
Тема 1. Формирование российской государственности.	1
Тема 2. Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты.	1
Тема 3. Внешняя политика в постсоветский период.	1
Тема 4. Мир в XXI в. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.	1
Дифференцированный зачет.	1
Дифференцированный зачет.	1

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «История» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет – 175 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 117 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 58 часов.

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***175***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***117***
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***58***
в том числе: Заполнение таблицы «Переход от первобытности к цивилизации» Составление синхронистической таблицы «Основные события в Европе и на Ближнем Востоке в V – XI вв.» Составление исторического эссе на тему «Культура Византии» Заполнение таблицы «Типология средневековой культуры» Подготовка легенд и историй о первых русских князьях. Подготовка сообщения об одном из орденов крестоносцев. Заполнение таблицы «Реформы Избранной Рады» Подготовка исторического эссе про одну из сфер русской культуры XV – XVI вв. Подготовка биографического очерка об одном из путешественников XV – XVI вв. Заполнение таблицы «Особенности основных художественных стилей европейской культуры XVI – XVIII вв. Составление графической диаграммы по сословиям России XVII в. Подготовка легенд и историй о пребывание СТ. Разина в Симбирске. Составление таблицы «Цели и итоги преобразований в России в XVII в.» Подготовка сообщения о культурном деятеле XVIII в. Подготовка исторического эссе по истории экономического развития одной из стран в XIX в.	 2 2 2 2 2 2 1 2 2 2 1 1 2 1 2

Заполнение таблицы «Войны в Европе в XIX в.»	2
Заполнение таблицы «Метрополия. Колонии. Даты окончательного захвата»	2
Работа с историческим документом: Письмо декабриста А.А. Бестужева	1
Подготовка доклада по одной из либеральных реформ 60-70-х гг. по выбору.	2
Работа с документом. Подготовка исторического эссе на тему «Мировоззрение революционной молодежи России 60-70 –х гг.»	2
Подготовка реферата «Личность в истории России XIX в.»	2
Составление графической диаграммы по политическим партиям начала XX в.	1
Подготовка биографического очерка об одном из участнике Гражданской войны в России.	2
Заполнение таблицы «Особенности экономического кризиса в странах Западной Европы»	2
Заполнение контурной карты «Вторая Мировая война»	2
Заполнение таблицы «Соотношение потенциалов СССР и Германии, включая союзников и ресурсы оккупированных Германией территорий»	2
Подготовка биографического очерка об одном из участнике Второй Мировой войны.	2
Подготовка презентации «Страны Азии, Африки, Латинской Америки»	2
Заполнение контурной карты «СССР и мировое сообщество (1945-1990 гг.)»	2
Изложение своего видения перспектив России в свете главных тенденций общемирового развития. Обосновать эту позицию письменно.	2
Подготовка доклада на тему «Культура современной России»	2
Подготовка реферата «Россия в первое десятилетие XXI века»	2
	2
	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.04 ИСТОРИЯ

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Всего часов	Ауд ит.	Сам ост.
			175	**117**	**58**
1	Введение.				
		Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории	**2**	**2**	**-**
2		**Содержание учебного материала**			
		1 Основные этапы и особенности мировой истории. Основные постоянные факторы русского исторического процесса. Формирование российской государственности. Воздействие Западной и Восточной цивилизаций на Россию.Историческое знание, его достоверность и источники. Факторы исторического развития: природно-климатический, этнический, экономический, культурно-политический и др. История России: познавательное, нравственное, культурное значение. Российская история как часть мировой и европейской истории. Закономерности и особенности русской истории. Периодизация всемирной истории.			
	Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечеств.		**4**	**2**	**2**
3	**Тема 1.1.** Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России			
		Содержание учебного материала			
		1 Природное и социальное в человеке и человеческом сообществе первобытной эпохи. Выделение человека из животного мира. Расселение людей по земному шару. Среда обитания. Начало социальной жизни. Родовая община. Распределения социальных функций между полами. Последствия для человека глобальных климатических изменений.	1	1	-
4	**Тема 1.2.** Неолетическая	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «неолит»,			

	революция и её последствия	«неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация». Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием. Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности. Обоснование закономерности появления государства				
		Содержание учебного материала				
		2	Неолитическая революция. Изменения в укладе жизни и формах социальных связей. Очаги возникновения земледелия и скотоводства в Старом и Новом Свете. Социальные последствия перехода от присваивающего хозяйства к производящему. Появление частной собственности. Разложение родового строя. Роль племенной верхушки. Разделение труда. Предпосылки возникновения цивилизаций.	1	1	-
		Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Переход от первобытности к цивилизации»				2
	Раздел 2. Цивилизации Древнего мира.			**7**	**5**	**2**
5	**Тема 2.1.** Древнейшие государства. Великие державы Древнего Востока.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте времени и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни и социального строя древневосточных обществ Раскрытие причин, особенностей и последствий появления великих держав. Указание особенностей исторического пути Хеттской, Ассирийской, Персидской держав. Характеристика отличительных черт цивилизаций Древней Индии и Древнего Китая				
		Содержание учебного материала				
		1	Хронологические и географические рамки истории Древнего мира. Ранние цивилизации: Египет. Передняя Азия. Иния. Китай. Материальная культура и экономика ранних цивилизаций. Социальный строй. Политическая и военная организация. Идеология. Новоегипетская держава. Вавилон времен Хаммурапи. Хетты: индоевропейцы в Малой Азии. Эгейский мир эпохи бронзы. Минойская цивилизация на	1	1	

			Крите. Ахейские государства. Ассирийская военная держава и её преемники в Передней Азии. Персидское «царство царств». Древняя Индия. Империя Маурьев. Формирование древнекитайской цивилизации. Империя Цинь и Хань.			
6	**Тема 2.2.** Древняя Греция. Древний Рим	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика основных этапов истории Древней Греции, источников ее истории. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм». Умение дать сравнительную характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта). Рассказ с использованием карты о древнегреческой колонизации, оценка ее последствий. Раскрытие причин возникновения, сущности и значения эллинизма Характеристика с использованием карты основных этапов истории Древней Италии, становления и развития Римского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя», «колонат». Раскрытие причин военных успехов Римского государства, особенностей организации римской армии				
		Содержание учебного материала				
		2	Становление полисной цивилизации в Греции: географические и социальные предпосылки. Сущность греческого полиса. Великая колонизация, её причины, направления и последствия. Роль Афин и Спарты в жизни греческого мира. Греческая культура классической эпохи. Александр Македонский и эллинизм. Древний Рим: этапы становления общества и государства. Экономика, общественный строй, государственный аппарат в республиканском и императорском мире.	1	1	
7		**Практическое занятие.** Подготовка рассказа по карте о великом переселение народов и падение Западной Римской империи.		1	1	
8	**Тема 2.3.** Культура и религия Древнего мира.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о мифологии и религиозных учениях, возникших в Древнем мире. Раскрытие предпосылок и значения распространения буддизма, христианства. Объяснение причин зарождения научных знаний. Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное				

		наследие			
		Содержание учебного материала	1	1	
		3 Религии Древнего мира. Язычество на Востоке и на Западе. Возникновение мировых религий. Буддизм и его распространение. Конфуцианство. Религия древних евреев. Раннее христианство.			
9		**Практическое занятие.** Семинар «Возникновение христианства»	1	1	
		Самостоятельная работа. Составление синхронистической таблицы «Основные события в Европе и на Ближнем Востоке в V – XI вв.»			2
	Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.		**13**	**9**	**4**
10	**Тема 3.1.** Возникновение ислама. Арабские завоевания.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат». Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры			
		Содержание учебного материала			
		1 Возникновение ислама. Мухаммед. Особенности государственного и общественного строя арабов. Арабские завоевания. Исламизация: пути и методы складывания мира ислама. Географические и политические границы мира ислама к концу XV в. ***Практические занятия*** Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения.	1	1	
11	**Тема 3.2**. Восток в Средние века. Византийская империя.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста». Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления. Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала) Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка. Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской			

		письменности Кириллом и Мефодием			
		Содержание учебного материала			
		2 Периодизация средневековой истории Китая. Правящие династии, столицы и границы. Роль исторических традиций для китайского Средневековья. Преемственность государственных, общественных, культурно-этничеких и религиозных форм жизни.Нашествие на Китай в IV – XIII вв.: варварство и цивилизация. Характер монгольского владычества. Роль античных традиций в развитии восточнохристианской цивилизации. Византийские государство, церковь, общество. Особенности отношений земельной собственности. Город и деревня: высокий уровень развития. Культура и православие. Пути и этапы распространения православия. Внутренние и внешние причины гибели Византии.	1	1	
12		**Практическое занятие.** Самостоятельная подготовка устного ответа на тему «Китайская культура и её влияние на соседние народы»	1	1	
		Самостоятельная работа. Составление исторического эссе на тему «Культура Византии»			2
13	**Тема 3.3**. Становление западноевропейской цивилизации.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей. Объяснение термина *каролингское возрождение*.			
		Содержание учебного материала			
		3 Хронологические рамки западного Средневековья.Встреча античной цивилизации и варварского мира. Основные этапы взаимоотношений римлян и германцев (I в. до н.э. — V в. н.э.). Великое переселение народов и его исторические результаты. Исторические итоги раннесредневекового периода. Государства Европы VIII—XI вв. Политическая раздробленность и ее причины.	1	1	
14		**Практическое занятие.** Заполнение аналитической таблицы «Сословия. Права. Обязанности»	1	1	

15	**Тема 3.4.** Средневековый западноевропейский город	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна». Систематизация материала о причинах возникновения, сущности и значении средневековых городов. Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов				
		Содержание учебного материала				
		4	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.	1	1	
16	**Тема 3.5.** Крестовые походы. Зарождение централизованных государств в Европе	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе. Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи. Систематизация материала по истории Крестовых походов, высказывание суждения об их причинах и последствиях Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно представительной монархии. Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, реконкисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах. Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе. Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья				
		Содержание учебного материала				
		5	Социально-экономические особенности периода. Складывание средневековых классов и сословий. Аграрный характер средневековой цивилизации. Основные формы государственной власти. Сословно-представительные монархии. Церковь и светские власти, церковь и общество.Социальные конфликты в Средние века: ереси, крестьянские восстания, народные движения. Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия	1	1	

			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 на- селения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы в Англии. Укрепление королевской власти в Англии.			
17		**Практическое занятие.** Подготовка устного рассказа по учебнику на тему «Гуситские войны и их последствия»		1	1	
18	**Тема 3.6.** Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты». Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений). Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества				
		Содержание учебного материала				
		6	Средиземноморье как главный ареал цивилизационных контактов. Крестовые походы. Встреча восточно-христианской, мусульманской и западно-христианской цивилизаций. Взаимное влияние в материальной жизни, науке, культуре.	1	1	
		Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Типология средневековой культуры»				2
	Раздел 4. История России с древнейших времен до конца XVII века.			**14**	**10**	**4**
19	**Тема 4.1.** Образование Древнерусского государства	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований. Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства.				

		Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство». Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей			
		Содержание учебного материала			
		1 Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдье). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.	1	1	-
20	**Тема 4.2.** Первые русские князья.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей			
		Содержание учебного материала			
		2 Первые русские князья и их деятельность: военные походы и реформы. Дань. Этнополитические особенности Древней Руси. Военные, дипломатические и торговые контакты Руси и Византии в IX–X вв. Владимир Святой. Введение христианства. Культурно-историческое значение христианизации.	1	1	-
		Самостоятельная работа. Подготовка легенд и историй о первых русских князьях.			2
21	**Тема 4.3.** Крещение Руси и его значение	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах. Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси. Оценка значения принятия христианства на Руси			
		Содержание учебного материала			
		3 Начало 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.	1	1	-
22	**Тема 4.4.** Правление Ярослава Мудрого и его сыновей	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц. Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого,			

		Владимира Мономаха)			
		Содержание учебного материала			
		4 Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.	1	1	-
23	**Тема 4.5.** Раздробленность на Руси. Древнерусская культура	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности. Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси. Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси. Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного общества			
		Содержание учебного материала	1	1	-
		5 Причины раздробленности. Крупнейшие земли и княжества Руси, их особенности. Великий Новгород. Хозяйственное, социальное и политическое развитие. Владимиро-Суздальское княжество. Роль городов и ремесла. Политическое устройство. Галицко-Волынское княжество. Земледелие, города и ремесло. Роль боярства. Объединение княжества при Романе Мстиславиче и Даниле Галицком. 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.			
24		**Практическое занятие.** Заполнение аналитической таблицы используя учебник «Произведение литературы, время его издания. Содержание произведения»	1	1	-
25	**Тема 4.6.** Монгольское завоевание и его	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний.			

	последствия. Натиск с Запада	Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского.			
		Содержание учебного материала			
		6 Общественно-экономический строй монгольских племен. Образование державы Чингисхана и монгольские завоевания. Нашествие Батыя на Русь. Образование Золотой Орды, ее социально-экономическое и политическое устройство. Русь под властью Золотой Орды. Прибалтика в начале XIII в. Агрессия крестоносцев в прибалтийские земли. Рыцарские ордена. Борьба народов Прибалтики и Руси против крестоносцев. Разгром шведов на Неве. Ледовое побоище. Князь Александр Невский.	1	1	--
		Самостоятельная работа. Подготовка сообщения об одном из орденов крестоносцев.			2
26	**Тема 4.7.** Начало возвышения Москвы	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы. Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского. Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси. Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России			
		Содержание учебного материала			
		9 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.	1	1	-
27	**Тема 4.8.** Образование единого Русского государства.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Указание на исторической карте роста территории Московской Руси. Составление характеристики Ивана III. Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения			
		Содержание учебного материала			
		10 Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и	1	1	-

			Ордой, Москвой и Литвой. Феодальная 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.			
28		**Практическое занятие.** Рассказ о походах русской армии в XIV – XV вв. и их значении по карте «Образование русского централизованного государства»		1	1	
Раздел 5. Россия в XVI – XVII веках: от великого княжества к царству				**9**	**6**	**3**
29	**Тема 5.1.** Россия в правление Ивана Грозного	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов. Объяснение причин, сущности и последствий опричнины. Обоснование оценки итогов правления Ивана Грозного				
		Содержание учебного материала				
		1	Елена Глинская. Боярское правление. Венчание на царство Ивана Грозного, формирование самодержавной идеологии. Избранная Рада и ее реформы. Элементы сословно-представительной монархии в России. Судебник 1550 г. Церковь и государство. Стоглавый собор. Опричнина и причины ее введения. Опричный террор. Социально-экономические и политические последствия опричнины.	1	1	-
		Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Реформы Избранной Рады»				1
30	**Тема 5.2.** Внешняя политика Ивана IV.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России. Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства.				
		Содержание учебного материала				
		2	Основные направления внешней политики Ивана Грозного. Присоединение Казанского и Астраханского ханств. Борьба за выход к Балтийскому морю.	1	1	-

			Ливонская война (1558–1583 гг.). Образование Речи Посполитой (1569 г.). Поход Ермака. Вхождение Западной Сибири в состав Российского государства.			
31	**Тема 5.3.** Смутное время в начале XVII.	Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально- освободительное движение». Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II.				
		Содержание учебного материала				
		3	Смерть Ивана Грозного. Правление Федора Ивановича. Династический вопрос. Борис Годунов и его политика. Учреждение патриаршества. Начало гражданской войны в России. Лжедмитрий I. Лжедмитрий II. Народные восстания. Восстание Болтникова. Вмешательство Польши и Швеции во внутренние дела России. Семибоярщина. Польские войска в Москве. Первое и второе ополчения.	1	1	-
32	**Тема 5.4.** Смутное время в начале XVII.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Указание на исторической карте направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова, К. Минина, Д. М. Пожарского. Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России				
		Содержание учебного материала				
		4	Василий Шуйский. Кузьма Минин и Дмитрий Пожарский. Земский собор 1613 г. и начало правления Романовых. Окончание гражданской войны.	1	1	-
33	**Тема 5.5.** Становление абсолютизма в России. Первые Романовы. Культура и быт XIII – XVII вв.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный раскол», «старообрядцы». Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти. Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви. Составление систематической таблицы о достижениях культуры Руси в XIII— XVII веках. Подготовка описания выдающихся памятников культуры XIII— XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др. Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца				

		XIII— XVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона)				
		Содержание учебного материала				
		5	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. Фольклор. Просвещение. Научные знания. Литература. Историческая и политическая мысль. Архитектура. Живопись. Быт.	1	1	-
34		**Практическое занятие.** Подготовка подробного устного портрета Михаила Федоровича и Алексея Михайловича Романовых		1	1	-
		Самостоятельная работа. Подготовка исторического эссе про одну из сфер русской культуры XIII – XVII вв.				2
Раздел 6. Страны Запада Европы в XVI – XVIII вв.				**13**	**9**	**4**
35	**Тема 6.1.** Великие географические открытия. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки. Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки				
		Содержание учебного материала				
		1	Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.	1	1	-
		Самостоятельная работа. Подготовка биографического очерка об одном из путешественников XV – XVI вв.				2
36	**Тема 6.2.** Возрождение и	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*				

	гуманизм в западной Европе. Реформация и контрреформация.	Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм». Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве. Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения. Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры				
		Содержание учебного материала				
		2	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.	1	1	-
37		**Практическое занятие.** Заполнение аналитической таблицы «Деятели просвещения» («Деятели. Годы жизни. Основные творения»)		1	1	-
38	**Тема 6.3.** Становления абсолютизма в европейских странах. Англия в XVII-XVIII вв.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм». Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии). Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов. Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просвещенного абсолютизма” в разных странах Европы» Характеристика предпосылок, причин и особенностей Английской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции». Характеристика причин и последствий промышленной революции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии				
		Содержание учебного материала				
		3	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	1	1	-

			черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов. 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.			
39	**Тема 6.4.** Страны Востока в XVI – XVIII вв. и колониальная экспансия европейцев. Международные отношения в XVII-XVIII вв.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы. Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII — середине XVIII века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XVII — середины XVIII веков в ходе учебной конференции, круглого стола			
		Содержание учебного материала			
		4 Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. *Внутренний строй Османской империи и причины ее упадка*. Маньчжурское завоевание Китая. *Империя Цин и ее особенности*. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии. 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. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны.	1	1	-
40		**Практическое занятие.** Заполнение аналитической таблицы «становление колониальной системы в XVI – XVIII вв.» («Государство. Его колонии, годы их захвата»	1	1	-
41	**Тема 6.5.** Война за	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*			

	независимость и образование США.	Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты). Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства. Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США. Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией				
		Содержание учебного материала				
		5	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.	1	1	-
42	**Тема 6.6.** Французская революция конца XVIII в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революций, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?»				
		Содержание учебного материала				
		6	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. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции.	1	1	
43	**Тема 6.7.** Развитие европейской культуры и науки в XVII-XVIII вв. Эпоха Просвещения.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве. Составление характеристик деятелей Просвещения				
		Содержание учебного материала				
		7	Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре.	1	1	

		Вольтер, Ш. Монтескьё, Ж. Ж. Руссо.			
		Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Особенности основных художественных стилей европейской культуры XVI – XVIII веков».			2
Раздел 7. Россия в конце XVII - XVIII веков: от царства к империи			**13**	**8**	**5**
44	**Тема 7.1.** Экономическое и социальное развитие России в XVII в. Народные движения. Правление Федора Алексеевича и Софьи Алексеевны	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика основных черт социально-экономического развития России в середине — второй половине XVIII века. Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е. И. Пугачева			
		Содержание учебного материала			
		1 Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение. Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В. В. Голицына.	1	1	-
		Самостоятельная работа. Составление графической диаграммы по сословиям России XVII в. **Самостоятельная работа.** Подготовка легенд и истории о пребывание Ст. Разина в Симбирске.			1 1
45		**Практическое занятие.** Подготовка конспекта «Крестьянская война под руководством Е.И. Пугачева и его наследие в г. Симбирск»	1	1	-
46	**Тема 7.2.** Россия в эпоху петровских преобразований	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация мнений историков о причинах петровских преобразований. Представление характеристики реформ Петра I: 1) в государственном управлении; 2) в экономике и социальной политике; 3) в военном деле; 4) в сфере культуры и быта. Характеристика отношения различных слоев российского общества к преобразовательской деятельности Петра I, показ на конкретных примерах, в чем оно проявлялось			
		Содержание учебного материала			

		2	Предпосылки реформ Петра I. Особенности модернизационного процесса в России. Социально-экономическая политика Петра I и социальная структура русского общества. Крепостная экономика. «Регулярное государство».	1	1	-
47	**Тема 7.3.** Северная война. Конец правления Петра Великого.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны.				
		Содержание учебного материала				
		3	Северная война и ее итоги. Изменение места России в мире, провозглашение ее империей. Культурный переворот петровского времени. Просвещение и наука. Архитектура и градостроительство. Искусство. Реформа быта. Восприятие «преображенной России» современниками.	1	1	-
48	**Тема 7.4.** Эпоха Дворцовых переворотов.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о дворцовых переворотах (причинах, событиях, участниках, последствиях). Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в России и других европейских странах.				
		Практическое занятие. Заполнение аналитической таблицы «Эпоха Дворцовых переворотов»		1	1	-
49	**Тема 7.5.** Золотой век Екатерины II.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения.				
		Содержание учебного материала				
		5	«Просвещенный абсолютизм» Екатерины II. Характер и направленность реформ Екатерины Великой. Оценка личности императрицы и итоги екатерининского царствования.	1	1	-
		Самостоятельная работа. Составление таблицы «Цели и итоги преобразований в России в XVII в.»				2
50	**Тема 7.6.** Внешняя политика России в середине – второй половине XVIII в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Раскрытие с использованием исторической карты, внешнеполитических задач, стоящих перед Россией во второй половине XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода				
		Содержание учебного материала				
		6	Внешняя политика России во второй половине XVIII в. Выход России к Черному морю. Разделы Речи Посполитой и вхождение украинских и	1	1	-

			белорусских земель в состав Российской империи.			
51	**Тема 7.7.** Культура, духовная жизнь и быт в XVIII в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключевую роль. Сравнение характерных черт российского и европейского Просвещения, выявление в них общего и различного. Рассказ о важнейших достижениях русской науки и культуры в XVIII веке, подготовка презентации на эту тему. Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по залам музея русского искусства XVIII века				
		Содержание учебного материала				
		7	Русская культура в середине XVIII в. Идеи Просвещения и просвещенное общество в России. Достижения архитектуры и изобразительного искусства. Барокко и классицизм в России. Быт и нравы, повседневная жизнь различных слоев общества. Итоги развития русской культуры в XVIII в.			
		Самостоятельная работа. Подготовка сообщения о культурном деятеле XVIII в.				1
Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации.				**4**	**4**	**4**
52	**Тема 8.1**. Промышленный переворот и его последствия.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших развертыванию промышленной революции. Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции				
		Практическое занятие. Подготовка устного пересказа на тему «Промышленный переворот и его последствия»		1	1	-
		Самостоятельная работа. Подготовка исторического эссе по истории экономического развития одной из стран в XIX в.				2
53	**Тема 8.2.** Международные отношения. Политическое развитие стран Европы и Америки.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов XIX века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XIX века в ходе конференции, круглого стола, в том числе в форме ролевых высказываний. Участие в дискуссии на тему «Был ли неизбежен раскол Европы на два военных блока в конце XIX — начале XX века» Систематизация материала по истории революций XIX века в Европе и Северной				

		Америке, характеристика их задач, участников, ключевых событий, итогов. Сопоставление опыта движения за реформы и революционных выступлений в Европе XIX века, высказывание суждений об эффективности реформистского и революционного путей преобразования общества. Сравнение путей создания единых государств в Германии и Италии, выявление особенностей каждой из стран. Объяснение причин распространения социалистических идей возникновения рабочего движения. Составление характеристики известных исторических деятелей XIX века с привлечением материалов справочных изданий, Интернета			
		Содержание учебного материала			
		2	Начало французских завоеваний. Наполеоновские войны. Венская система. Международные отношения во второй половине XIX века. Европейские революции середины XIX в. Движения за реформы: требования, формы организации, результативность. Изменение в идеологических и правовых основах государственности. Объединительные процессы в Европе и Америке. Объединение Германии и Италии. Гражданская война в США. Славянское Возрождение и Россия.	1	1	-
		Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Войны в Европе В XIX в»				2
54		**Практическое занятие.** Семинар Гражданская война в США»		1	1	-
55	**Тема 8.3.** Развитие западноевропейской культуры.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Рассказ о важнейших научных открытиях и технических достижениях XIX века, объяснение, в чем состояло их значение. Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре XIX века с раскрытием их особенностей на примерах конкретных произведений. Объяснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIX веке				
		Содержание учебного материала				
		3	Торжество «договорной» теории. Конституционные документы. Представительные органы. Расширение представительства. Возникновение идейно-политических течений. Консерватизм, либерализм, социализм: идейные платформы и социальная база. Становление партий и формы партийной деятельности.	1	1	-
Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.				**4**	**2**	**2**

56	**Тема 9.1**. Колониальные экспансии европейских стран. Индия. Япония, Китай.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Азии, Латинской Америки, Африки. Характеристика предпосылок, участников, крупнейших событий, итогов борьбы народов Латинской Америки за независимость, особенностей развития стран Латинской Америки в XIX веке. Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI— XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев. Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI— XIX веках Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейского опыта для этих стран			
		Содержание учебного материала			
		1 Колониальная экспансия европейских стран. Завершение колониального раздела мира. Индия под властью Великобритании. Восстание сипаев. «Восточный вопрос» с точки зрения межцивилизационного диалога. Проблема Суэцкого канала. Начало превращения Китая в зависимую страну. Тайпинское восстание. Окончательное закабаление Китая. Япония в XIX в.	1	1	-
		Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Метрополии. Колонии. Даты окончательного захвата»			2
57		**Практическое занятие.** Колониальный раздел Азии и Африки. Работа с документом «Из декларации Венского конгресса о запрете работорговли. 1815 г»	1	1	-
		Самостоятельная работа. Заполнить таблицу «Типология восточных религий»			2
		Раздел 10. Россия в XIX в.	**19**	**12**	**7**
58	**Тема 10.1.** Россия в начале XIX в. Царствование Александра I.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.). Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал. Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации).			
		Содержание учебного материала			

		1	Территория и население империи. Особенности российской колонизации. Роль географического фактора в социально-экономическом и политическом развитии России. Национальный вопрос. Социальная структура. Дворянство. Духовенство. Городское население. Крестьянство. Казачество. Социальный и культурный разрыв между сословиями. Аристократическая культура и «культура безмолвствующего большинства».Реформы начала царствования Александра I. Проблема соотношения просвещения и самодержавия. Дворянский консерватизм. Аристократическая оппозиция. Идейная борьба. М.М. Сперанский и Н.М. Карамзин.	1	1	-
59	**Тема 10.2.** Отечественная война 1812 г.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков)				
		Содержание учебного материала				
		2	Геополитическое положение России к началу XIX в. Основные направления и принципы внешней политики. Антифранцузские коалиции и Отечественная война 1812 г.Европа после Наполеона. «Священный союз» и идеалы легитимизма. Финская автономия и польская Конституция.	1	1	-
60	**Тема 10.3.** Восстание декабристов. Начало правления Николая I.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов. Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т. п.) Характеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса. Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы)				
		Содержание учебного материала				
		3	Россия в 1815–1825 гг. Конституционные проекты. Причины неудач реформ Александра I. А.А.Аракчеев. Военные поселения. Общественное движение. Декабристы. Николай I. Смена политических приоритетов. Роль бюрократии.	1	1	-

			Официальный национализм. Консерватизм в государственно-правовой и идеологической сферах. Кризис идеологии самодержавия.			
		Самостоятельная работа. Работа с историческим документом: Письмо декабриста А.А. Бестужева.				1
61	**Тема 10.4.** Общественная жизнь России при Николае I. Начало правления Александра II.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов западников и славянофилов, выявление общего и различного. Высказывание суждений о том, какие идеи общественно политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии)				
		Содержание учебного материала				
		4	Кружки 20-30-х гг. Западники и славянофилы. Русский социализм Герцена. Россия после Крымской войны. Александр II-сын царя и воспитанник поэта. Историческая необходимость отмены крепостного права. Программа реформ в записке К.Д. Кавелина. «Колокол» и «Соврнманник» накануне крестьянской реформы. Подготовка крестьянской реформы.	1	1	-
62	**Тема 10.5.** Отмена крепостного права. Либеральные реформы 60 – 70-ых гг.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Представление исторического портрета Александра II и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860—1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судебной, военной, преобразований в сфере просвещения, печати).				
		Содержание учебного материала				
		5	Отмена крепостного права. Власть и общество. Формы общественного движения. Основные направления общественной мысли. Судебная, земская и военная реформы. Финансовые преобразования. Реформы в области просвещения и печати. Итоги реформ, их историческое значение. Либералы и консерваторы власти. Реакция на польское восстание. Особенности государственно-политического консерватизма второй половины XIX в.	1	1	-
63		**Практическое занятие.** Семинар на тему «Значение отмены крепостного права и либеральных реформ Александра II в России»		1	1	-
		Самостоятельная работа.				2

		Подготовка доклада по одной из либеральных реформ 60-70-х гг. по выбору.			
64	**Тема 10.6.** Контрреформа Александра III	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика внутренней политики Александра III в 1880—1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ			
		Содержание учебного материала			
		6 Консервативный курс Александра III. Ограничение реформ. Ужесточение цензуры. Сословная и национальная политика правительства. Общественное движение: спад и новый подъем.	1	1	-
65	**Тема 10.7.** Общественное движение во второй половине XIX в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации). Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения			
		Практическое занятие. Работа в группах по политическим объединениям (партиям) второй половины XIX – начала XX вв. (РСРРП (б), РСДРП (м), Эссеры, Кадеты, Союз 17 октября.	1	1	-
66	**Тема 10.8.** Экономическое развитие во второй половине XIX в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Сопоставление этапов и черт промышленной революции в России с аналогичными процессами в ведущих европейских странах (в форме сравнительной таблицы). Систематизация материала о завершении промышленной революции в России; конкретизация общих положений на примере экономического и социального развития своего края.			
		Содержание учебного материала			
		8 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.	1	1	-
67	**Тема 10.9.** Внешняя политика России во второй половине XIX в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877—1878 годов: военные и дипломатические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин русских художников, посвященных этой войне)			

		Содержание учебного материала				
		9	Европейская политика. А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Роль России в освобождении балканских народов. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.	1	1	-
68	**Тема 10.10.** Россия в первые годы правления Николая II.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение сути особенностей социально-экономического положения России к началу XX века, концу XIX века				
		Практическое занятие. Круглый стол «Личность и семья последнего русского императора».		1	1	-
69	**Тема 10.11**. Русская культура XIX в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Раскрытие определяющих черт развития русской культуры в XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, выступления на семинаре, круглом столе). Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам художественных музеев и экспозициям произведений живописцев, скульпторов и архитекторов XIX века. Осуществление подготовки и презентации сообщения, исследовательского проекта о развитии культуры своего региона в XIX века. Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века				
		Содержание учебного материала				
		11	Российский феномен: философия, литература и литературная критика вместо политической борьбы. Политические идеалы: иллюзии и реальность. Общественно-политическая борьба и поиск национально-политической идентичности. Славянофилы. Западники. Правительственная идеология и рождение теории «официальной народности».Развитие науки и техники в России в первой половине XIX в. Открытия и технические изобретения. Литература и книгоиздание. Стили и направления в литературе: сентиментализм, романтизм, реализм. Музыкальная культура. Живопись: от классицизма к романтизму и реализму. Архитектура.	1	1	-
Раздел 11. От Новой истории к Новейшей.				**12**	**9**	**3**
70	**Тема 11.1.** Мир в начале	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*				

	XX в. Россия на рубеже XIX-XX вв.	Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз». Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран. Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале XX века. Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата). Систематизация материала о развитии экономики в начале XX века, выявление ее характерных черт			
		1 **Содержание учебного материала** Изменения в системе международных отношений на рубеже XIX—XX вв. Колониальные империи Великобритании и Франции. Возвышение Германии и США. Территориальная экспансия Японии. Складывание двух противостоящих друг другу военных блоков великих держав — Тройственного союза и Антанты. Экономическое развитие России в начале XX в. Николай II. Оппозиционные организации. Рабочее и крестьянское движение. Внешняя политика. Русско-японская война. 1904-1905 гг.	1	1	
71		**Практическое занятие.** Работа с отрывком из книги Дж. Неру «Открытие Индии»	1	1	
72	**Тема 11.2.** Революция 1905-1907 гг. в России. Россия в период столыпинских реформ	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905—1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Госу- дарственная дума», «конституционная монархия». Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами). Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции. Участие в сборе и представлении материала о событиях революции 1905—1907 годов в своем регионе. Оценка итогов революции 1905—1907 годов			

		Раскрытие основных положений и итогов осуществления пол тической программы П. А. Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия»				
		2	**Содержание учебного материала** Причины революции. Начало революции. Октябрьская стачка и Манифест 17 октября. Кульминация революции. Спад и итоги революции. Появление легальных политических партий. Начало российского парламентаризма. Россия в период столыпинских реформ. П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный 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.	1	1	
		Самостоятельная работа. Составление графической диаграммы по политическим партиям начала XX в.				1
73		**Практическое занятие.** Работа с документом «Из беседы с председателем Совета министров П.А. Столыпиным. Подготовка ответов на вопросы по теме «Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной реформы, её влияние на экономическое и социальное развитие России»		1	1	
74	**Тема 11.3**. Серебряный век русской культуры.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика достижений российской культуры начала XX века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «кубизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм». Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале XX века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов)				
		3	**Содержание учебного материала** Понятие Серебряного века. Наука и техника. Литература. Новые направления в литературе и искусстве. Живопись. Музыка.	1	1	

75	**Тема 11.3.** Первая мировая война. Боевые действия 1914-1915 гг.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны. Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности. Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны				
		3	**Содержание учебного материала** Истоки и причины. Особенности военных конфликтов в XX в.: техносфера против человечества. Тотальный характер войны. Гибель традиционных военно-административных империй.	1	1	
76	**Тема 11.4.** Февральская революция в России. От февраля к Октябрю.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года. Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета. Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны—осени 1917 года				
		4	**Содержание учебного материала** Февраль 1917 г. Двоевластие. Временное правительство и Исполнительный комитет Совета рабочих и солдатских депутатов. События 3-5 июля 1917 г. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Большевизация Советов.	1	1	
77	**Тема 11.5.** Октябрьская революция в России и её последствия.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута). Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание». Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира. Участие в обсуждении роли В. И. Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута)				
		8	**Содержание учебного материала** Октябрьская революция. Первые решения большевиков. Учредительное собрание. Формирование новой государственности. Внешняя политика. Брестский мир. Разрыв союза большевиков и левых эсеров.	1	1	

78	**Тема 11.6.** Гражданская война в России.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения. Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе. Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий			
		Практическое занятие. Работа в группах: Красный лагерь, Белое движение, «Зеленые, Иностранная интервнция.	1	1	
		Самостоятельная работа. Подготовка биографического очерка об одном из участнике Гражданской войны в России.			2
		Раздел 12. Между мировыми войнами.	**12**	**10**	**2**
79	**Тема 12.1.** Европа и США. Недемократические режимы.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репарации», «новый курс», «Народный фронт». Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций). Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы. Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929— 1933 годов и его последствий. Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф. Рузвельта Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономический кризис», «тоталитаризм», «авторитаризм», «фашизм», «нацизм». Объяснение причин возникновения и распространения фашизма в Италии и нацизма в Германии. Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий			
		1 **Содержание учебного материала** Территориальные изменения после Первой мировой войны. Революционные события в Европе. Коммунистическое движение. Экономическое развитие в 20-30-е гг. XX в. Кейнсианство. «Новый курс» президента Ф. Рузвельта в США. Причины установления недемократических режимов. Приход фашистов к власти в Италии. Приход нацистов к власти в Германии. Внутренняя политика	1	1	

			А. Гитлера. Другие диктаторские режимы в Европе. Гражданская война в Испании.			
		Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Особенности экономического кризиса в странах Западной Европы»				2
80		**Практическое занятие.** Подготовка устных ответов на вопросы из отрывка книги А. Гитлера «Майн кампф» 1923 г.		1	1	
81	**Тема 12.2.** Турция, Китай, Индия, Япония.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии. Раскрытие особенностей освободительного движения 1920— 1930-х годов в Китае и Индии. Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии. Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии				
		3	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Турция, Китай, Индия, Япония. Лига Наций. Возникновение очага напряженности на Дальнем Востоке. Нарастание угрозы войны в Европе. Мюнхенский сговор.			
82	**Тема 12.3.** Международные отношения в 20 – 30 ые гг. XX в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика основных этапов и тенденций развития международных отношений в 1920—1930-е годы. Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920—1930-х годов				
		4	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Лига Наций. СССР как новый фактор мировой политики. Последствия мирового экономического кризиса на международной арене. Возникновение очагов агрессии в Европе и Азии. Американский нейтралитет и бессилие европейских гарантов мира. Возникновение и консолидация реваншистского блока. Политика «умиротворения» агрессоров. Пакт Молотова—Риббентропа.			
83	**Тема 12.4.** Культура в первой половине XX в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика основных течений в литературе и искусстве 1920—1930-х годов на примерах творчества выдающихся мастеров культуры, их произведений (в форме сообщений или презентаций, в ходе круглого стола).				

		Сравнение развития западной и советской культуры в 1920— 1930-е годы, выявление черт их различия и сходства				
		5	**Содержание учебного материала**	1	1	
			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.			
84	**Тема 12.5.** Экономическое и политическое развитие России в начале 20-ых гг. XX в. Новая экономическая политика в Советской России.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Нэп как явление социально-экономической и общественно-политической жизни Советской страны.		1	1	
		6	**Содержание учебного материала**			
			Политика «Военного коммунизма» Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др.			
85	***Тема 12.6.*** *Образование СССР.*	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Сравнение основных вариантов объединения советских республик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР. Раскрытие сущности, основного содержания и результатов внутрипартийной борьбы в 1920—1930-е годы				
		7	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Кризис «военного коммунизма». Причины новой экономической политики (нэпа). Сущность нэпа. Итоги нэпа. Образование СССР. Внешняя политика.			
86	**Тема 12.7.** Индустриализация и коллективизация в СССР.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов. Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ». Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта)				

		Практическое занятие. Составление конспекта по плану на тему «Индустриализация и коллективизация в СССР, Стахановское движение»		1	1	
87	**Тема 12.8.** Советское государство и общество в 30-е гг. XX в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы. Характеристика эволюции политической системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централизации власти. Анализ информации источников и работ историков о политических процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий				
		9	**Содержание учебного материала** 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.	1	1	
88	**Тема 12.9.** Советская культура в первой половине XX в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация информации о политике в области культуры в 1920 — 1930-е годы, выявление ее основных тенденций. Характеристика достижений советской науки и культуры. Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве и судьбах ученых, деятелей литературы и искусства 1920— 1930-х годов (в форме биографических справок, эссе, презентаций, рефератов). Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положении религии в СССР				
		10	**Содержание учебного материала** «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 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.	1	1	
Раздел 13. Вторая Мировая война. Великая отечественная война				**14**	**8**	**6**

89	***Тема 13.1.*** *Мир накануне мировой войны. СССР накануне Второй мировой войны.*	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны. Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско-германских договоров 1939 года				
		1	**Содержание учебного материала** Мир в конце 30-х гг. XX в. Германо-советский договор. Военно-политические планы сторон. Причины и ход «Странной войны». Политическая система советского общества. Развитие экономического потенциала.	1	1	
90		**Практическое занятие.** Круглый стол на тему «Военно-политические планы сторон накануне второй Мировой Войны»		1	1	
91	**Тема 13.2.** Первый период Второй мировой войны.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Называние с использованием карты участников и основных этапов Второй мировой войны. Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план “Барбаросса”», «план “Ост”», «новый порядок», «коллаборационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны». Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны. Характеристика значения битвы под Москвой				
		2	**Содержание учебного материала** Начало Второй мировой войны. Укрепление боеспособности и расширение западных границ СССР. Нападение Германии на СССР. Причины поражения Красной армии. Мероприятия по организации отпора врагу. Московская битва. Боевые действия на Тихом океане.	1	1	
92	**Тема 13.3.** Второй период Второй мировой войны.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн				
		3	**Содержание учебного материала**			
			Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Военные действия в Северной Африке.			

93	**Тема 13.4.** Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн				
		4	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Курская битва, Битва на Дону и завершение коренного перелома.			
94	**Тема 13.5.** Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.). Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики. Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.).				
		Практическое занятие. Работа в группах «Международные конференции в ходе Второй мировой войны и их значение»		1	1	
95	***Тема 13.6.*** *Завершающий этап II Мировой войны. Решающий вклад СССР в Победу.*	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Высказывание собственного суждения о причинах коллаборационизма в разных странах в годы войны. Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечествен-ной войн, их исторического значения.				
		6	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон. Итоги, последствия и уроки войны. Историческое значение победы в Великой Отечественной войне. Людские и материальные потери воюющих сторон. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления**.** Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии.			
		Самостоятельная работа.				2

		Заполнение контурной карты «Вторая Мировая война»			
		Самостоятельная работа. Заполнение таблицы «Соотношение потенциалов СССР и Германии, включая союзников и ресурсы оккупированных Германией территорий»			2
96		**Практическое занятие.** Семинар на тему «Движение сопротивления в годы Второй мировой войны.	1	1	
		Самостоятельная работа. Подготовка биографического очерка об одном из участнике Великой Отечественной войны.			2
Раздел 14. Мир во второй половине XX – начале XXI века.			**9**	**7**	**2**
97	**Тема 14.1.** Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны. Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы. Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков			
		1 **Содержание учебного материала** Решения Потсдамской конференции. Образование Организации Объединенных Наций (ООН). Начало «холодной войны». Начало складывания биполярного мира. Первые международные кризисы. Корейская война.	1	1	
98	**Тема 14.2.** Ведущие капиталистические страны.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий. Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран). Представление обзора политической истории США во второй половине XX — начале XXI века. Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия. Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции			
		2 **Содержание учебного материала**	1	1	

			Превращение США в ведущую мировую державу. Ведущие страны Западной Европы. Падение авторитарных режимов в европейских странах. Европейская интеграция. Япония.			
99	**Тема 14.3.** Страны восточной Европы. Крушение колониальной системы.		*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX — начала XXI века. Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году. Объяснение и применение в историческом контексте понятий «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация». Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце XX — начале XXI века			
		3	**Содержание учебного материала** 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. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. «Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века. 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.	1	1	

100		**Практическое занятие.** Заполнение аналитической таблицы «Крушение колниальной системы» («Страны. Колониальная принадлежность. Дата освобождения»)	1	1	
101	**Тема 14.4.** Международные отношения в конце XX – начале XXI в.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* *Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века. Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века. Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940—1960-х годов. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация». Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ)			
		4 **Содержание учебного материала** Международные конфликты и кризисы в 1950—1960-е годы. 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. 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**.**	1	1	
		Самостоятельная работа. Подготовка презентации «Страны Азии, Африки, Латинской Америки»	-	-	2
102	**Тема 14.5.** Промышленно-	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на			

	технологическая революция	развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета).				
		5	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса.			
103		Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры				
	Тема 14.6. Новые черты культуры	6	**Содержание учебного материала**	1	1	
			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.			
	Раздел 15. Апогей и кризис советской системы 1945 – 1991 годов.					
104		*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о развитии СССР в первые послевоенные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики. Характеристика процесса возрождения различных сторон жизни советского общества в послевоенные годы. Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в первые послевоенные годы»				
	Тема 15.1. СССР в послевоенный период (вторая половина 40-х – 1953 гг.). Восстановление экономики. Ужесточение политического режима. Внешняя политика СССР после Великой Отечественной войны.	1	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Восстановление хозяйства. Влияние международной ситуации на направление развития экономики. Плюсы и минусы советской послевоенной модернизации. ГУЛАГ в системе советской экономики. Противоречия между экономическим развитием государства и положением индивида.Место СССР в послевоенном мире. Влияние «холодной войны» на экономику и внешнюю политику. Советский Союз и «сталинизация» стран «народной демократии». Усиление традиционализма в общественной жизни. Интеграция коммунистической идеологии в систему традиционных ценностей. Национальная политика:			

			появление элементов государственного шовинизма и ксенофобии. Усиление этно-культурной унификации. Апогей культа личности И.В. Сталина. Политические процессы.			
105		**Практическое занятие.** Круглый стол на тему «XX съезд КПСС и его значение»		1	1	
106	**Тема 15.2.** СССР в годы хрущевского одиннадцатилетия (1953 – 1964 гг.).	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР, новых подходов к решению хозяйственных и социальных проблем, реформ. Проведение обзора достижений советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов (с использованием научно-популярной и справочной литературы), раскрытие их международного значения				
		2	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Борьба за власть после смерти И.В. Сталина. Приход к власти Н.С. Хрущева. Попытки преодоления культа личности. XX съезд КПСС. Либерализация сверху. Концепция построения коммунизма. Реформа государственного аппарата. Увеличение роли права в жизни общества. Культурная жизнь общества. «Оттепель». Экономические реформы 1950–1960-х годов, причины их неудач. Промышленность: снижение темпов модернизации. Элементы волюнтаризма в сельскохозяйственном производстве.			
107	**Тема 15.3.** Новое и старое во внешней политике СССР (1953 – 1964 гг.).	4	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Внешняя политика СССР. Социалистический лагерь. Конфликты из-за различий в восприятии курса «десталинизации»: Венгрия, Польша, Китай, Албания. Либерализация внешней политики. Попытки диалога с Западом. Международные кризисы.			
108	**Тема 15.4.** Советское государство и общество во второй половине 60-х – первой половине 80-х гг. Внешняя политика советского руководства во второй половине 60-х – первой половине 80-х гг.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 — начале1980-х годов (в форме сообщения, конспекта). Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период. Проведение поиска информации о повседневной жизни, интересах советских людей в 1960 — середине 1980-х годов (в том числе путем опроса родственников, людей старших поколений). Оценка государственной деятельности Л. И. Брежнева. Систематизация материала				

		о развитии международных отношений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обострения международных отношений, ключевые события)				
		5	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Общественно-политическое развитие СССР. «Неосталинизм». Идеологизация режима. Теория развитого социализма. Политическая апатия общества. *Диссидентское и правозащитное движение. «Самиздат». Советский человек: быт, интересы, самоидентификация.* Экономика СССР. Роль сырьевых ресурсов. Зависимость от западных высоких технологий. Зависимость сельского хозяйства от государственных инвестиций. Попытки модернизации: реформа А.Н. Косыгина. Снижение темпов развития по отношению к западным странам. Ю.В. Андропов и попытка административного решения кризисных проблем. Международное положение. Попытки консервации существующего миропорядка в начале 70-х годов. «Разрядка». Улучшение отношений с Западом. Хельсинские соглашения. Обострение отношений в конце 70-х — начале 80-х годов. Война в Афганистане. Заключительный этап «холодной войны».			
109		**Практическое занятие.** Семинар «Успехи советской экономики и космонавтики»		1	1	
110	**Тема 15.5.** Советский Союз в 1985 – 1991 гг.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика причин и предпосылок перестройки в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «перестройка», «гласность», «плюрализм», «парад суверенитетов». Проведение поиска информации об изменениях в сфере экономики и общественной жизни в годы перестройки. Составление характеристики (политического портрета) М. С. Горбачева (с привлечением дополнительной литературы). Участие в обсуждении вопросов о характере и последствиях перестройки, причинах кризиса советской системы и распада СССР, высказывание и аргументация своего мнения				
		7	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Причины реформ М.С. Горбачева. Кризис классической советской модели социализма. Попытки экономической модернизации. Первый этап реформ: ускорение экономического развития. Причины неудач. Второй этап:			

			реформирование политической системы. Углубление экономических реформ. Сопротивление аппарата. Несовместимость либеральной экономики и командно-административной системы. Третий этап: неуправляемый процесс реформирования. Векторы реформирования «сверху» и «снизу». Движущие силы. Готовность общества к переменам. Прагматизм и идеализм. Изменения в правовой и государственной системе. Отказ от советского традиционализма в пользу западного либерализма. Советская культура. Новые ориентиры. Литература. Кинематограф.			
111	**Тема 15.6.** Внешняя политика в годы перестройки.	8	**Содержание учебного материала**	1	1	
			СССР системе международных отношений. Окончание «холодной войны». Сближение с США и Западной Европой. Распад социалистического лагеря. Окончание войны в Афганистане. Конец биполярного мира.Крах политики перестройки. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия.			
			Самостоятельная работа. Заполнение контурной карты «СССР и мировое сообщество (1945-1990 гг.)»	-	-	2
	Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX – XXI веков.					
112	***Тема 16.1.*** *Формирование российской государственности.*		*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально-экономических последствий приватизации в России. Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Систематизация и раскрытие основных направлений реформаторской деятельности руководства РФ в начале XXI века. Рассказ о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны. Представление краткой характеристики основных политических партий современной России, указание их лидеров.			
		1	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Становление новой российской государственно-правовой системы. Парламентская или президентская модель. Политический кризис осени 1993 г. Конституция РФ. Система разделения властей. Президент. Государственная Дума. Принципы федерализма. Президентские выборы 2000 и 2004 гг.			

113	**Тема 16.2.** Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы.				
		2	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности. Экономика. Переход к рыночным отношениям: реформы и их последствия. Плюсы и минусы форсированной либеральной модернизации. Спады и подъемы российской экономики, их причины и последствия для общества. Роль сырьевых ресурсов. Российская экономика в мировой экономической системе			
		Самостоятельная работа. Изложение своего видения перспектив России в свете главных тенденций общемирового развития. Обосновать эту позицию письменно.				2
114	***Тема 16.3.*** *Внешняя политика в постсоветский период.*	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкнулась России в XXI веке.				
		3	**Содержание учебного материала**	1	1	
			Отношения со странами Содружества Независимых Государств. Отношения со странами Восточной Европы, а так же Азии, Африки и Латинской Америки. Отношение с ведущими развитыми странами. Определение нового места России в современном мире.			
		Самостоятельная работа. Подготовка доклада на тему «Культура современной России»				2
115	***Тема 16.4.*** *Мир в XXI в. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.*	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Характеристика ключевых событий политической истории современной России в XXI веке. Систематизация материалов печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов. Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны. Характеристика места и роли России в современном мире				
		4	**Содержание учебного материала**	1	1	

			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. 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.			
		Самостоятельная работа. Подготовка реферата «Россия в первое десятилетие XXI века»			2
116	**Дифференцированный зачет.**			1	1	
117	**Дифференцированный зачет.**			1	1	

2.4.Темы рефератов, индивидуальных проектов

• Происхождение человека: дискуссионные вопросы.
• Начало цивилизации.
• Древний Восток и Античность: сходство и различия.
• Феномен западноевропейского Средневековья
• Восток в Средние века.
• Основы российской истории.
• Происхождение Древнерусского государства.
• Русь в эпоху раздробленности.
• Возрождение русских земель (XIV—XV века).
• Рождение Российского централизованного государства.
• Смутное время в России.
• Россия в XVII веке: успехи и проблемы.
• Наш край с древнейших времен до конца XVII века.
• Истоки модернизации в Западной Европе.
• Революции XVII—XVIII веков как порождение модернизационных процессов.
• Страны Востока в раннее Новое время.
• Становление новой России (конец XVII — начало XVIII века).
• Россия XVIII века: победная поступь империи.
• Наш край в XVIII веке.
• Рождение индустриального общества.
• Восток и Запад в XIX веке: борьба и взаимовлияние.
• Отечественная война 1812 года.
• Россия XIX века: реформы или революция.
• Наш край в XIX веке.
• Мир начала XX века: достижения и противоречия.
• Великая российская революция.
• Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития.
• Советский вариант модернизации: успехи и издержки.
• Наш край в 1920—1930-е годы.
• Вторая мировая война: дискуссионные вопросы.
• Великая Отечественная война: значение и цена Победы.
• Наш край в годы Великой Отечественной войны.
• От индустриальной цивилизации к постиндустриальной.
• Конец колониальной эпохи.
• СССР: триумф и распад.
• Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов.
• Российская Федерация и глобальные вызовы современности.
• Наш край на рубеже XX—XXI веков.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «История».

Оборудование учебного кабинета:

- Комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники упражнений, карточки-задания, комплекты тестовых заданий).

Наглядные пособия:

Карты:

1. Российская империя с начала XIX века по 1861 г.
2. Русь –Россия – Российская империя.
3. Россия в XIX – начале XX столетия.
4. Россия в 1907 – 1914 гг.
5. Первая русская революция1905 – 1907 гг.
6. Великая октябрьская социалистическая революция и Триумфальное шествие советской власти (Октябрь 1917 – март 1918).
7. Первая мировая война.
8. Иностранная военная интервенция и гражданская война СССР (февраля 1918 – март 1919 г.).
9. Иностранная военная интервенция и гражданская война СССР (1919 – 1920 гг.).
10. Индустриальное развитие СССР в годы предвоенных пятилеток (1928 – 1940).
11. Великая Отечественная война Советского союза (1941 – 1945гг.).
12. II Мировая война 1939 – 1945 гг.
13. Места боевой славы Ульяновской области.
14. Политическая карта мира.

Таблицы, схемы, картины:

1. Правители России 20 века.
2. Духовная жизнь России. / Внешполит. Совет. Союза.
3. Духовная жизнь общества. / Экономика в период перестройки.
4. Первая русская революция. / Россия вступает в 20 век.
5. Первая мировая война. / Столыпинская реформа.
6. Февральская революция. / Октябрьская революция.
7. Гражданская война. / Военный коммунизм.
8. Новая экономическая политика. / К победе (1944 045).
9. Начало войны (1939 – 42). / Перелом (конец 42 – 43).
10. СССР и мировое сообщество после 1942 г. / СССР и мир накануне войны.
11. 30 – е годы. / Рывок к социализму.
12. Создание союза. / Полит. борьба 1920 – е годы.
13. Исторические деятели.
14. Хронологическая таблица.
15. Русско-Турецкая война 1853 – 1856гг.
16. Крестьянская война в России в начале XVII века. Борьба с интервенцией польских и шведских феодалов.
17. Феодальная раздробленность Руси в XII – первой четверти XIII вв.
18. Отечественная война 1912 г.

Технические средства обучения:

- Диапроектор «Свитязь М» (1 шт.)
- Проигрыватель «Концертный-304» (1 шт.)
- Магнитофон «Весна 202» (1 шт.)
- Компьютер (1 шт.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

0. Артемов В.В., Любченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1 – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
1. Артемов В.В., Любченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1 – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
2. Россия и мир с древнейших времен до конца XIX в. 10 кл.: учебник для общеобразовательных учреждений / О. В. Волобуев, В. А. Клоков, М. В. Понамарев, В. А. Рогожкин. – 7-е изд., стереотип. – М., Дрофа, 2007.
3. Россия и мир. XX век : учебник для 11 кл. общеобразоват. учреждений / О. В. Волобуев, В. А. Клоков, М. В. Понамарев, В. А. Рогожкин. – 4-е изд., стереотип. – М., Дрофа, 2005.
4. Сороко-Цюпа А.О. Всеобщаая история. Новейшая история. Учебник (базовый уровень). 11 класс. М., Просвещение, 2009.

Интернет-ресурсы:

0. www.Historik.ru: Всемирная история.
1. www.Hrono.info.ru
2. www.his.1september.ru
3. www.narod.ru
4. www.ozon.ru
5. www.rg.ru
6. www.wikipedia.ru

Дополнительные источники:

1. Барышников Д.Н. Конфликты и мировая политика. Учебное пособие. М., АСТ, 2010.
2. Глобальный мир: экономика, политика, международные отношения: учеб. пособие/ В.Б. Кувалдин; МШЭ МГУ им. М.В. Ломоносова.- М: Магистр, 2009.
3. Интеграция, сотрудничество и развитие на постсоветском пространстве: Монография / Е.Д. Халевинская. – М: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012.
4. Караганов С.А. Россия vs Европа. Противостояние или союз? М., Астрель, 2010.
5. Международные отношения: теории, конфликты, движения, организации: Учебное пособие/ П.А. Цыганков, Г.А. Дробот, А.И. Слива и др. – 3-е изд., перераб. и доп. – М: АЛЬФА-М: ИНФРА-М, 2011.

Электронные ресурсы:

1. Геополитика: Учебное пособие/ А.В. Маринченко.-2-е изд. испр. и доп.-М: НИЦ ИНФРА-М,2013, http://znanium/com/
2. Отечественная история. XX – начало XXI веков, Учебное пособие, Ушаков А.В., ИД ФОРУМ, М, 2011. http://znanium/com/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной,	Экспертный анализ письменного тестирование Экспертная оценка письменного

гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);	ответа Экспертный анализ поиска исторической информации Экспертная оценка письменной работы Экспертное оценивание письменных докладов Экспертное оценивание умения выражать собственное мнение Экспертная оценка самостоятельной работы над рефератом Экспертное оценивание выполнения мультимедиапрезентаций
становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;	
готовность к служению Отечеству, его защите;	
сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	
сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	
толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	
умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	
умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	
владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;	
умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	
умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	
сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;	
владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;	
сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;	
владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;	
сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	

Разработчик: _____ А.С. Пестова, преподаватель истории

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.05 «Физическая культура»

19.02.10. Технология продукции общественного питания
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

Программа составлена на основе Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин
Председатель МК
_____ *Т.Н. Еграшкина*
подпись
Протокол *№ 1*
от «___ » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
_____ *Ю.Ю. Бесова*
подпись
« » 20 г.

Составитель – преподаватель физической культуры
высшей квалификационной категории
Кузькин С.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3-4
2.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Общая характеристика учебной дисциплины «Физическая культура»; место учебной дисциплины в учебном плане; результаты освоения учебной дисциплины)	5-12
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13-14
4. Тематическое планирование	15-44
5. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	45-47
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Физическая культура»; рекомендуемая литература)	48-51
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	52-58
8. Приложения	59-62

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура», реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Программа составлена на основе Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программ учебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС общего образования: п.2-преемственность ООП; п.18.1.3. -система оценки планируемых результатов освоения ООП.

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО «Физическая культура» –программы подготовки специалистов среднего звена ППССЗ.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.05 «Физическая культура»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО «Технология продукции общественного питания»

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины Физическая культура»

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья и повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций. Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством личностно и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;
2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
3) введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья обучающихся и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает обучающихся на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интересов студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма студентов, а также профилактике профессиональных заболеваний.

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию) и компьютерное тестирование. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функцио нальные систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья.

Используя результаты медицинского осмотра студента, его индивидуальное желание заниматься тем или иным видом двигательной активности, преподаватель физического воспитания распределяет студентов в учебные отделения: спортивное, подготовительное и специальное.

На *спортивное* отделение зачисляются студенты основной медицинской группы, имеющие сравнительно высокий уровень физического развития и физической подготовленности, выполнившие стандартные контрольные нормативы, желающие заниматься одним из видов спорта, культивируемых в СПО. Занятия в спортивном отделении направлены в основном на подготовку к спортивным соревнованиям в избранном виде спорта.

На *подготовительное* отделение зачисляются студенты основной и подготовительной медицинских групп. Занятия носят оздоровительный характер

и направлены на совершенствование общей и профессиональной двигательной подготовки обучающихся.

На *специальное* отделение зачисляются студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе. Занятия с этими студентами нацелены на устранение функциональных отклонений и недостатков в их физическом развитии, формирование правильной осанки, совершенствование физического развития, укрепление здоровья и поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения.

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студены, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты. Темой реферата, например, может быть: «Использование индивидуальной двигательной активности и основных валеологических факторов для профилактики и укрепления здоровья» (при том или ином заболевании).

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)[1].

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ.

В учебных планах ОПОП СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

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

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

- ***личностных*:**

Л-1-готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

Л-2-сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

Л-3-потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

Л-4-приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

Л-5-формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе це ленаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

Л-6-готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

Л-7-способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

Л-8-способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

Л-9-формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

Л-10-принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

Л-11-умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

Л-12-патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

Л-13-готовность к служению Отечеству, его защите;

- ***метапредметных*:**

М-1-способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

М-2-готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

М-3-освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических

и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

М-4-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

М-5-формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

М-6-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

- ***предметных:***

П-1-умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

П-2-владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

П-3-владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

П-4-владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

П-5-владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - **175** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **117** часов, в том числе:
теоретических занятий - **15** часа,
практических занятий - **102** часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося - **58** часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физическая культура»

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	Количество часов
Раздел 1. Теоретические занятия	**15**
Раздел 2. Практические занятия	**102**
2.1.Учебно-методические занятия	**10**
2.2. Учебно-тренировочные занятия	**92**
в том числе:	
легкая атлетика	20
гимнастика	10
баскетбол	16
волейбол	16
лыжные гонки	8
плавание	10
профессионально-прикладная физическая подготовка	12
2.3. Самостоятельные занятия	**58**
в том числе:	
подготовка рефератов	4
легкая атлетика	12
гимнастика	6
баскетбол	11
волейбол	11
лыжные гонки	4
плавание	5
профессионально-прикладная физическая подготовка	5
Итого	**175**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по специальности «Технология продукции общественного питания»

Вид учебной работы	*Объем часов*

Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
теоретические занятия	15
учебно-методические занятия	10
учебно-тренировочные занятия	92
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
написание рефератов	4
совершенствование технических элементов и развитие двигательных качеств	54
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		
		Макс.	Ауд.	С/р
		175	**117**	**58**
1	2	3	4	5
Раздел 1. **ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**		**19**	**15**	**4**
Тема 1.1. **Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО.**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-8**-способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности Метапредметные: **М-6**-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности Предметные: **П-4**-владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности Виды деятельности: Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к	**2**	**2**	**-**

	труду и обороне» (ГТО).			
	Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания.	-	1	-
	Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.	-	1	-
Тема 1.2. **Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-2**-сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков **Л-10**-принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью; Метапредметные: **М-1**-способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике Предметные: **П-1**-умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга Виды деятельности: Знание о здоровье человека, его ценности и значимости.	**4**	**3**	**1**

	Иметь представление о состоянии здоровья молодежи. Проявлять личное отношение к здоровью как условию формирования здорового образа жизни. Выполнение оптимальной двигательной активности. Знание о вреде и профилактике вредных привычек. Умение организовывать режим дня, питания и отдыха. Знание о личной и общественной гигиене, закаливающих процедурах.			
	Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условию формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.	-	1	-
	Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Рациональное питание. Режим трудовой и учебной деятельности. Активный отдых.	-	1	-
	Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж.	-	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка реферата по теме «О вреде и профилактике вредных привычек».	1	-	1
Тема 1.3**. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-3**-потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья Метапредметные: **М-1**-способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике Предметные: **П-4**-владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности	**4**	**3**	**1**

	Виды деятельности: Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены.			
	Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности.	-	1	-
	Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена.	-	1	-
	Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки.	-	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка реферата по теме «Самостоятельная работа по развитию физических качеств (выносливости, быстроты, гибкости, ловкости, силы) ».	1	-	1
Тема 1.4 **Самоконтроль его основные методы, показатели и критерии оценки**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-4**-приобретение личного опыта творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности Метапредметные: **М-3**-освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ Предметные: **П-3**-владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств Виды деятельности: самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими	**4**	**3**	**1**

	упражнениями и спортом по результатам показателей контроля			
	Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями. Объективные и субъективные данные самоконтроля.	-	1	-
	Использование методов стандартов антропометрических индексов, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.	-	1	-
	Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.	-	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка реферата по теме «Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями. Объективные и субъективные данные самоконтроля. Дневник самоконтроля».	1	-	1
Тема 1.5 **Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-5**-формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе це ленаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике Метапредметные: **М-4**-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников Предметные: **П-3**-владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств Виды деятельности: Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии.	**3**	**2**	**1**

	Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда, освоении применения аутотренинга для повышения работоспособности.			
	Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие.	-	1	-
	Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.	-	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка реферата по теме «Средства физической культуры в регулировании умственной работоспособности».	1	-	1
Тема 1.6 **Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-6**-готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры **Л-7**-способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры Метапредметные: **М-5**-формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку Предметные: **П-2**-владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью Виды деятельности: Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности.	**3**	**2**	**1**

	Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.			
	Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности.	-	1	-
	Профилактики профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия предъявляет повышенные требования.	-	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка реферата по теме «Физическая культура в профессиональной деятельности технолога общественного питания».	1	-	1
Раздел 2 **Практический: учебно-методические и учебно-тренировочные занятия**		**156**	**102**	**54**
2.1 Учебно-методические занятия .	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-1**-готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению **Л-4**-приобретение личного опыта творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности **Л-5**-формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и	**10**	**10**	**-**

	установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике **Л-7**-способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры Метапредметные: **М-3**-освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ **М-6**-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности Предметные: **П-2**-владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью **П-3**-владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; **П-4**-владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности Виды деятельности: Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулируюими упражнениями. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами			

	неотложной доврачебной помощи. Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем. Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности			
	Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости и применения физической культуры для их направленной коррекции.	1	1	-
	Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.	1	1	-
	Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности.	1	1	-
	Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.	1	1	-
	Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.	1	1	-
	Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата.	1	1	-
	Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения при работе за компьютером.	1	1	-
	Методика составления и проведения комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности.	1	1	-
	Методика самооценки и анализа выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки.	1	1	-

	Методики самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.	1	1	-
2.2 Учебно-тренировочные занятия.		**146**	**92**	**54**
Тема 2.2.1. **Гимнастика.**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-4**-приобретение личного опыта творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности Метапредметные: **М-2**-готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности Предметные: **П-4**-владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности Виды деятельности: Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения. Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики	**16**	**10**	**6**
Тема 2.2.1.1. **Строевые упражнения.**		2	1	1
	Повороты на месте, ходьба на месте и в движении, повороты в движении, перестроение из одной шеренги в две, три и обратно, перестроение в движении из одной колонны в две, три и т.д. и обратно.	1	1	-

	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники выполнения поворотов на месте и в движении.	1	-	1
Тема 2.2.1.2. **Общеразвивающие упражнения.**		3	1	2
	Упражнения без предметов, упражнения с предметами (гимнастическая палка, скакалка, мячи, отягощения), упражнения у гимнастической стенки.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники выполнения общеразвивающих упражнений без предметов.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники выполнения общеразвивающих упражнений с предметами (гимнастическая палка, скакалка, мячи, отягощения).	1	-	1
Тема 2.2.1.3. **Акробатические упражнения.**		2	2	-
	Перекаты, кувырок вперед, кувырок назад.	1	1	-
	Стойка на лопатках, стойка на голове и руках (юноши), мостик из положения лежа и стоя, равновесия, полушпагат и шпагат (девушки), переворот боком.	1	1	-
Тема 2.2.1.4. **Опорные прыжки.**		2	2	-
	Девушки - «ноги врозь» через гимнастического козла. Юноши - «ноги врозь» через гимнастического козла.	1	1	-
	Девушки - «согнув ноги» через гимнастического козла. Юноши – «согнув ноги» через гимнастического коня в ширину.	1	1	-
Тема 2.2.1.5. **Упражнения на гимнастическом бревне (девушки).**		2	2	-
	Ходьба, Ходьба на носках, приставным шагом, острым шагом, повороты.	1	1	-
	Равновесие, прыжки, седы, вскоки на бревно и соскоки.	1	1	-
Тема 2.2.1.6. **Упражнения на гимнастической перекладине (юноши).**		2	2	-
	Висы, размахивания, подтягивания, подъём разгибом	1	1	-
	Переворот вперед и назад, подъём переворотом, выход силой, соскоки.	1	1	-
Тема 2.2.1.7**. Развитие**		5	2	3

физических качеств.	Развитие силы, статической силы, скоростно-силовых качеств.	1	1	-
	Развитие гибкости, ловкости, координации движений.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие физических качеств: силы, статической силы.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие физических качеств: ловкости, координации движений.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие физических качеств: гибкости, скоростно-силовых качеств.	1	-	1
Тема 2.2.2. **Легкая атлетика.**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-9**-формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты Метапредметные: **М-5**-формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку Предметные: **П-5**-владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) Виды деятельности: Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низ- кого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра;	**32**	**20**	**12**

	сдача контрольных нормативов			
Тема 2.2.2.1. **Специально-беговые и прыжковые упражнения.**		3	1	2
	Семенящий бег, - бег с захлёстыванием голени, - бег с высоким подниманием бедра, -бег на прямых ногах, - передвижение с подскоками, -передвижение прыжками с ноги на ногу, - прыжки на одной ноге, -свободное ускорение.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники специально-беговых упражнений: бег с захлёстыванием голени, бег с высоким подниманием бедра, бег на прямых ногах.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники специально-беговых упражнений: передвижение с подскоками, передвижение прыжками с ноги на ногу, прыжки на одной ноге, свободное ускорение.	1	-	1
Тема 2.2.2.2.**Кроссовый бег.**		4	2	2
	Высокий старт. Бег по твердому грунту. Бег по мягкому грунту. Бег под уклон и на подъём.	1	1	-
	Бег с изменением направления движения. Бег по скользкому грунту. Финиширование, тактика кроссового бега. Выполнение контрольных нормативов по кроссовой подготовке.	1	1	-

	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники высокого старта, бега по твердому и скользкому грунту под уклон и подъем.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники бега с изменением направления движения, бега по скользкому грунту. Финиширование, тактика кроссового бега.	1	-	1
Тема 2.2.2.3. **Бег на короткие дистанции.**		5	3	2
	Низкий старт (выполнение движений по командам «На старт», «Внимание», «Марш»).	1	1	
	Низкий старт, стартовый разбег. Бег по дистанции, финиширование.	1	1	
	Бег по прямой, бег по виражу. Тактика бега на короткие дистанции. Пробегание коротких отрезков на скорость.	1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники низкого старта, стартового разбега, бега по дистанции, финиширования.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники бега по прямой, бега по виражу.	1	-	1
Тема 2.2.2.4. **Прыжки в длину с места.**		3	1	2
	Исходное положение перед прыжком. Исходное положение перед толчком, толчок, техника полета, приземление. Выполнение прыжков на результат.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники прыжков в длину с места.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники прыжков в длину с места.	1	-	1
Тема 2.2.2.5. **Прыжки в длину с разбега способом «Согнув ноги».**		2	2	-
	Специальные и подводящие упражнения для прыжков в длину с разбега. Подбор разбега, разбег.	1	1	-

	Техника полета. Техника приземления. Выполнение прыжков на результат.	1	1	-
Тема 2.2.2.6. **Прыжки в высоту с разбега способом «Перешагивание».**		3	3	-
	Специальные и подводящие упражнения для прыжков в высоту. Прыжки в высоту с одного шага.	1	1	-
	Прыжки в высоту с трех шагов. Прыжки с полного разбега. Техника преодоления планки в полете. Техника приземления.	1	1	-
	Тактика прыжков в высоту с разбега. Выполнение контрольных нормативов.	1	1	-
Тема 2.2.2.7. **Метание гранаты с разбега.**		3	3	-
	Специальные и подводящие упражнения для метания гранаты, держания снаряда, финальное усилие в метании гранаты стоя лицом в сторону метания.	1	1	-
	Метание гранаты, стоя боком в сторону метания. Метание гранаты со скрестного шага. Метание гранаты с трех шагов.	1	1	-
	Метание гранаты с полного разбега, правила подбора разбега. Выполнение контрольных нормативов.	1	1	-
Тема 2.2.2.8. **Эстафетный бег.**	Техника держания эстафетной палочки, низкий старт с эстафетной палочкой, техника передачи эстафетной палочки в коридоре, тактика эстафетного бега.	1	1	-
Тема 2.2.2.9. **Развитие двигательных способностей.**		8	4	4
	Развитие общей выносливости.	1	1	-
	Развитие скоростной выносливости.	1	1	-
	Развитие, прыгучести, координации движений.	1	1	-
	Развитие скоростно-силовых способностей.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие скоростно-силовых способностей.	1	-	1

	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие скоростной выносливости.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие координации движений.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие общей выносливости.	1	-	1
Тема 2.2.3. **Лыжная подготовка.**	Планируемые образовательные результаты: Личностные: **Л-1**-готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению **Л-11**-умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью **Л-12**-патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной Метапредметные: **М-4**-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников Предметные: **П-5**-владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) Виды деятельности: Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши).	**12**	**8**	**4**

	Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях.			
Тема 2.2.3.1. **Техника передвижения классическими ходами.**		3	2	1
	Техника передвижения попеременным двухшажным ходом.	1	1	-
	Техника передвижения одновременным бесшажным ходом. Техника передвижения одновременным одношажным ходом. Техника передвижения одновременным двухшажным ходом.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники передвижения классическими ходами.	1	-	1
Тема 2.2.3.2. **Техника переходов.**	Переход с попеременного двухшажного хода на одновременные, переход с одновременных ходов на попеременный двухшажный ход	1	1	-
Тема 2.2.3.3. **Техника передвижения свободным стилем.**		3	2	1
	Способы передвижения одновременным одношажным коньковым ходом.	1	1	-
	Способы передвижения одновременным двухшажным коньковым ходом. Способы передвижения одновременным двухшажным коньковым ходом без толчка палками.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники коньковыми ходами.	1	-	1
Тема 2.2.3.4. **Техника преодоления спусков и подъемов.**		2	1	1
	Преодоление спусков: в высокой стойке, в средней стойке, низкой стойке, в стойке отдыха. Преодоление подъемов: скользящим ступающим шагом, «полуелочкой», «елочкой», «лесенкой», преодоление подъемов коньковыми ходами.	1	1	-

	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники преодоления подъемов и спусков.	1	-	1
Тема 2.2.3.5. **Техника торможения и поворотов в движении.**	Техника торможения: упором, «плугом», боковым соскальзыванием, падением. Техника поворотов в движении: переступанием, упором, на параллельных лыжах.	1	1	-
Тема 2.2.3.6. **Развитие двигательных способностей.**		2	1	1
	Общей выносливости, скоростной выносливости, скоростно-силовых способностей, координации движений.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие выносливости и скоростной выносливости.	1	-	1
Тема 2.2.4. **Спортивные игры. Баскетбол.**	Планируемые образовательные результаты: Личностные: **Л-9**-формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты Метапредметные: **М-2**-готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности **М-5**-формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку Предметные: **П-5**-владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) Виды деятельности: Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в	**27**	**16**	**11**

	пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации.			
Тема 2.2.4.1. **Перемещения.**		3	1	2
	Техника перемещений: - шагом; - бегом, - бегом с изменением направления движения; - приставными шагами; - спиной вперед.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники перемещений шагом; бегом, бегом с изменением направления движения.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники перемещений приставными шагами, спиной вперед.	1	-	1
Тема 2.2.4.2. **Ведение мяча.**		6	3	3
	Техника ведения мяча левой, правой рукой.	1	1	-
	Техника ведения мяча с переводом из правой в левую и наоборот, ведение с остановками.	1	1	-

	Техника ведения мяча с остановками, с изменениями направления движения и скорости перемещения.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники ведения мяча левой, правой рукой.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники ведения мяча с переводом из правой в левую и наоборот, ведение с остановками.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники ведения мяча с остановками, с изменениями направления движения и скорости перемещения.	1	-	1
Тема 2.2.4.3. **Передачи мяча.**		3	3	-
	Техника выполнения передач двумя от груди (выполняются на месте и в движении). Выполнение контрольных нормативов.	1	1	-
	Техника выполнения передач из-за головы с места и в прыжке (выполняются на месте и в движении).	1	1	-
	Техника выполнения переда левой, правой от плеча (броски выполняются на месте и в движении).	1	1	-
Тема 2.2.4.4. **Броски мяча по кольцу.**		6	3	3
	Техника выполнения штрафных бросков (одной от плеча, двумя от груди, из-за головы). Выполнение контрольных нормативов.	1	1	-
	Техника выполнения бросков после ведения справа и слева от щита.	1	1	-
	Техника выполнения бросков в прыжке.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники штрафных бросков (одной от плеча, двумя от груди, из-за головы).	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники бросков после ведения справа и слева от щита.	1	-	1

	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники бросков в прыжке .	1	-	1
Тема 2.2.4.5. **Тактические действия игроков в защите.**	Зонная защита 2-3, 2-1-2, личная защита, защита с применением прессинга.	1	1	-
Тема 2.2.4.6. **Тактические действия игроков в нападении.**	Нападение: - быстрым прорывом, -против зонной защиты, - против личной защиты, - против прессинга, после вбрасывания из-за боковой линии.	1	1	-
Тема 2.2.4.7. **Учебные игры.**		2	2	-
	Проведение учебных игр с умением моделировать варианты технических элементов и тактических действий в нападении.	1	1	-
	Проведение учебных игр с умением моделировать варианты технических элементов и тактических действий в защите.	1	1	-
Тема 2.2.4.8. **Развитие двигательных способностей.**		5	2	3
	Развитие координации движений, ловкости.	1	1	-
	Развитие прыгучести, скоростно-силовых качеств.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие ловкости.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие координации движений.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие скоростно-силовых способностей.	1	-	1

Тема 2.2.5. **Спортивные игры. Волейбол.**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-9**-формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты Метапредметные: **М-2**-готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности **М-5**-формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку Предметные: **П-5**-владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) Виды деятельности: Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации.	**27**	**16**	**11**
Тема 2.2.5.1. **Стойки и перемещения.**		2	1	1

	Стойки: -основная, -высокая, - низкая, -перемещения: ходьба быстрым шагом, бег, скачок, выпад.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники стоек и перемещений.	1	-	1
Тема 2.2.5.2. **Подачи.**		5	3	2
	Техника нижней прямой подачи.	1	1	-
	Техника нижней боковой подачи.	1	1	-
	Техника верхней прямой подачи.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники нижней прямой и нижней боковой подач.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники верхней прямой подачи.	1	-	1
Тема 2.2.5.3. **Передачи мяча.**		3	3	-
	Техника передачи двумя сверху над собой.	1	1	-
	Техника передачи двумя руками сверху в парах.	1	1	-
	Техника передачи двумя руками снизу над собой и в парах.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники передач двумя сверху над собой.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники передач двумя сверху над собой.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники передач двумя руками снизу над собой.	1	-	1
Тема 2.2.5.4. **Прием мяча.**		6	3	3

	Техника приема двумя руками снизу.	1	1	-
	Техника приема двумя руками сверху.	1	1	-
	Техника приема прием мяча двумя сверху и снизу с выпадом в сторону.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники приема мяча двумя руками снизу.	3	-	3
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники приема мяча двумя руками сверху.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники приема мяча двумя сверху и снизу с выпадом в сторону.	1	-	1
Тема 2.2.5.5. **Тактические действия в нападении.**	Индивидуальные – точная подача в различные зоны или на слабого соперника; передача мяча после приема в свободную от соперников зону. Командные – организация нападения через пасующего в зоне 2, организация нападения через пасующего находящегося в зоне 3, организация нападения через пасующего находящегося в зоне 4.	1	1	-
Тема 2.2.5.6. **Тактика защиты.**	Организация защиты «углом назад», после подачи соперника, организация защиты «углом вперед» после подачи соперника, организация защиты после нападающего удара соперника и блокирования (одиночного, парного, группового) в зонах 2, 4, 6.	1	1	-
Тема 2.2.5.7. **Учебные игры.**		2	2	-
	Проведение учебных игр с умением моделировать вариант технических элементов и тактических действий, умением контролировать психоэмоцианальное состояние во время игровой деятельности в защите.	1	1	-
	Проведение учебных игр с умением моделировать вариант технических элементов и тактических действий, умением контролировать психоэмоцианальное состояние во время игровой деятельности в нападении.	1	1	-
Тема 2.2.5.8. **Развитие двигательных способностей.**		4	2	2
	Развитие скоростно-силовых способностей и прыгучести.	1	1	-
	Развитие координации движений и ловкости.	1	1	-

	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие прыгучести и скоростно-силовых способностей .	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие ловкости и координации движений.	1	-	1
Тема 2.2.6. **Профессионально-прикладная физическая подготовка.**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-6**-готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры **Л-7**-способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры Метапредметные: **М-5**-формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку Предметные: **П-2**-владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью Виды деятельности: Знать факторы негативного воздействия на организм во время будущей трудовой деятельности со стороны двигательной деятельности, внешней среды. Знать методику подбора и проведения физических упражнений для профилактики профессиональных заболеваний. Знать методику использования средств физической культуры и спорта для общеукрепляющих процедур организма, закаливания. Выполнять комплексы физических упражнений для развития профессионально важных физических качеств; Выполнять контрольные упражнения и нормативы в соответствии с требованиями рабочей программы; Контролировать физическую нагрузку, психоэмоцианальное состояние организма во время выполнения физических упражнений и выполнения трудовой деятельности во время прохождения практики.	**17**	**12**	**5**

	Развитие профессионально важных качеств: силы мышц верхнего плечевого пояса, становой силы, мышц брюшного пресса (с использованием средств из раздела гимнастики).	1	1	-
	Развитие профессионально важных качеств**:** координации движений и ловкости (с использованием средств из раздела гимнастики).	1	1	-
	Использование средств из раздела легкой атлетики для развития профессионально важных качеств: общей выносливости, подвижности суставов нижних конечностей, их скоростно-силовых способностей.	1	1	-
	Использование средств из раздела легкой атлетики для развития профессионально важных качеств: координации движений, дыхательной системы, укрепление сердечнососудистой системы.	1	1	-
	Использование средств из раздела лыжной подготовки для проведения закаливающих процедур, профилактики простудных заболеваний, развития и укрепления сердечнососудистой и дыхательной систем.	1	1	-
	Использование средств из раздела лыжной подготовки для развития общей выносливости, скоростной выносливости, скоростно-силовых способностей.	1	1	-
	Использование средств из раздела спортивных игр для развития профессионально важных качеств: умения работать в команде и коллективе, регулировать свое психоэмоциональное состояние.	1	1	-
	Использование средств из раздела спортивных игр для развития координации движений и ловкости.	1	1	-
	Использование подвижных игр для развития точности движений, ловкости, оптимизации двигательной деятельности при переноске грузов в различных положениях.	1	1	-
	Использование подвижных игр для развития точности движений, ловкости, оптимизации двигательной деятельности при переноске грузов в различных положениях.	1	1	-
	Составление и проведение комплексов физических упражнений для профилактики негативного воздействия на организм при выполнении трудовой деятельности по профессии.	1	1	-
	Составление и проведение комплексов физических упражнений для коррекции негативного воздействия на организм при выполнении трудовой деятельности по профессии.	1	1	-

	Самостоятельная работа обучающихся.	5	-	5
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие профессионально важного физического качества: общей выносливости.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие профессионально важных физических качеств: силы, статической силы.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие профессионально важных физических качеств: ловкости, гибкости.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие профессионально важного физического качества: координации движений.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие профессионально важных физических качеств: силы, ловкости, выносливости, координации движений, скоростно-силовых способностей.	1	-	1
Тема 2.2.7 **Плавание.**	Планируемые образовательные результаты Личностные: **Л-10**-принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью **Л-11**-умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью Метапредметные: **М-2**-готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности Предметные: **П-5**-владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) Виды деятельности: Умение выполнять специальные плавательные упражнения для изучения кроля на груди, спине, брасса. Освоение стартов, поворотов, ныряния ногами и головой. Закрепление упражнений по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавания в полной координации, плавания на боку, на спине.	**15**	**10**	**5**

	Знание правил плавания в открытом водоеме. Умение оказывать доврачебную помощь пострадавшему. Знание техники безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и бассейне. Освоение самоконтроля при занятиях плаванием.			
Тема 2.2.7.1.**Кроль на груди.**		4	3	1
	Специальные и подводящие упражнения: на суше – имитация движения руками, имитация движения ногами; в воде – движение руками в сочетании с дыханием с поплавком в ногах, движение ногами с поплавком в руках.	1	1	-
	Техника плавания: положение туловища и головы, движение руками, движение ногами, дыхание.	1	1	-
	Техника стартового прыжка с тумбочки с выходом из воды, поворот «маятником».	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники плавания кролем на груди.	1	-	1
Тема 2.2.7.2.**Кроль на спине.**		3	2	1
	Специальные и подводящие упражнения: на суше – имитация движения руками, имитация движения ногами; в воде – движение руками в сочетании с дыханием с поплавком в ногах, движение ногами с поплавком в руках.	1	1	-
	Техника плавания: положение туловища и головы, движение руками, движение ногами, дыхание, стартовый прыжок с тумбочки с выходом из воды, поворот «маятником».	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники плавания на спине.	1	-	1
Тема 2.2.7.3.**Брас.**		4	3	1
	Специальные и подводящие упражнения: на суше – имитация движения руками, имитация движения ногами; в воде – движение руками в сочетании с дыханием с поплавком в ногах, движение ногами с поплавком в руках.	1	1	-
	Техника плавания: положение туловища и головы, движение руками.	1	1	-
	Техника плавания: движение ногами, дыхание (с выдохом в воде), стартовый прыжок с тумбочки с выходом из воды, поворот «маятником».	1	1	-

	Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники плавания брасом.	1	-	1
Тема 2.2.7.4.**Развитие двигательных способностей.**		4	2	2
	Развитие общей выносливости, скоростной выносливости.	1	1	-
	Развитие координации движений, скоростно-силовых способностей.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие общей выносливости, скоростной выносливости.	1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Развитие координации движений, скоростно-силовых способностей.	1	-	1

2.3.1.Темы рефератов

1. Физическая культура и спорт как социальные явления общества. Современное состояние физической культуры и спорта.
2.Организм человека, как единая биологическая система. Взаимодействия средств физической культуры и спорта, природных, социальных и экологических факторов на организм.
3.Понятие о питании. Требования к организации правильного питания, принципы и содержание.
4.Понятия о гигиене. Значение гигиенических требований и норм для организма.
5.Закаливание организма. Средства, принципы и методы закаливания.
6.Причины, следствие и профилактика заболеваний опорно-двигательного аппарата (нарушение осанки, плоскостопие, мышечная атрофия). Понятие гиподинамии, гипердинамии.
7.Вредные привычки. Пагубность их воздействия на организм. Меры профилактики, способы борьбы.
8.Массаж,виды массажа. Влияние массажа на функциональное состояние организма.
9.Меры безопасности на занятиях физической культуры и спортом. Гигиенические требования и нормы.
10.Здоровье человека и факторы, его определяющие. Требования к организации Здорового Образа Жизни (ЗОЖ)
11.Особенности ЛФК (лечебная физкультура), корригирующей гимнастики и т. п. Методика составления программ по физической культуре с оздоровительной, рекреационной направленностью.
12.Особенностью, содержание и структура спортивной подготовки.
13.Учет половых и возрастных особенностей при занятиях физической культурой и спортом.
14.Физические качества. Методы воспитания физических качеств на занятиях физической культурой и спортом.
15.Возможности и условия коррекции физического развития, телосложения. Функциональных возможностей организма и средствами физической культуры и спорта.
16.Самоконтроль на занятиях физической культурой и спортом. Способы и методы самоконтроля за функциональным состоянием организма.
17.Врачебный и педагогический контроль на занятиях физической культурой и спортом. Их цели, задачи, содержание.
18.Понятие об утомлении и переутомлении. Средства восстановления (Струкова В)
19.Изменение показателей функционального состояния организма под воздействием регулярных занятий физической культурой и спортом.
20.Понятие профессионально-Прикладной Физической Подготовки, её цели, задачи и содержание.
21.Олимпийские игры Древней Греции.
22.Становление и развитие современных Олимпийских игр.
23.Символы и атрибутика Олимпийских игр.
24.Развитие Олимпийского движения в России
25.Международный Олимпийский комитет (МОК, история создания, цели, задачи, содержание деятельности).
26.Анализ современных летних олимпийских игр.
27.Анализ современных зимних Олимпийских игр.
28. Возникновение и развитие борьбы как вида спорта
29.История становления и развития легкой атлетики как вида спорта
30.Возникновение и развитие гимнастики
31.Спортивные игры. История возникновения и развития.
32.История возникновения и развития зимних видов спорта (лыжи, коньки и т. п.)
33.Восточные единоборства, их история и развития как вида спорта.

34.Плавание как вид спорта, история и развитие.
35.Русские национальные виды спорта и игры.
36.Национальные виды спорта и игры народов мира.
37.Крупнейшие спортивные сооружения России.
38.О вреде и профилактике вредных привычек.
39.Самостоятельная работа по развитию физических качеств.
40.Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями.
41.Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

2.3.2.Темы индивидуальных проектов

1. Влияние развития выносливости на общую работоспособность специалиста (физическая культура)
2. Влияние развития силовых способностей на производительность труда специалиста (физическая культура)
3. Биомеханика движений в безопорном состоянии
4. Исследование эффективности системы специальных физических упражнений для исправления функциональных нарушений осанки (физическая культура)
5. Исследование эффективности домашних заданий по физической культуре, как составной части процесса обучения
6. Исследование эффективности использования видеоинформации и звукозаписи в процессе занятий физической культурой
7. Исследование ценности психофизического и социального здоровья, как осознание необходимости его сохранения и укрепления в процессе физического воспитания.
8. Влияние развития координации движения на качество нарезки из овощей
9. Влияние развития силовых способностей при первичной обработке мясных туш
10. Фитнес-блюдо в рационе здорового образа жизни
4. Фитнес-блюдо в рационе питания спортсменов

2.4.Характеристика основных видов учебной деятельности

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
1. Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)
2. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	Знание о здоровье человека, его ценности и значимости. Иметь представление о состоянии здоровья молодежи. Проявлять личное отношение к здоровью как условию формирования здорового образа жизни. Выполнение оптимальной двигательной активности. Знание о вреде и профилактике вредных привычек. Умение организовывать режим дня, питания и отдыха. Знание о личной и общественной гигиене, закаливающих процедурах.
3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены
4. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля
5. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии. Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности

6. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования
ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
Учебно-методические Занятия	Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем. Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности
Учебно-тренировочные занятия	
1. Легкая атлетика	Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4´ 100 м, 4´ 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); сдача контрольных нормативов
2. Гимнастика	Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения. Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики
3. Спортивные игры	Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в

	пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временны х и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации
4. Лыжная подготовка	Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях
5. Плавание	Умение выполнять специальные плавательные упражнения для изучения кроля на груди, спине, брасса. Освоение стартов, поворотов, ныряния ногами и головой. Закрепление упражнений по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавания в полной координации, плавания на боку, на спине. Знание правил плавания в открытом водоеме. Умение оказывать доврачебную помощь пострадавшему. Знание техники безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и бассейне. Освоение самоконтроля при занятиях плаванием
6.Профессионально-прикладная физическая подготовка	Уметь методически грамотно составить и провести комплексы физических упражнений для профилактики и коррекции негативных воздействий на организм во время выполнения профессиональной деятельности; контролировать психоэмоцианальное состояние организма при выполнении физических упражнений и во время своей профессиональной деятельности; проявлять устойчивость к неблагоприятным факторам влияющим на организм во время трудовой деятельности. Освоить основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями для профилактики профессиональных заболеваний; методику проведения закаливающих процедур и профилактики простудных заболеваний.
Внеаудиторная самостоятельная работа	Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличие спортивного комплекса, который состоит:

– спортивный зал;

– открытая спортивная площадка;

– помещение для хранения лыжного инвентаря.

Оборудование спортивного комплекса

№ п/п	Наименование	Количество
1	2	3
	Гимнастика	
1	Гимнастический козел	1 шт.
2	Гимнастический конь	2 шт.
3	Мостик гимнастический	2 шт.
4	Маты гимнастические	10 шт.
5	Бревно гимнастическое	1 шт.
6	Перекладина гимнастическая	1 шт.
7	Перекладина настенная	2 шт.
8	Брусья параллельные	1 шт.
9	Брусья разновысокие	1 шт.
10	Гантели разборные	15 шт.
11	Гири разборные	5 шт.
12	Гиря 32 кг.	2 шт.
13	Штанга с дисками	2 шт.
14	Стенки гимнастические	6 пролетов
15	Скакалки	30 шт.
16	Палки гимнастические	30 шт.
17	обручи	20 шт.
	2 Легкая атлетика	
1	Колодки стартовые	4 шт.
2	Гранаты 500 г.	20 шт.
3	Гранаты 700 г.	20 шт.
4	Эстафетные палочки	20 шт.
5	Стойки для прыжков в высоту	2 шт.
6	Планка для прыжков в высоту	1 шт.
7	Измерительная планка	1 шт.
8	Мат для прыжков в высоту	1 шт.
9	Подкидной мостик	1 шт.
10	Секундомер	5 шт.
11	Рулетка	3 шт.
12	Флажки	6 шт.
13	Мячи набивные 3 кг.	15 шт.
14	Мячи набивные 5 кг.	15 шт.

	3 Лыжная подготовка	
1	Лыжи с ботинками	70 пар
2	Лыжные палки	70 пар
3	Лыжная мазь (комплект на разную температуру)	10 упаковок (на 1 год) 10 шт.
4		2 упаковки
5	Пробки для растирания мази	(на 1 год)
	Парафин (комплект на разную температуру)	10 шт.
6		1 шт.
7	Скребки для снятия парафина, мази	2 шт.
8	Утюжок для разогревания парафина	1 шт.
9	Хронометр	8 мотков
10	Маркировка для разметки трассы	2 шт.
11	Волчий шнур	2 шт.
12	Указатель «Старт» Указатель «Финиш»	
	4 Спортивные игры	
1	Мячи баскетбольные	20 шт.
2	Мячи волейбольные	20 шт.
3	Щиты баскетбольные	4 шт.
4	Сетка волейбольная	1 шт.
5	Мячи футбольные	5 шт.
6	Мячи для мини-футбола	5 шт.
7	Мячи резиновые	10 шт.
8	Форма двухцветная	12 шт.
9	Кегли	15 шт.
10	Свистки судейские	6 шт.
11	Табло для счета игры в волейбол	1 шт.

Технические средства обучения

№ п/п	Наименование	Количество
1	Компьютер или ноутбук	1 шт.
2	Видеокамера	1 шт.
3	Цифровой фотоаппарат	1 шт.
4	Музыкальный центр	1 шт.
5	Мегафон	1 шт.
6	Телевизор	1 шт.
7	Экран	1 шт.
8	Велотренажер	1 шт.
9	Тренажер «Бегущая дорожка»	1 шт.
10	Тренажер для развития силы	1 шт.
11	Компакт-диски по разделам рабочей программы	1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Литература актуализирована Протокол № 1 от 30.08.2016г

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ

Барчуков И. С., Назаров Ю. Н., Егоров С. С. и др. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / под ред. В. Я. Кикотя, И. С. Барчукова. — М., 2010.

Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г. В. Барчуковой. — М., 2011.

Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образо- вания. — М., 2014.

Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2012.

Решетников Н. В., Кислицын Ю. Л., Палтиевич Р. Л., Погадаев Г. И. Физическая куль- тура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2010.

Сайганова Е. Г, Дудов В. А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. пособие. — М., 2010. — (Бакалавриат).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).

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

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

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

Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2013.

Евсеев Ю. И. Физическое воспитание. — Ростов н/Д, 2010.

Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. — М., 2010.

Литвинов А. А., Козлов А. В., Ивченко Е. В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. — М., 2014.

Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие. — Тюмень, 2010.

Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2014.

Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н. Ф. Басова. — 3-е изд. — М., 2013.

Хомич М. М., Эммануэль Ю. В., Ванчакова Н. П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С. В. Матвеева. — СПб., 2010.

ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСЫ

www. minstm. gov. ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации). www. edu. ru (Федеральный портал «Российское образование»). www. olympic. ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

www. goup32441. narod. ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО.) Знание о здоровье человека, его ценности и значимости. Иметь представление о состоянии здоровья молодежи. Проявлять личное отношение к здоровью как условию формирования здорового образа жизни. Выполнение оптимальной двигательной активности. Знание о вреде и профилактике вредных привычек. Умение организовывать режим дня, питания и отдыха. Знание о личной и общественной гигиене, закаливающих процедурах. Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий	- предварительный опрос по знаниям лекционного материала; - экспертная оценка знаний по самоконтролю за состоянием организма во время занятий физическими упражнениями; - экспертная оценка знаний правил соревнований во время практических занятий; - экспертная оценка устного опроса и письменного тестирования по теоретическому разделу программы.

физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии. Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности. Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.	
ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ***Учебно-методические занятия*** Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-	- экспертная оценка знаний по самоконтролю за состоянием организма во время занятий физическими упражнениями; - экспертная оценка знаний методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем; - экспертная оценка умений составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности.

двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем. Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности. ***Учебно-тренировочные занятия*** **Легкая атлетика** Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4´ 100 м, 4´ 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); сдача контрольных нормативов. **Гимнастика** Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для	**Легкая атлетика** – педагогические наблюдения и оценка первоначальных умений по выполнению физических упражнений; – проведение предварительного тестирования по выполнению контрольных упражнений и нормативов с последующим внесением корректив в использовании средств и методов физической культуры для улучшения этих показателей. – экспертное наблюдение за выполнением физических упражнений во время практических занятий; – экспертное оценивание выполнения легкоатлетических упражнений на практических занятиях; – экспертные наблюдения и оценка за динамикой развития физических качеств и совершенствования технических элементов в процессе самостоятельных занятий. Итоговый контроль: – экспертная оценка по выполнению контрольных нормативов по легкой атлетике. **Гимнастика** – педагогические наблюдения и оценка первоначальных умений по выполнению физических упражнений; – проведение предварительного тестирования по выполнению контрольных упражнений и нормативов с последующим внесением корректив в

коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения. Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики.	использовании средств и методов физической культуры для улучшения этих показателей. – экспертное наблюдение за выполнением физических упражнений во время практических занятий; – экспертное оценивание выполнения гимнастических упражнений на практических занятиях; – экспертные наблюдения и оценка за динамикой развития физических качеств и совершенствования технических элементов в процессе самостоятельных занятий. Итоговый контроль: – экспертная оценка по выполнению гимнастических упражнений; – экспертная оценка сдачи контрольных нормативов.
Спортивные игры. Баскетбол Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временны х и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации.	**Спортивные игры. Баскетбол** – педагогические наблюдения и оценка первоначальных умений владения мячом; – проведение предварительного тестирования по выполнению контрольных упражнений и нормативов. – экспертное наблюдение за техникой владения мячом на практических занятиях; – экспертное оценивание технических элементов игры в баскетбол; – экспертные наблюдения и оценка за динамикой развития физических качеств и совершенствования техники владения мячом в процессе самостоятельных занятий. Итоговый контроль: – экспертная оценка выполнения технических элементов игры в баскетбол; – экспертная оценка выполнения
Спортивные игры. Волейбол Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по	**Спортивные игры. Волейбол** – педагогические наблюдения и оценка первоначальных умений

избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временны х и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации.	владения мячом; – проведение предварительного тестирования по выполнению контрольных упражнений и нормативов. – экспертное наблюдение за техникой владения мячом на практических занятиях; – экспертное оценивание технических элементов игры в волейбол; – экспертные наблюдения и оценка за динамикой развития физических качеств и совершенствования техники владения мячом в процессе самостоятельных занятий. Итоговый контроль: – экспертная оценка выполнения технических элементов игры в волейбол; – экспертная оценка выполнения контрольных нормативов.
Лыжная подготовка Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях	**Лыжная подготовка** – педагогические наблюдения и оценка первоначальных умений по выполнению способов передвижения на лыжах. – экспертное наблюдение за техникой передвижения на лыжах во время практических занятий; – экспертное оценивание техники и способов передвижения на лыжах их вариативности в связи с изменением условий передвижения на практических занятиях; – экспертные наблюдения и оценка за динамикой развития физических качеств и совершенствования техники передвижения на лыжах в процессе самостоятельных занятий. Итоговый контроль: – экспертная оценка техники передвижения на лыжах; – экспертная оценка выполнения контрольных нормативов.

Плавание Умение выполнять специальные плавательные упражнения для изучения кроля на груди, спине, брасса. Освоение стартов, поворотов, ныряния ногами и головой. Закрепление упражнений по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавания в полной координации, плавания на боку, на спине. Знание правил плавания в открытом водоеме. Умение оказывать доврачебную помощь пострадавшему. Знание техники безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и бассейне. Освоение самоконтроля при занятиях плаванием.	**Плавание** – педагогические наблюдения и оценка первоначальных умений по умению держаться на воде, проплыванию отрезков на дальность. – экспертное наблюдение за выполнением физических упражнений во время практических занятий. - экспертное оценивание выполнение технических элементов плавания во время практических занятий; - экспертные наблюдения и оценка за динамикой развития физических качеств и совершенствования технических элементов в процессе самостоятельных занятий. Итоговый контроль: – экспертная оценка техники плавания; – экспертная оценка сдачи контрольных нормативов.
Профессионально-прикладная физическая подготовка Уметь методически грамотно составить и провести комплексы физических упражнений для профилактики и коррекции негативных воздействий на организм во время выполнения профессиональной деятельности; контролировать психоэмоцианальное состояние организма при выполнении физических упражнений и во время своей профессиональной деятельности; проявлять устойчивость к неблагоприятным факторам влияющим на организм во время трудовой деятельности. Освоить основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями для профилактики профессиональных заболеваний; методику проведения закаливающих процедур и профилактики простудных заболеваний.	**Профессионально-прикладная физическая подготовка** – педагогические наблюдения и оценка первоначальных данных по развитию профессиональных качеств и двигательных способностей. – экспертное оценивание наблюдения и оценка за динамикой развития профессионально важных физических качеств и двигательных способностей во время проведения практических занятий и в процессе самостоятельных занятий физическими упражнениями. Итоговый контроль: – экспертная оценка выполнения упражнений по развитию профессионально важных физических качеств и двигательных способностей.

Разработчик: преподаватель физической культуры: С.А. Кузькин

Приложение 1

Оценка уровня физических способностей студентов

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1—4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9—5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0—4,7	5,2	4,8	5,9—5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 310 м, с	16	7,3 и выше	8,0—7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3—8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9—7,5	8,1	8,4	9,3—8,7	9,6
3	Скоростно- силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195—210	180 и ниже	210 и выше	170—190	160 и ниже
			17	240	205—220	190	210	170—190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1 300—1 400	1 100 и ниже 1 100	1 300 и выше 1 300	1 050—1 200	900 и ниже 900
			17	1 500					
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9—12	5 и ниже 5	20 и выше	12—14	7 и ниже
			17	15	9—12		20	12—14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекла- дине из виса, количество раз (юно- ши), на низкой перекладине из виса	16	11 и выше	8—9	4 и ниже 4	18 и выше	13—15	6 и ниже
			17	12	9—10		18	13—15	6

Приложение2

ка уровня физической подготовленности юношей основного и подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3 000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3□10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: утренней гимнастики; производственной гимнастики; релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Приложение 3

ка уровня физической подготовленности девушек основного и подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2 000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3 км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (коли- чество раз)	20	10	5
Тесты	**Оценка в баллах**		
	5	**4**	**3**
7. Координационный тест — челночный бег 3□10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Приложение 4

результатам обучения студентов специального учебного отделения

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и

производственной гимнастики.

- Овладеть элементами техники движений: релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составлять комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкура, кроссовой и лыжной подготовки).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определять индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:

– сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
– подтягивание на перекладине (юноши);
– поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
– прыжки в длину с места;
– бег 100 м;
– бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
– тест Купера — 12-минутное передвижение;
– плавание — 50 м (без учета времени);
– бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.06 ОСНОВЫБЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(название учебной дисциплины)

19.02.10 «*Технология продукции общественного питания*»
(код и наименование профессии, специальности)

г. Ульяновск
2016 г

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «**Основы безопасности жизнедеятельности**» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по ППКРС И ППССЗ19.02.10 «Технология продукции общественного питания**».**

Программа разработаны на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций «**Основы безопасности жизнедеятельности**», протокол № 3 от 21 июля 2015 г,регистрационный номер рецензии 723 от 02 августа 2013 г. ФГАУ «ФИРО»

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин
Председатель МК
Т.Н. Еграшкина
подпись
Протокол *№ 1*
от «___ » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

Ю.Ю. Бесова
подпись
« » 20 г.

Составитель – преподаватель Козлов Григорий Федорович

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4
2.ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ(Общая характеристика учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»; место учебной дисциплины в учебном плане; результаты освоения учебной дисциплины). 5-11
3.Тематическое планирование 12-13

4.Характеристика основных видов учебной деятельности студентов 14-27
5.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
6.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Учебно-методическое и материально-техническое обеспечениепрограммы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»; рекомендуемая литература) 28-31
7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 32-34

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Программа составлена на основе Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций и в соответствии с Рекомендациямипо организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программучебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС общего образования: п.2-преемственность ООП; п.18.1.3.

-система оценки планируемых результатов освоения ООП.

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

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы—совокупностьпотребностей,удовлетворениекоторыхнадежнообеспечивает существование и возможности прогрессивного развитияличности, обществаигосударства);
- снижениеотрицательноговлияниячеловеческогофакторанабезопасностьличности,обществаигосударства;
- формированиеантитеррористическогоповедения,отрицательногоотношения кприемупсих активныхвеществ,втомчисленаркотиков;
- обеспечениепрофилактикиасоциальногоповеденияучащихся.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО «Основы безопасности

жизнедеятельности» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы безопасности жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям, профессиям) СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» принадлежит к общеобразовательному циклу дисциплин, является базовым учебным предметом общим, по выбору из обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов:***

- ***личностных*:**

- развитиеличностных,втомчиследуховныхифизических,качеств,обеспечивающихзащищенность жизненноважныхинтересовличностиотвнешних и внутреннихугроз;
- готовность к служению Отечеству, егозащите;
- формированиепотребностисоблюдатьнормыздоровогообразажизни,осознанновыполнятьправилабезопасностижизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);
- воспитаниеответственногоотношенияксохранениюокружающейприродной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественнойценности;
- освоениеприемовдействийвопасныхичрезвычайныхситуацияхприродного, техногенного и социальногохарактера;

- ***метапредметных*:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлятьпричинно-следственныесвязиопасныхситуацийиихвлияниена безопасностьжизнедеятельностичеловека;
- овладениенавыкамисамостоятельноопределятьцелиизадачипобезопасномуповедении вповседневнойжизниивразличныхопасныхичрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей,оценивать результатысвоейдеятельностивобеспеченииличнойбезопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерироватьидеи,моделироватьиндивидуальныеподходыкобеспечениюличной безопасностивповседневнойжизниивчрезвычайныхситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации вобластибезопасностижизнедеятельностисиспользованиемразличныхисточниковиновыхинформационныхтехнологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника,пониматьеготочкузрения,признаватьправодругогочеловеканаиное мнение;
- формированиеуменийвзаимодействоватьсокружающими,выполнятьразличные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайныхситуаций;
- формированиеумениепредвидетьвозникновениеопасныхситуацийпохарактернымпризнакамихпоявления,атакженаосновеанализаспециальной информации,получаемойизразличныхисточников;
- развитиеумениеприменятьполученныетеоретическиезнаниянапрактике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий вконкретнойопаснойситуациисучетомреальноскладывающейсяобстановкии индивидуальныхвозможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитиеумениеинформироватьорезультатахсвоихнаблюдений,участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находитькомпромиссное решение в различныхситуациях;
- освоениезнанияустройстваипринциповдействиябытовыхприборовидругихтехническихсредств,используемыхвповседневнойжизни;
- приобретениеопыталокализациивозможныхопасныхситуаций,связанных снарушениемработытехническихсредствиправилихэксплуатации;
- формированиеустановкиназдоровыйобразжизни;
- развитиенеобходимыхфизическихкачеств:выносливости,силы,ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимыеумственныеифизическиенагрузки;

- ***предметных*:**

- сформированность представлений о культуре безопасностижизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающемзащищенностьличности,обществаигосударстваотвнешнихи внутреннихугроз,включаяотрицательноевлияниечеловеческогофактора;
- полученииезнанияосновгосударственнойсистемы,российскогозаконодательства,направленногоназащитунаселенияотвнешнихивнутреннихугроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма,другихдействийпротивотправногохарактера,атакжеасоциальногоповедения;
- сформированностьпредставленийоздоровомобразежизникакосредствеобеспечения духовного, физического и социального благополучияличности;
- освоениезнанияраспространенныхопасныхичрезвычайныхситуацийприродного,

техногенного и социальногохарактера;

- освоениезнанияфакторов,пагубновлияющихназдоровьечеловека;
- развитиезнанияосновныхмерзащиты(втомчислевобластигражданскойобороны)иправил поведениявусловияхопасныхичрезвычайныхситуаций;
- формированиеумениянапредвидетьвозникновениеопасныхичрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различныеинформационныеисточники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасностина практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневнойжизниивразличныхопасныхичрезвычайныхситуациях;
- получениеиосвоениезнанияосновобороныгосударстваивоинскойслужбы: законодательствообоборонегосударстваивоинскойобязанностиграждан;прав иобязанностейгражданинадопризыва,вовремяпризываипрохожденияевоеннойслужбы,уставныхо тношений,бытавоеннослужащих,порядканесения службыивоинскихритуалов,строевой,огневойитактическойподготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностейпрохожденияевоеннойслужбыпопризывуиконтракту,увольнениясвоеннойслужб ыипребываниявзапасе;
- владениеосновамимедицинскихзнанийиоказанияпервойпомощипострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видахпоражений),включаязнанияобосновныхинфекционныхзаболеваниях и ихпрофилактике;

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО «Основы безопасности жизнедеятельности»– программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Образовательные результаты, формируемые в рамках ФГОС СОО, в рамках учебной дисциплины			**ОК формируемые в рамках ОПОП, в рамках учебной дисциплины**	
Личностные	Л1	развитиеличностных,втомчислед уховныхифизических,качеств,об еспечивающихзащищенностьжиз ненноважныхинтересовличности отвнешних и внутреннихугроз;	Ок1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	Л2	формированиепотребностисоблю датьнормыздоровогообразажизн и,осознанновыполнятьправилабе зопасностижизнедеятельности;	ОК2 ОК3	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	Л3	исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);	ОК1 ОК2 ОК3	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать

				их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	Л4	воспитаниеответственногоотношенияксохранениюокружающейприродной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественнойценности;	ОК 6	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	Л5	освоениеприемовдействийвопасныхичрезвычайныхситуацияхприродного, техногенного и социальногохарактера;	ОК1,2,5	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	Л6	критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;	ОК 1, 4	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	Л7	готовность к служению Отечеству, егозащите;	ОК7	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
Межпредметные	МТ1	овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлятьпричинно-следственныесвязиопасныхситуацийиихвлияниена безопасностьжизнедеятельности человека;	ОК 1,2	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	МТ2	овладениенавыкамисамостоятельноопределятьцелиизадачипобезопасномуповедениювповседневно	ОК 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

		йжизниивразличныхопасныхичрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей,оценивать результатысвоейдеятельностивобеспеченииличнойбезопасности;		ответственность.
	МТ3	формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерироватьидеи,моделироватьиндивидуальныеподходыкобеспечениюличной безопасностивповседневнойжизниивчрезвычайныхситуациях;	ОК 4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	МТ4	приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации вобластибезопасностижизнедеятельностисиспользованиемразличныхисточниковиновыхинформационныхтехнологий;	ОК 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	МТ5	развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника,пониматьеготочкузрения,признаватьправодругогочеловеканаиное мнение; формированиеуменийвзаимодействоватьсокружающими,выполнятьраз- личные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайныхситуаций;	ОК 1,8	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	МТ6	формированиеумениепредвидеть возникновениеопасныхситуаций поха-рактернымпризнакамихпоявления,атакженаосновеанализаспециальной информации,получаемойизразличныхисточников; развитиеумениеприменятьполученныетеоретическиезнаниянапрактике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий вконкретнойопаснойситуациисучетомреальноскладывающейсяобстановкии индивидуальныхвозможностей;	ОК 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	МТ7	формирование умения анализировать явления и события природного, тех-	ОК 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

		ногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; приобретениеопыталокализации возможныхопасныхситуаций,связанных снарушениемработытехнических средствиправилихэксплуатации; формированиеустановкиназдоровыйобразжизни; развитиенеобходимыхфизическихкачеств:выносливости,силы,ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимыеумственныеифизическиенагрузки;		
Предметные	П1	сформированностьпредставлений о культуре безопасностижизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающемзащищенностьличности,обществаигосударстваотвнешних и внутреннихугроз,включаяотрицательноевлияниечеловеческогофактора;	ОК1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	П2	полученииезнанияосновгосударственнойсистемы,российскогозаконодательства,направленногоназащитунаселенияотвнешнихивнутреннихугроз;	ОК2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	П3	сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма,терроризма,другихдействийпротивоправногохарактера,атакжеасоциальногоповедения;	ОК3 .4	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

	П4	сформированностьпредставлений оздоровомобразежизникакосредстве обеспечения духовного, физического и социального благополучияличности;	ОК 5,6	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	П5	освоениезнанияраспростра-ненныхопасныхичрезвычайныхситуацийпри- родного, техногенного и социальногохарактера;	ОК 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	П6	освоениезнанияфакторов,пагубновлияющихназдоровьечеловека; развитиезнанияосновныхмерзащиты(втомчислебластигражданскойобороны)иправилповедениявусловияхопасныхичрезвычайныхситуаций;	ОК 4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
	П7	формированиеумениепредвидеть возникновениеопасныхичрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать раз-личныеинформационныеисточники; развитие умения применять полученные знания в области безопасностина практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повсе-дневнойжизниивразличныхопасныхичрезвычайныхситуациях;	ОК 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	П8	освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностейпрохожденияволнойслужбыпопризывуиконтракту, уволь-ненияс военнойслужбыипребыванияв запасе; владениеосновамимедицинскихзнанийиоказанияпервойпомощипострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видахпоражений),включаязнанияобосновныхинфекционныхзаболеваниях и ихпрофилактике;	ОК 6	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:
теоретических занятий 28 часов,
практических занятий 42 часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия **Содержание обучения**	**19.02.10 «Технология продукции общественногопитания»**
Введение **Раздел 1.** **Обеспечениеличнойбезопасностиисохранениездоровья**	**1** **16**
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	**27**
Раздел 3. **Основыобороныгосударстваивоинскаяобязанность**	**24**
Раздел 4. Основымедицинскихзнаний	**24**
Дифференцированный зачёт	**2**
Итого:	**70**
Внеаудиторная самостоятельная работа. **Подготовка докладов, рефератов,** **и др.**	**35**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета **Всего**	**105**

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*105*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*70*
в том числе:	
практические занятия	*42*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*35*
в том числе: Подготовка докладов Подготовка презентации	 *26* *9*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины. «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов		
1	2	3		
		Макс	Ауд.	Сам
Введение.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*	**1**	**1**	**-**
.	**Содержание учебного материала**:			
	1 Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», целиизадачидисциплины.	1	1	-
Раздел 1. Обеспечениеличнойбезопасностиисохранениездоровья	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Определениеосновныхпонятийоздоровьеиздоровомобразе жизни. Усвоениефакторов,влияющихназдоровье,выявлениефакторов,разрушающихздоровье,планированиережимадня,выявлениеусловийобеспечениярациональногопитания,объяснение случаевизсобственнойжизниисвоихнаблюденийпопланированиюрежиматрудаиотдыха. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определениеосновныхформзакаливания,ихвлиянияназдоровье человека,обоснованиепоследствийвлиянияалкоголяназдоровье человекаисоциальныхпоследствийупотребленияалкоголя. Анализвлияниянеблагоприятнойокружающейсредыназдоровьечеловека. Моделированиесоциальныхпоследствийпристрастиякнаркотикам. Моделированиеситуацийпоорганизациибезопасностидорожногодвижения. Характеристикафакторов,влияющихна репродуктивное здоровьечеловека. Моделированиеситуацийпопримененииюправилсохраненияи укрепленияздоровья	**25**	**16**	**9**
	Содержание учебного материала:			
	1 Общиепонятияоздоровье. Здоровьеиздоровыйобразжизни..Здоровыйобраз жизни как	2	2	-

		необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человекаи общества.			
	2	Факторы,способствующиеукреплениюздоровья.Двигательнаяактивностьизакаливаниеорганизма.Занятияфизическойкультурой.Психологическая уравновешенностьиеезначениедляздоровья.Режимдня,трудаиотдыха.	2	2	-
	3	Влияниенеблагоприятнойокружающейсредыназдоровьечеловека.Основные источникизагрязненияокружающейсреды.Техносферакакисточник негативных факторов.	1	1	
	4	Вредныепривычки(употреблениеалкоголя,курение,употреблениенаркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека,социальные последствияупотребленияалкоголя,снижениеумственнойифизическойработоспособности	1	1	
	5	Правовыеосновывзаимоотношенияполов.Бракисемья.Культурабрачных отношений.Основныефункциисемьи.ОсновысемейногоправавРоссийскойФедерации.Праваиобязанностиродителей.КонвенцияООН« Оправахребенка».	1	1	
	6	Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.	1	1	
	7	Правилаибезопасностьдорожногодвижения.Моделиповеденияпешеходов, велосипедистов,пассажировиводителейтранспортныхсредствпри организациидорожного движения.	1	1	
	8	Репродуктивноездоровьекаксоставляющаячастьздоровьячеловекаи общества.Социальнаярольженщинывсовременномобществе.Репродуктивноездоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условиесохранностирепродуктивногоздоровья.	1	1	

	Практическое занятие№1Влияниедвигательнойактивностиназдоровьечеловека.Закаливаниеиеговлияниеназдоровье.Правилаличнойгигиеныиздоровье человека.	1	1	
	Практическое занятие№2Курениеиеговлияниенасостояниездоровья.Табачныйдымиегосоставныечасти.Влияниекурениянанервнуюсистему,сердечнососудистуюсистему.Пассивное курение и его влияние наздоровье.	1	1	
	Практическое занятие№3Изучение основных положений организации рационального питания иосвоение методовегогигиеническойоценки.	2	2	-
	Практическое занятие№4Изучениемоделейповеденияпешеходов,велосипедистов,пассажировиводителей транспортныхсредствприорганизациидорожногодвижения.	2	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему «Здоровыйобразжизни— основаукрепленияисохраненияличногоздоровья»	2	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: «Роль физической культуры в сохранениездоровья».	2	-	2
	Подготовка презентации: Города-герои РоссийскойФедерации. Дни воинской славыРоссии.	3 2		3 2
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Усвоениеобщихпонятийчрезвычайныхситуаций,классификациячрезвычайныхситуацийприродногоитехногенногохарактерапоосновнымпризнакам,характеристикаособенностейЧС различногопроисхождения. Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизниздоровьячеловека,сохраненияличногоиобщественногоимуществаприЧС. Моделированиеповедениянаселенияприугрозеивозникновении ЧС. Освоениемоделейповедениявразныхситуациях:каквестисебя дома,надорогах,влесу,наводоемах,характеристикаосновных функцийсистемыпопредупреждениюиликвидацииЧС(РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях	**41**	**27**	**14**

	чрезвычайныхситуаций,оценкаправильностивыбораиндивидуальныхсредствзащитыпривозникновенииЧС;раскрытиевозможностей современных средств оповещения населения об опасностях,возникающихвчрезвычайныхситуацияхвоенногоимирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозетеррористическогоакта,захватевкачествезаложника. Определениемербезопасности населения,оказавшегосяна территории военныхдействий. Характеристикапредназначенияиосновныхфункцийполиции, службыскоройпомощи,Федеральнойслужбыпонадзорувсферезащитыправпотребителейиблагополучиячеловекаидругих государственныхслужбвобластибезопасности			
	Содержание учебного материала:				
	1.	Общиепонятияиклассификациячрезвычайныхситуацийприродногоитехногенногохарактера. Характеристикачрезвычайныхситуацийприродногоитехногенногохарактера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведениявусловияхчрезвычайныхситуацийприродногоитехногенногохарактера.	1	1	-
	2.	Единаягосударственнаясистемапредупрежденияиликвидациичрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемыедлязащитынаселенияотчрезвычайныхситуаций.	1	1	
	3.	Гражданскаяоборона— составнаячастьобороноспособностистраны.Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управлениягражданскойобороной.Мониторингипрогнозированиечрезвычайных ситуаций.	1	1	
	4.	Современныесредствапораженияиихпоражающиефакторы.Мероприятия позащитенаселения.Оповещениеиинформированиенаселенияобопасностях,возникающихвчрезвычайныхситуацияхвоенн	1	1	

		огоимирноговремени.Эвакуациянаселения в условиях чрезвычайныхситуаций.			
	5.	Организацияинженернойзащитынаселенияотпоражающихфакторовчрезвычайныхситуациймирногоивоенноговремени. Инженернаязащита,видызащитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитныхсооружениях.	1	1	
	6.	Правилабезопасногоповеденияприугрозетеррористическогоакта,захватев качествезаложника.Мерыбезопасностидлянаселения,оказавшегосянатерритории военныхдействий.	1	1	
	7.	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайныхситуаций.Организацияиосновноесодержаниеаварийно-спасательных работ.Санитарнаяобработкалюдейпослеихпребываниявзонахзаражения.	1	1	
	8.	Обучениенаселениязащитеотчрезвычайныхситуаций.Основныенаправления деятельностигосударственныхорганизацийиведомствРоссийскойФедерациипозащитенаселенияитерриторийотчрезвычайныхситуаций:прогноз,мониторинг,оповещение,защита,эвакуация,аварийно-спасательныеработы,обучениенаселения.Организациягражданскойоборонывобразовательномучреждении,еепредназначение.	1	1	
	9.	Государственныеслужбыпоохранездоровьяибезопасностиграждан.МЧС России—федеральныйоргануправлениявобластизащитынаселенияотчрезвычайныхситуаций.ПолицияРоссийскойФедерации—системагосударственныхорганов-полнительнойвластивобластизащитыздоровья,прав,свободыисобственностиграждан	1	1	

		отпротивоправныхпосягательств.Службаскороймедицинскойпомощи.Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (РоспотребнадзорРоссии).Другиегосударственныеслужбывобластибезопасности. ПравовыеосновыорганизациизащитынаселенияРоссийскойФедерацииотчрезвычайныхситуациймирноговремени			
	Практическое занятие№5: Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.		2	2	-
	Практическое занятие№6. ИзучениеиотработкамоделейповедениявЧСнатранспорте.		2	2	-
	Практическое занятие№7 Изучениепервичныхсредствпожаротушения		2	2	
	Практическое занятие№8 ИзучениеииспользованиесредствиндивидуальнойзащитыотпоражающихфакторовЧСмирногоивоенноговремени.		2	2	
	Практическое занятие№ 9 Изучениеииспользованиесредствиндивидуальнойзащитыкожи от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени		1	1	
	Практическое занятие№10 Разработка плана ГО по действиям в мирное и военное время		1	1	
	Практическое занятие№ 11 МЧСРоссии— федеральныйорганауправлениявобластизащитынаселенияот чрезвычайныхситуаций.		2	2	
	Практическое занятие№ 12 Характеристика ЧС природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местностиирайонапроживания		2	2	
	Практическое занятие № 13Отработка действий по сигналам гражданской обороны. Изготовление и порядок использования ватно-марлевой повязки.		2	2	

	Практическое занятие № 11 Отработка нормативапо надеванию противогаза и пользованию неисправным противогазом	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка доклада на тему: Доработать конспект лекции «Государственныеслужбыпоохранездоровьяибезопасностиграждан». Права и обязанности граждан РФ в области защиты населения и территорий от ЧС. Составить таблицу на тему «Действия при возникновении ЧС техногенного характера» Составить таблицу на тему «Действия при возникновении ЧС природного характера» Доработать конспект лекции: «Правилабезопасногоповеденияприугрозетеррористическогоакта,захвата качествезаложника».	 2 2 2 2 2	 - 	 2 2 2 2 2
	Подготовка презентации на тему: «Терроризмкакосновнаясоциальнаяопасностьсовременности». Компьютерные игры и их влияние на организмчеловека.	 2 2	 - -	 2 2
Раздел 3 Основыобороныгосударстваивоинская обязанность	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Различениеосновныхпонятийвоеннойинациональнойбезопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основныхэтаповсозданияВооруженныхСилРоссии. Анализосновныхэтаповпроведениявоеннойреформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определениеорганизационнойструктуры,видовиродовВооружённых Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядкажизнивоинскойчасти,сопоставлениепорядкаиусловийпро-	**36**	**24**	**12**

	хождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условийпрохожденияальтернативнойгражданскойслужбы. Анализкачествличностивоеннослужащегокакзащитника Отечества. Характеристикатребованийвоинскойдеятельности,пред являемых к моральным,индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. ОпределениеБоевыхТрадицийВооруженныхСилРоссии,объяснениеосновныхпонятийоритуалахВооруженныхСилРоссийскойФедерацииисимволахвоинскойчести			
	Содержание учебного материала:				
	1	ИсториясозданияВооруженныхСилРоссии.Организациявооруженныхсил МосковскогогосударствавXIV—XVвеках.ВоеннаяреформаИванаГрозноговсерединеXVIвека.ВоеннаяреформаПетраI,созданиерегулярнойармии,ееособенности. ВоенныереформывРоссиивовторойполовинеXIXвека,созданиемассовойармии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылкипроведениявоеннойреформыВооруженныхСилРоссийскойФедерациинасовременномэтапе.Функцииосновныезадачисовременных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности	2	2	-
	2	ОрганизационнаяструктураВооруженныхСилРоссийскойФедерации.Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура.Военно-морскойфлот,историясоздания,предназначение,структура.Ракетные войскастратегическогоназначения:историясоздания,предназначение,структура. Войскавоздушно-	2	2	-

		космическойобороны:историясоздания,предназначение,структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. ДругиевойскаПограничныевойскаФедеральнойслужбыбезопасностиРоссийской Федерации,внутренниевойскаМинистерствавнутреннихделРоссийскойФедерации, ЖелезнодорожныевойскаРоссийскойФедерации,войскагражданскойобороныМЧС Росси.Ихсоставипредназначение			
	Практическое занятие№12: Воинскаяобязанность.Основныепонятияовоинскойобязанности.Воинский учет.Организациявоинскогоучетаиегопредназначение.Первоначальнаяпостановка граждannавоинскийучет.Обязанностигражданповоинскомуучету.Организация медицинскогоосвидетельствованиягражданприпервоначальнойпостановкенавоинскийучет.		2	2	-
	3	Обязательнаяподготовкагражданквоеннойслужбе.Основноесодержаниеобязательнойподготовкигражданинаквоеннойслужбе.Добровольнаяподготовкаграждан квоеннойслужбе.Основныенаправлениядобровольнойподготовкигражданквоенной службе:занятиявоенно-прикладнымивидамиспорта;обучениеподополнительным образовательнымпрограммам,имеющеецельювоенную подготовкунесовершеннолетних гражданвучрежденияхначальногопрофессионального исреднегопрофессионального образования;обучениепопрограммамподготовкиофицеровзапасанавоенныхкафедрахвобразовательныхучреждениях высшегопрофессиональногообразования.	1	1	-
	Практическое занятие №		2	2	

	13:Призывнавоеннуюслужбу.Общие,должностныеиспециальныеобязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневныйпорядокжизнивоинскойчасти.			
	Практическое занятие №14: Прохождениевоеннойслужбыпоконтракту.Основныеусловияпрохождения военнойслужбыпоконтракту.Требования,предъявляемыекгражданам,поступающим навоеннуюслужбупоконтракту.Срокивоеннойслужбыпоконтракту.Праваильготы, предоставляемыевоеннослужащим,проходящимвоеннуюслужбупоконтракту.	2	2	
	4 Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохожденияальтернативнойгражданскойслужбы.	1	1	
	Практическое занятие № 15:Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге,готовностьвлюбуюминутувстатьназащитусвободы,независимостиконституционногостроявРоссии,народаиОтечества.Военнослужащий—специалист,в совершенствевладеющийоружиемивоеннойтехникой.Требованиявоинскойдеятельно-сти,предъявляемыекморальным,индивидуально-психологическимипрофессиональнымкачествамгражданина.	2	2	
	Практическое занятие № 16:Видывоинскойдеятельностиихособенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил иродах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основныепонятияопсихологическойсовместимостичленоввоинскогоколлектива (экипажа,боевогорасчета).Военнослужащий—	2	2	

	подчиненный,строгособлюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющийтребованиявоинскихуставов,приказыкомандировиначальников.			
	Практическое занятие № 17:Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих.Воинскаядисциплина,еесущностьизначение.Видыответствен- ности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая,материальная,уголовная).Дисциплинарныевзыскания,налагаемыенасолдатиматросов,проходящихвоеннуюслужбупопризыву.Уголовная ответственностьзапреступленияпротиввоеннойслужбы(неисполнениеприказа,нарушениеуставныхправилвзаимоотношенийміждувоеннослужащими,самовольное оставлениечастиидр.).Соблюдениенормміждународногогуманитарного права.	1	1	
	Практическое занятие № 18:КакстатьофицеромРоссийскойармии.Основныевидывоенныхобразовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовкиофицерскихкадровдляВооруженныхСилРоссийскойФедерации.	1	1	
	Практическое занятие№ 19:Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верностьвоинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанностьповооруженнойзащитеОтечества.ДнивоинскойславыРоссии —днисловных побед.Основныеформыувековеченияпамятироссийскихвоинов,отличив	1	1	

	шихсяв сражениях,связанныхснямивоинскойславыРоссии.Дружба,войсковоетоварищество— основабоевойготовностичастейиподразделений.Особенностивоинского коллектива,значениевойскового товариществавбоевыхусловияхиповседневной жизничастейиподразделений.Войсковоетоварищество— боеваятрадицияРоссийской армии ифлота.			
	Практическое занятие № 20:РитуалыВооруженныхСилРоссийскойФедерации.Ритуалприведениякв оеннойприсяге.Ритуалвручениябоевогознаменивоинскойчасти.Вручение личному составувооруженияивоеннойтехники.Проводывоеннослужащих,уволенныхвза-пасилиотставку.Символывоинскойчести.Боевоезнамявоинскойчасти— символ воинскойчести,доблестиславы.Ордена— почетныенаградызавоинскиеотличия и заслуги в бою и военнойслужбе.	1	1	
	Практическое занятие№ 21: Изучение способов бесконфликтного общения и само регуляции.	2	2	-
	Практическое занятие№ 22: Особенностислужбывармии,изучениеиосвоениеметодикпроведениястроевой подготовки.	2	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему: Военнаяслужбакакособыйвидфедеральнойгосударственнойслужбы. Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации. БоевыетрадицииВооруженныхСилРоссийскойФедерации. Символы воинскойчести. Патриотизм и верность воинскомудолгу. ГородавоинскойславыРоссийскойФедерации.	 2 2 2 2 2 2		 2 2 2 2 2 2

Раздел IV. Основымедицинскихзнаний	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Освоениеосновныхпонятийосостояниях,прикоторыхоказываетсяпервая помощь;моделированиеситуацийпооказанию первойпомощипринесчастныхслучаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотече- ний, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определениеособенностейобразажизниирационапитания беременнойженщины		**36**	**24**	**12**
	Содержание учебного материала:				
	1	Понятиепервойпомощи.Переченьсостояний,прикоторыхоказываетсяперваяпомощь.Признакижизни.Общиеправилаоказанияпервойпомощи.Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан РоссийскойФедерации».	2	2	-
	2	Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях.Правила наложенияповязокразличныхтипов.Перваяпомощьпритравмахразличныхобластейтела.Перваяпомощьпри проникающихраненияхгрудной ибрюшнойполости, черепа.Перваяпомощьприсотрясенияхиушибахголовногомозга.Перваяпомощь припереломах.Перваяпомощьприэлектротравмахиповрежденииимолнией.	2	2	-
	Практическое занятие№12: Перваяпомощьприсиндромедлительногосдавливания.Понятиетравматического токсикоза.Местныеиобщиепризнакитравматическоготоксикоза. Основные периодыразвитиятравматическоготоксикоза		2	2	-
	Практическое занятие №13: Понятиеивидыкровотечений.Перваяпомощьпринаружныхкровотечениях. Перваяпомощьприкапиллярномкровотечении.Перваяпомощьприартери		2	2	-

	альном кровотечении.Правиланаложенияжгутаизакрутки.Перваяпомощьпривенозном кровотечении.Смешанноекровотечение.Основныепризнакивнутреннего кровотечения.			
	Практическое занятие №15: Перваяпомощьприожогах.Понятие,основныевидыистепениожогов.Перваяпомощьпритермическихожогах.Перваяпомощьприхимическихожогах.Перваяпомощьпривоздействииивысокихтемператур.Последствиявоздействиявысоких температурнаорганизмчеловека.Основныепризнакитеплового удара.Предупреждениеразвитияперегревов.Воздействиеультрафиолетовыхлучейначеловека.	2	2	-
	Практическое занятие№16: Перваяпомощьпривоздействииинизкихтемператур.Последствиявоздействия низкихтемпературнаорганизмчеловека.Основныестепениотморожений.	2	2	-
	Практическое занятие№17: Перваяпомощьприпопаданииинородныхтелвверхниедыхательныепути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательныхпутей.	2	2	-
	Практическое занятие№18: Перваяпомощьприотравлениях.Остроеихроническоеотравление	1	1	-
	Практическое занятие№19: Перваяпомощьприотсутствиисознания.Признакиобморока.Перваяпомощь приотсутствиикровообращения(остановкесердца).Основныепричиныостановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведениянепрямого(наружного)массажасердцаиискусственногодыхания.	2	2	-

	Практическое занятие№20: Основныеинфекционныеболезни,ихклассификацияипрофилактика.Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактикаинфекционныхзаболеваний.Инфекции,передаваемыеполовымпутем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия дляздоровья.		1	1	-
	3	Здоровьеродителейиздоровьебудущегоребенка.Основныесредствапланирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности.Признакиисрокибеременности.Понятиепатронажа,видыпатрона-жей.Особенностипитанияиобразажизнибеременнойженщины.	1	1	-
	4	Основыуходазамладенцем.Физиологическиеособенностиразвитияноворожденныхдетей.Основныемероприятияпоуходузамладенцами. Формирование основздоровогообразажизни.Духовностьиздоровьесемьи	1	1	-
	Практическое занятие№21: Изучениеиосвоениеосновныхприемовоказанияпервойпомощиприкровотечениях		2	2	-
	Практическое занятие№22: Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания		2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по теме: Духовность и здоровьесемьи. Здоровьеродителей—здоровьеребенка. Формированиездоровогообразажизниспеленок. Как статьдолгожителем? Рождение ребенка — высшее чудо наЗемле.		 2 2 2 2		 2 2 2 2

	Политикагосударстваподдержкесемьи.	2 2		2 2
	Дифференцированный зачет	**2**	**2**	-
	итого	**105**	**70**	35

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия

учебного кабинета **«Безопасность жизнедеятельности», спортивного зала, стрелкового тира.**

Оборудование учебного кабинета - немеханическое: 15 парт, 30 стульев, доска, стол и стул для преподавателя, шкафы для дидактических материалов.

- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники упражнений, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);
- наглядные пособия (плакаты, демонстрационные стенды)

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран, телевизор, видеомагнитофон.

Комплекты стационарных наглядных пособий издательства Дрофа: «Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях» издательства Дрофа: средства индивидуальной защиты, средства коллективной защиты, **таблицы**: химическое оружие / ядерное оружие, бактериологическое оружие / современные обычные средства поражения, гражданская оборона (ГО) Российской Федерации / единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) Российской Федерации, личная гигиена / инфекционные заболевания;

- «Правила пожарной безопасности» признаки и поражающие факторы пожара, **таблицы**: правила поведения при пожаре в доме (квартире), правила поведения при пожаре в образовательном учреждении, как выйти из задымленного помещения, что делать, если при пожаре невозможно покинуть помещение, правила поведения при загорании телевизора, правила поведения при загорании новогодней елки, первичные средства пожаротушения (огнетушители), первичные средства пожаротушения (внутренний пожарный кран), причины пожаров в жилых и общественных зданиях;

- «Основы защиты от терроризма» взрывоопасные предметы, **таблицы**: как узнать террориста-смертника, безопасные расстояния до взрывоопасных предметов, правила безопасного поведения при угрозе взрыва, как действовать, попав после взрыва в завал, как действовать, попав в заложники, как действовать, попав под обстрел, действия при получении угрозы, психологическая помощь пострадавшему от террористического акта, классификация терроризма;

- «Основы военной службы» 5,45 мм автомат Калашникова (АК-74). Неполная разборка и сборка. 9 мм пистолет Макарова (ПМ). Неполная разборка и сборка, Автомат Калашникова (АК-74). Назначение, боевые свойства и устройство. 9 мм пистолет Макарова (ПМ). Назначение, боевые свойства и устройство. Фортификационные сооружения, **таблицы**: ручные осколочные гранаты, противопехотные и противотанковые мины, признаки установки мин и фугасов, инженерные заграждения, приемы метания ручных осколочных гранат;

- «Факторы, разрушающие здоровье человека» издательства Дрофа: табакокурение, таблицы: алкоголизм, наркомания, синдром приобретенного иммунодефицита (СПИД);

3.2. Информационное обеспечение обучения.

I. Законодательные акты.

1.1. Конституция Российской Федерации,1993 год.

1.2. «0 безопасности», Закон Российской Федераций от 5 марта 1992 года.

1.3. «О радиационной безопасности населения», Федеральный Закон Российской Федерации от 9 января 1996 года.

1.4. «О пожарной безопасности». Федеральный Закон Российской Федерации от 21 декабря 1994 года.

1.5. Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 года.

1.6. Основы законодательства Российской Федерации об охране труда от 6 августа 1993 года.

1.7. «О безопасности дорожного движения», Федеральный Закон Российской Федерации от 10 декабря 1995 года.

1.8. «Об обороне»,Федеральный Закон Российской Федерации от 31 мая1996 года.

1.9. «О гражданской обороне», Федеральный Закон Российской Федерацииот 12 февраля 1998 года.

I.10. «0 защите населения и территорий от чрезвычайных ситуацийприродного и техногенного характера», Федеральный Закон от21 декабря 1994 года.

1.11. «О статусе военнослужащих», Закон Российской Федерации от22 января 1993 года.

1.12. «О воинской обязанности и военной службе», Федеральный Закон Российской Федерации от 11 февраля 1998 года.

1.13. «Уголовный кодекс Российской Федерации», принят Государственной Думой 24 мая 1996 года.

1.14. «О силах и средствах единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций», Постановление Правительства Российской Федерации от 3 августа 1996 года № 924.

1.15. «Положение о классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», утверждено Постановлением Правительства Российской Федерации от 13 сентября 1996 года № 1094.

.16. ГОСТ Р 22.3.03-94 «Государственный стандарт Российской Федерации. «Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Защита населения».

1.17. ГОСТ Р 22.3.01-94 «Государственный стандарт Российской Федерации. «Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Жизнеобеспечение населения в чрезвычайных ситуациях».

II. Документы по подготовке учащихся в области защиты от чрезвычайных ситуаций и изучению основ военной службы.

2.1. «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций», Постановление Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2003 года № 738.

2.2. «Порядок подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций», утвержден Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2003 года № 738.

2.3. «Положение о единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций», утверждено Постановлением Правительства Российской Федерации от 5 ноября 1995 года № 1113.

2.4. «Организационные указания по подготовке населения Российской Федерации в области защиты от чрезвычайных ситуаций на 2001 - 2005 годы», письмо Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий от 4 ноября 2000 года.

2.5.«Рекомендации по реализации программы курса «Основы безопасности жизнедеятельности», письмо Министерства образования и Министерства по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий от 4 февраля 1994 года.

2.6.«Положение о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе», утверждено Постановлением Правительства Российской Федерации от 31 декабря 1999 года № 1441.

2.7.«Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы», утверждена приказом Министра обороны и Министра образования Российской Федерации от 3 мая 2001 года № 203/1936.

Основные источники

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник, 2010 ОИЦ «Академия»

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учебное пособие 2013 ОИЦ «Академия»

3. Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А., Чибинев Н.Н. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях в примерах и задачах. Учебное пособие, 2013 ООО «Издательский Центр РИОР»

4. Микрюков М.Ю. Безопасность жизнедеятельности, 2011,ООО «КноРус»

5. Мурадова Е.О. Безопасность жизнедеятельности. Учебник, 2010, ИД «Риор»

6. Арустамов А.Э., Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В., Гуськова Г.В. Безопасность жизнедеятельности, 2013, ОИЦ «Академия».

Дополнительные источники:

1.Безопасность жизнедеятельности / С. В. Белов и др. - М, 2012. - 357 с.

2.Безопасность в чрезвычайных ситуациях / Б. С. Мастрюков. - М, 2010. - 336 с.

3.Обеспечение безопасности жизнедеятельности / В. Ю. Микрюков. / Книга 1. Личная безопасность. - М, 2011. - 479 с.

4.Обеспечение безопасности жизнедеятельности / В. Ю. Микрюков. / Книга 2. Коллективная безопасность. - М, 2012. - 479 с.

5.Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них / А. В. Баринов. - М, 2010, - 496 с. Безопасность жизнедеятельности.

6.Практические занятия. Учебное пособие для среднего профессионального образования/Гетия И.Г. , Гетия С.И., Емец В.Н., Комиссарова Т.А. и др. /Под ред. И.Г. Гетия. – М.: Колос, ИПР СПО, 2011.

7.Катастрофы и человек. Книга 1. Российский опыт противодействия чрезвычайным ситуациям. / Под ред.Ю.Л. Воробьева. – М.: Издательство АСТ – ЛТД, 2012.

8.Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. /Под общей ред. М.И Фалеева.– Калуга: ГУП «Облиздат», 2010.

9.Армия государства Российского и защита Отечества. /Под общей ред. В.В. Смирнова. – М.: Просвещение, 2012.

10.Крючек Н. А., Миронов С. К., Мишин Б. И. «Основы безопасности жизнедеятельности». Методические рекомендации по оборудованию кабинета (класса) ОБЖ в общеобразовательном учреждении. 80 с., Издательство: Дрофа, 2010 г

11.Латчук В. Н., Миронов С. К. «Терроризм и безопасность человека». 5 – 11 классы. Учебно-методическое пособие. 80 с., Издательство: Дрофа, 2010 г

12.Михайлов А.А. «Игровые занятия в курсе «Основы безопасности жизнедеятельности». 5 – 9 классы. Методическое пособие. 80 с., Издательство: Дрофа, 2010 г

13.Муравьев А.Г., Перевозчиков А.Н., Данченко С.П., Дурнев Р.А., Петрова Н. М. «Методы и средства оценки факторов радиационной и химической опасности». 8 – 11 классы. Методическое пособие. 160 с., Издательство: Дрофа, 2010 г.

14.Легкобытов А. В., Мишин Б. И., Александрова С. Р. «Основы психологической безопасности личности». 5—11 классы. Методическое пособие. 224 с., Издательство: Дрофа. Легкобытов А. В., Мишин Б. И., Александрова С. Р. «Основы психологической безопасности личности». 5—11 классы. Методическое пособие. 224 с., Издательство: Дрофа, 2010 г.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.edu-all.ru/pages/links/all_links.asp?page=1&razdel=9

Методические пособия, статьи для обучения в сферах безопасности, здоровья, БЖД, ОБЖ, ПДД, ЗОЖ, педагогики, методики преподавания, школ, вузов (программы, учебники).

2. http://mykrevedki.ru/lib/Book-21-25.html

Электронные книги «Преподавание ОБЖ в школе и ССОУ»

3. http://sverdlovsk-school8.nm.ru/docobgd.htm

Поурочные тематические календарные планы, разработки уроков, сценарии, правила, акты, приказы по ОБЖ.

4. http://www.zavuch.info/

Разработки уроков поурочные планы рекомендации.

5. http://majesticarticles.ru/naykaiobrazovanie/obrazovanie/pred/bz/66416?

Энциклопедия статей по безопасности жизнедеятельности в России.

http://it-n.ru/communities.aspx?cat_no=21983&lib_no=28578&tmpl=lib

Сообщество учителей основ безопасности жизнедеятельности. Объединение преподавателей ОБЖ, использующих в своей работе ИКТ, желающих поделиться своим опытом с другими. Нормативно-правовое обеспечение работы преподавателя - организатора курса ОБЖ в школе.

6. http://www.mchs.gov.ru. spasinfo@gmail.com

Электронная версия газеты «Спасатель МЧС».

7. http://pedsovet.org/forum/index.php?showtopic

Основы безопасности жизнедеятельности. Методика и опыт.

8. http://www.mchs.gov.ru.

Портал МЧС России. Новости. Прогнозы, Сводка ЧС. Полезная информация. Статистика. Материалы СМИ.

9. http://www.studentsos.ru/files/types_gum/0-100/2/osnovyi-bezopasnosti?

Специфика и особенности преподавания ОБЖ в основной школе.

10. http://www.obzh.ru/dbo2007.html

ОБЖ.РУ. Образовательный портал. Нормативные документы. Рефераты по ОБЖ. Словарь терминов. Статьи и публикации. Учебники и пособия. Экзамены по ОБЖ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
УМЕТЬ организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Владение методикой организации мероприятий по эвакуации при возникновении ЧС	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Владение способами снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Демонстрация навыка использования средств индивидуальной и коллективной защиты	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
применять первичные средства пожаротушения;	Демонстрация владения использования средств пожаротушения	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	Самостоятельное преобразование учебного и справочного материала	Экспертное оценивание сообщения
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии полученной профессией;	Демонстрация владения профессиональными компетенциями продавца, товароведа.	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях.
владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Самостоятельное преобразование учебного материала	Экспертное оценивание сообщения
оказывать первую помощь пострадавшим.	Демонстрация навыка оказания доврачебной помощи	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
ЗНАТЬ: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования	Понимать принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,уметь прогнозировать развитие	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий

развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;	событий и оценнивать последствия при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму.	
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Понимание постоянного существования потенциальных опасностей и умение прогнозировать их последствия.	Экспертная оценка выполнения устных и тестовых заданий
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Формулирование задач и основных мероприятий гражданской обороны	Экспертное оценивания выполнения письменных и практических заданий.
способы защиты населения от оружия массового поражения;	Изложение назначения и использования средств индивидуальной и коллективной защиты	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Понимание порядка действий при возникновении пожара	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;	Своевременное прохождение приписной комиссии	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
		Дифференцированный зачёт по всем темам курса семестра

Результаты обучения (ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, участие в профессиональных конкурсах.	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, умение оценивать их эффективность и качество.	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Правильное решение ситуационных задач.	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Грамотное выделение основного из анализа СМИ.	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 5 Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение навыками использования информационно коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение функциями управления, планирования и организации, мотивации	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Владение функциями управления, планирования и организации работы команды	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.

Разработчики:

ОГБПОУ УТПиТ преподаватель Г.Ф.Козлов

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Лист регистрации изменений рабочей программы
БД. 06. «Основы безопасности жизнедеятельности»
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Преподаватель Козлов Григорий Фёдорович

№ п/п	Год внесения изменений	Характер изменений	№ листа	Обоснование изменений (ошибка при разработке, изменение учебного плана, пожелание работодателя и т.д.)	Действительно для групп	Подпись внесшего изменение
Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля»						
Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля»						
Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля»»						
Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»						
Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»						

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.07 Физика

19.02.10 «**Технология продукции общественного питания**»
38.02.05 **«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров »**

Ульяновск, 2016

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «**Физика**» предназначена для

освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по специальности 19.02.10 «**Технология продукции общественного питания**», 38.02.05 **«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров »**

Программа разработана на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

РЕКОМЕНДОВАНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин Председатель МК _____ *Т.Н. Еграшкина* *подпись* Протокол *№ 1* *от 27.08.2015 г.*	Заместитель директора по учебной работе _____ *Ю.Ю. Бесова* *подпись* *27.08.2015 г.*

Составители (разработчики):

Зверев С.А преподаватель физики (высшей категории)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4
2.ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5-7
3. Тематическое планирование 8-9
4. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов 10-32
5.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 33-41
6.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 42-44
7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 44-50

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена

для изучения физики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей:**
освоение знаний о фундаментальных физических • законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

• овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

• воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

• использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.07 Физика

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «**Технология продукции общественного питания**», 38.02.05**«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров »**

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

В основе учебной дисциплины «Физика» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Многие положения, развиваемые физикой, рассматриваются как основа создания и использования информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) — одного из наиболее значимых технологических достижений современной цивилизации.

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира (в естественно-научных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют метапредметный характер. К ним в первую очередь относятся: моделирование объектов и процессов, применение основных методов познания, системно-информационный анализ, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, управление объектами и процессами. Именно эта дисциплина позволяет познакомить студентов с научными методами познания, научить их отличать гипотезу от теории, теорию от эксперимента.

Физика имеет очень большое и всевозрастающее число междисциплинарных связей, причем на уровне как понятийного аппарата, так и инструментария. Сказанное позволяет рассматривать физику как метадисциплину, которая предоставляет междисциплинарный язык для описания научной картины мира.

Физика является системообразующим фактором для естественно-научных учебных предметов, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина «Физика» создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения студентов.

Обладая логической стройностью и опираясь на экспериментальные факты, учебная дисциплина «Физика» формирует у студентов подлинно научное мировоззрение. Физика является основой учения о материальном мире и решает проблемы этого мира.

При освоении профессий и специальностей естественно-научного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, при освоении профессий и специальностей технического профиля профессионального образования физика изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей.

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и практичскими работами.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП с получением среднего общего образования (ППССЗ)

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физика» принадлежит к общеобразовательному циклу дисциплин по выбору из обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение
студентами следующих **результатов:**

• ***личностных*:**

–– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

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

–– умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

–– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

–– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

–– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• ***метапредметных*:**

–– использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

–– использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

–– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

–– умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

–– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

–– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• ***предметных*:**

–– сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

–– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями,

законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
−− владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
−− умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
−− сформированность умения решать физические задачи;
−− сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
−− сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП ППКРС– программы подготовки квалифицированных рабочих.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: БД.07 Физика

максимальной учебной нагрузки обучающегося___145____часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося _97_____ часов, в том числе:
теоретических занятий___69___ часов,
лабораторных занятий_____ часов,
практических занятий___28___ часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося ___48___ часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия Содержание обучения	**БД.07 Физика**
Введение	**1**
1.Механика	**21**
2.Молекулярная физика.	**14**

Термодинамика	
3. Электродинамика	**22**
4. Колебания и волны	**14**
5. Оптика	**8**
6. Элементы квантовой физики	**12**
7. Эволюция Вселенной	**5**
Итого	**97**
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка устных выступлений по заданным темам, эссе, докладов, рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	**48**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	**145**

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
	БД.07 Физика
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*145*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*97*
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	*28*
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*48*
в том числе: Решение задач прикладного характера, выполнение упражнений. Написание рефератов. Обзор и конспектирование рекомендованной литературы по теме. Составление обзора периодической литературы Доработка конспекта лекций с применением дополнительной литературы. Создание компьютерных презентаций. Выполнение творческих работ. Работа над проектом	 *14* *8* *6* *4* *3* *2* *11*
Промежуточная аттестация : дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.07

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов		
1	2	3		
		Макс	Ауд.	Сам
Введение	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы* -сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; -умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; - владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.			
	Содержание учебного материала	2	1	1
	Наука о природе, физические законы. Значение физики при освоении профессий.	1	1	
	Самостоятельная работа Написание реферата «Особенности науки в профессии технолога»	1		1
Раздел 1	**Механика**	37	21	16
Тема 1.1 Кинематика	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной			

	деятельности; -использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; -владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени. Представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по графикам зависимости координат и проекций скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени.			
	Содержание учебного материала	11	7	4
	Равномерное движение, относительность движения	1	1	
	Равноускоренное движение. Уравнение координаты и скорости	1	1	
	Свободное падение	1	1	
	Зачет	1	1	
	Практические занятия			
	Решение задач на использование уравнений скорости и координаты точки. Составление отчёта	1	1	
	Изучение равноускоренного движения Вывод формул для решения задач.	1	1	
	Изучение движения тела, брошенного под углом к горизонту Вывод формул для	1	1	

	решения задач.			
	Самостоятельная работа	4		4
	Составление доклада «Виды движений»	2		2
	Решение задач. Составление отчёта.	2		2
Тема 1.2 Законы механики Ньютона	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; -Умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; -Сформированность умения решать физические задачи Указание границ применимости законов механики. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения			
	Содержание учебного материала	8	6	2
	Законы Ньютона. Масса, сила	1	1	
	Силы в природе: упругость, трение, тяжесть.	1	1	
	Сила тяжести. Вес	1	1	
	Закон Всемирного тяготения	1	1	
	Применение законов Ньютона.	1	1	
	Практические занятия			
	Решение задач на расчет движения под действием нескольких сил Составление отчёта.	1	1	
	Самостоятельная работа	2		2
	Написание доклада «Применение законов Ньютона в работе часового механизма»	1		1
	Решение задач. Составление отчёта	1		1
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; -умение генерировать идеи и определять средства, необходимые			

	для их реализации; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях. Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела. Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела. Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости.			
	Содержание учебного материала	12	8	4
	Импульс тела. Импульс силы.	1	1	
	Закон сохранения импульса.	1	1	
	Механическая работа. Работа силы тяжести, работа силы упругости, работа силы трения.	1	1	
	Энергия. Потенциальная и кинетическая. Закон сохранения энергии	1	1	
	Зачет	1	1	
	Практические занятия			
	Решение задач на закон сохранения импульса Составление отчёта	1	1	
	Решение задач на расчёт механической работы силы тяжести, силы тяги Составление отчёта	1	1	
	Решение задач на закон сохранения энергии Составление отчёта	1	1	
	Самостоятельная работа	4		4
	Решение задач. Составление отчёта.	2		2
	Написание сообщения «Обзор современных механизмов в технологии»	2		2
Раздел 2	**Основы молекулярной физики и термодинамики**			
Тема 2.1 Основы	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* - умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя			

молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ	для этого доступные источники информации; - умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ). Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов. Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости p (T), V (T), p (V). Экспериментальное исследование зависимости p (T), V (T), p (V). Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов. Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества. Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. Указание границ применимости модели «идеальный газ» и за- конов МКТ			
	Содержание учебного материала	6	4	2
	Основные положения молекулярно-кинетической теории вещества**.** Масса, размеры молекул, решение задач	1	1	
	Идеальный газ. Основное уравнение МКТ идеального газа. Скорость молекул Уравнение Менделеева-Клайперона	1	1	
	Практические занятия			
	Решение задач на газовые законы Составление отчёта	1	1	
	Решение задач по теме «Молекулярно-кинетическая теория Составление отчёта	1	1	
	Самостоятельная работа	2		2
	Решение задач по теме «Основные положения молекулярно-кинетической теории вещества**.** Масса, размеры молекул». Составление отчёта	1		1
	Составление отчёта.	1		1

	Решение задач по теме «Идеальный газ. Основное уравнение МКТ идеального газа» . Составление отчёта.			
Тема 2.2 Основы термодинамики	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; - использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики. Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости p(V). Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей. Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамки»			
	Содержание учебного материала	7	3	4
	Внутренняя Энергия**.** Температура. Количество теплоты	1	1	
	Первый закон термодинамики. Второй закон термодинамики. Тепловые двигатели	1	1	

	Практические занятия			
	Решение задач по теме «Термодинамика» Составление отчёта	1	1	
	Самостоятельная работа	4		4
	Написание реферата «Обзор современных двигателей внутреннего сгорания тепловых машин»			
Тема 2.3 Свойства газов, жидкостей и твёрдых тел	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; -Умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; -Сформированность умения решать физические задачи Указание границ применимости законов механики. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения Измерение влажности воздуха. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое. Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике. Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера. Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов			
	Содержание учебного материала	11	7	4
	Фазовый переход пар-жидкость. Испарение, конденсация, влажность, кипение	1	1	
	Поверхностное натяжение жидкости. Капиллярность	1	1	
	Кристаллические и аморфные тела, плавление и кристаллизация .	1	1	
	Механические свойства твердых тел. Закон Гука	1	1	

	Обобщающее занятие по теме «Свойства газов, жидкостей и твёрдых тел»	1	1	
	Практические занятия			
	Решение задач на явление плавление и кристаллизация Составление отчёта	1	1	
	Измерение влажности воздуха. Заполнение таблицы	1	1	
	Самостоятельная работа	4		4
	Составление конспекта лекций с применением дополнительной литературы			
Раздел 3	**Электродинамика**			
Тема 3.1 Электрическое поле.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; -использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; -владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов. Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов. Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора. Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора. Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества. Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей			
	Содержание учебного материала	9	5	4

	Электризация тел. Закон кулона	1	1	
	Электрическое поле. Напряженность и потенциал	1	1	
	Проводники и диэлектрики в электрическом поле	1	1	
	Зачет	1	1	
	Практические занятия			
	Решение задач на расчет напряженности и потенциала электрического поля Составление отчёта	1	1	
	Самостоятельная работа			
	Решение задач. Составление отчёта.	2		2
	Написание сообщения «Электризация тел»	2		2
Тема 3.2 Законы постоянного тока	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; - умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; -умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в каком — в режиме потребителя. Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона.			
	Содержание учебного материала	12	9	3
	Электрический ток, условия его существования	1	1	
	Напряжение. Сопротивление проводника. Закон Ома для участка цепи	1	1	

	Соединение проводников. Смешанное соединение.	1	1	
	Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи Закон Джоуля-Ленца	1	1	
	Практические занятия			
	Решение задач на расчет токов и напряжений Составление отчёта	1	1	
	Решение задач на тепловое действие тока Составление отчёта	1	1	
	Решение задач на расчет токов и напряжений для полной цепи Составление отчёта	1	1	
	Изучение закона Ома для участка цепи .Смешанное соединение проводников. Заполнение таблицы	1	1	
	Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока Заполнение таблицы	1	1	
	Самостоятельная работа	3		3
	Написание реферата «Трансформаторы»	2		2
	Решение задач. Составление отчёта.	1		1
Тема 3.3 Магнитное поле	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; -умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; - сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; Вычисление энергии магнитного поля. Объяснение принципа действия электродвигателя. Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека.			

	Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств. Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей. Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину			
	Содержание учебного материала	4	4	
	Магнитное поле. Индукция магнитного поля. Правило буравчика	1	1	
	Сила Ампера, правило левой руки .Сила Лоренца	1	1	
	Магнитный поток	1	1	
	Практические занятия			
	Решение задач на применение силы Ампера,Лоренца Составление отчёта	1	1	
Тема 3.4 Электромагнитная индукция	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; - умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле. Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции.			
	Содержание учебного материала	7	4	3
	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца	1	1	
	Закон электромагнитной индукции	1	1	
	Практические занятия			

	Решение задач на явление электромагнитной индукции Составление отчёта	1	1	
	Изучение явления электромагнитной индукции. Заполнение таблицы	1	1	
	Самостоятельная работа Составление презентации «Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции)»	3		3
Раздел 4	**Колебания и волны**			
Тема 4.1 Механические колебания	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; -умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами. Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний			
	Содержание учебного материала	8	5	3
	Механические колебания, период, частота колебания	1	1	
	Математический и пружинный маятники.	1	1	
	Период колебания. Превращение энергии при колебаниях	1	1	
	Практические занятия			
	Решение задач по теме «Механические колебания и волны» Составление отчёта	1	1	
	Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза). Заполнение таблицы	1	1	

	Самостоятельная работа Написание реферата «Механические колебания в работе машин, борьба с вредными явлениями колебаний»	3		3
Тема 4.2 Упругие волны	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; -умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн. Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн. Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине. Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека			
	Содержание учебного материала	3	3	
	Поперечные и продольные волны..	1	1	
	Свойства волн. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн	1	1	
	Звуковые волна. Ультразвук и его использование	1	1	
Тема 4.3 Электромагнитные колебания	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи. Измерение электроемкости конденсатора. Измерение индуктивность катушки. Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи. Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебатель- ные			

	системы. Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока. Исследование принципа действия трансформатора. Исследование принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии			
	Содержание учебного материала	8	4	4
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре.	1	1	
	Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных	1	1	
	Принцип действия электрогенератора. Трансформатор	1	1	
	Производство, передача и потребление электроэнергии.	1	1	
	Самостоятельная работа	4		4
	Написание реферата «Применение электромагнитных колебаний в современной технике»	2		2
	Составление сообщения «Работа печей СВЧ»	2		2
Тема 4.4 Электромагнитные волны	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; -Умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; -Сформированность умения решать физические задачи Указание границ применимости законов механики. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона. Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с			

	электромагнитными колебаниями и волнами. Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной			
	Содержание учебного материала	2	2	
	Электромагнитные волны и их свойства. Поперечность электромагнитных волн	1	1	
	Зачет	1	1	
Раздел 5	**Оптика**			
Тема 5.1 Природа света	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; - использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач. Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза. Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет расстояния от линзы до изображения предмета. Расчет оптической силы линзы. Измерение фокусного расстояния линзы. Изучение моделей микроскопа и телескопа			
	Содержание учебного материала	5	5	
	Основы геометрической оптики. Законы отражения и преломления света	1	1	
	Линзы. Построение изображений в линзах. Оптические приборы	1	1	
	Практические занятия			
	Определение фокусного расстояния линзы Составление отчета	1	1	
	Определение длины световой волны с помощью дифракционной Составление отчета	1	1	

	Решение задач на построение изображений в линзах Составление отчёта	1	1	
Тема 5.2 Волновые свойства света	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; -использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами. Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений			
	Содержание учебного материала	7	3	4
	Волновые свойства света. Интерференция и дифракция,	1	1	
	Поляризация и дисперсия	1	1	
	Практические занятия			
	Изучение явления интерференции и дифракции света Составление отчёта в виде графической иллюстрации.	1	1	
	Самостоятельная работа	4		4
	Написание реферата "Современные оптические приборы»	2		2
	Решение задач. Составление отчёта.	2		2

Раздел 6	**Элементы квантовой физики**			
Тема 6.1 Квантовая оптика	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; - использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте. Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона. Перечисление приборов установки, в которых применяется безинерционность фотоэффекта. Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики			
	Содержание учебного материала	6	4	2
	Явление фотоэффекта. Законы фотоэффекта	1	1	
	Масса, импульс фотона. Давление света	1	1	
	Корпускулярно-волновой дуализм.	1	1	
	Практические занятия			
	Решение задач на применение законов фотоэффекта Составление отчёта	1	1	
	Самостоятельная работа	2		2
	Составление реферата «Свет — электромагнитная волна»	1		1
	Решение задач. Составление отчёта	1		1
Тема 6.2 Физика	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* - сформированность представлений о роли и месте физики в современной			

атома	научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; - владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики Наблюдение линейчатых спектров. Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое. Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водорода и различия линейчатых спектров различных газов. Исследование линейчатого спектра. Исследование принципа работы люминесцентной лампы. Наблюдение и объяснение принципа действия лазера. Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике. Использование Интернета для поиска информации о перспективах применения лазера			
	Содержание учебного материала	2	2	
	Опыты Резерфорда по рассеянию альфа-частиц Планетарная модель атома	1	1	
	Поглощение и излучение света атомом постулаты Бора	1	1	
Тема 6.3 Физика атомного ядра	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* - сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; - владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями,			

	законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера. Расчет энергии связи атомных ядер. Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада. Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде. Определение продуктов ядерной реакции. Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях. Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине. Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений. Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т. д.). Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности			
	Содержание учебного материала	8	6	2
	Естественная радиоактивность. Радиоактивность закон радиоактивного распада	1	1	
	Радиоактивные излучения и их воздействие на организмы.	1	1	
	Строение атомного ядра. Энергия связи	1	1	
	Ядерные реакции. Реакции синтеза и реакции распада	1	1	
	Деление ядер урана. Ядерный реактор	1	1	
	Зачет	1	1	
	Самостоятельная работа	2		2
	Решение задач. Составление отчета.	1		1
	Составление доклада «История открытия радиоактивности. Использование	1		1

	радиоактивности в технических устройствах»			
Раздел 7	**Эволюция Вселенной**			
Тема 7.1 Строение и развитие Вселенной	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; -Умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; -Сформированность умения решать физические задачи Указание границ применимости законов механики. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана. Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной. Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.			
	Содержание учебного материала	2	2	
	Наша звездная система — Галактика. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной	1	1	
	Строение и происхождение Галактик.	1	1	
Тема 7.2 Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* -Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; -Умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; -Сформированность умения решать физические задачи Указание границ применимости законов механики. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях.			

	Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы			
	Содержание учебного материала	7	3	4
	Общие сведения о звездах Активные галактики. Эволюция вселенной .Происхождение Солнечной системы	1	1	
	Самостоятельная работа	4		4
	Составление презентации «Солнце — источник жизни на Земле».	2		2
	Написание реферата «Модели возникновения и эволюции Солнечной системы, звезд, галактик, Вселенной»	2		2
	Итоговая контрольная работа по всему курсу	1	1	
	Итоговая контрольная работа по всему курсу	1	1	
	Всего:	145	97	48

2.3 Темы рефератов, сообщений, докладов, презентаций

- Особенности науки в профессии повара
- Виды движений
- Применение законов Ньютона в работе часового механизма
- Обзор современных механизмов в технологии
- Обзор современных двигателей внутреннего сгорания тепловых машин
- Электризация тел
- Трансформаторы
- Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции)
- Механические колебания в работе машин, борьба с вредными явлениями колебаний
- Применение электромагнитных колебаний в современной технике
- Работа печей СВЧ
- Современные оптические приборы
- Свет — электромагнитная волна
- История открытия радиоактивности. Использование радиоактивности в технических устройствах
- Солнце — источник жизни на Земле
- Модели возникновения и эволюции Солнечной системы, звезд, галактик, Вселенной

Темы индивидуальных проектов

1.Процессы, происходящие при нарушении условий хранении товаров.

2.Выявление нарушений технологии производства.

3.Дефекты товаров,причины их вызывающие,меры предупреждения.

2.4.Характеристика основных видов учебной деятельности

Содержание обучения	тика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Умения постановки целей деятельности, планирования соб- ственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организа- ции самоконтроля и оценки полученных результатов. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логи- чески обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анали- зировать мнения собеседников, признавая право другого челове- ка на иное мнение. Произведение измерения физических величин и оценка грани- цы погрешностей измерений. Представление границы погрешностей измерений при построе- нии графиков. Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений. Умение предлагать модели явлений.
1. МеХАНИКА	
Кинематика	Представление механического движения тела уравнениями за- висимости координат и проекцией скорости от времени. Представление механического движения тела графиками зави- симости координат и проекцией скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускоре- ния тела по графикам зависимости координат и проекций скоро- сти от времени. Определение координат пройденного пути, ско- рости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени. Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопере- менного движений. Указание использования поступательного и вращательного дви- жений в технике.

Законы сохранения в механике	Применение закона сохранения импульса для вычисления изме- нений скоростей тел при их взаимодействиях. Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела. Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела. Применение закона сохранения механической энергии при рас- четах результатов взаимодействий тел гравитационными сила- ми и силами упругости.

Содержание обучения	**тика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
2. Основы молекулярой физики и термодинамики	
Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ	Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ). Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов. Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости p (T), V (T), p (V). Экспериментальное исследование зависимости p (T), V (T), p (V). Представление в виде графиков изохорного,
Основы термодинамики	Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики. Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости p (V). Вычисление работы газа, совершенной при изменении состоя- ния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Де- монстрация роли физики в создании и совершенствовании те- пловых двигателей. Изложение сути экологических проблем,
Свойства паров, жидко- стей, твердых тел	Измерение влажности воздуха. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое. Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике. Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессио- нального характера.
3. электродинамика	

Электростатика	Вычисление сил взаимодействия точечных электрических за- рядов. Вычисление напряженности электрического поля одного и не- скольких точечных электрических

Содержание обучения	тика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Вычисление потенциала электрического поля одного и несколь- ких точечных электрических зарядов. Измерение разности по- тенциалов. Измерение энергии электрического поля заряженного конденса- тора. Вычисление энергии электрического поля заряженного конден- сатора. Разработка плана и возможной схемы действий эксперимен- тального определения электроемкости конденсатора и диэлек- трической проницаемости
Постоянный ток	Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в ка- ком — в режиме потребителя. Определение температуры нити накаливания. Измерение элек- трического заряда электрона. Снятие вольтамперной характеристики диода.
Магнитные явления	Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, дей- ствующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движу- щийся в магнитном поле. Исследование явлений электромагнитной индукции, самоин- дукции. Вычисление энергии магнитного поля. Объяснение принципа действия электродвигателя. Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа дей- ствия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, жи- вотных, человека. Приведение примеров практического применения
4. колебания и волны	

Механические колеба- ния	Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пру- жине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины.

Содержание обучения	**тика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
Упругие волны	Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн. Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифрак- ции механических волн. Представление областей применения ультразвука и перспекти- вы его использования в различных областях науки, техники, в медицине
Электромагнитные колебания	Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи. Измерение электроемкости конденсатора. Измерение индуктив- ность катушки. Исследование явления электрического резонанса в последова- тельной цепи. Проведение аналогии между физическими величинами, харак- теризующими механическую и электромагнитную колебатель- ные системы. Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока. Исследование принципа действия трансформатора. Исследова- ние принципа действия генератора
Электромагнитные волны	Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного теле- фона. Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физи- ки объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнит- ных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и
5. оптика	
Природа света	Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач. Определение спектральных границ чувствительности человече- ского глаза. Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет расстояния от линзы до изображения предмета. Расчет оптической силы линзы. Измерение

Волновые свойства света	Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции све- та. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным

Содержание обучения	**тика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
6. Элементы квантовой физики	
Квантовая оптика	Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте. Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от часто- ты света. Измерение работы выхода электрона. Перечисление приборов установки, в которых
Физика атома	Наблюдение линейчатых спектров. Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое. Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водоро- да и различия линейчатых спектров различных газов. Исследование линейчатого спектра. Исследование принципа работы люминесцентной лампы. Наблюдение и объяснение принципа
Физика атомного ядра	Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гей- гера. Расчет энергии связи атомных ядер. Определение заряда и массового числа атомного ядра, возни- кающего в результате радиоактивного распада. Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде. Определение продуктов ядерной реакции. Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях. Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, меди- цине. Изложение сути экологических проблем, связанных с биологи- ческим действием радиоактивных излучений.
7. Эволюция вселенной	

Строение и развитие Вселенной	Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечно- го экрана. Использование Интернета для поиска изображений космиче- ских объектов и информации об их особенностях Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Ис- пользование Интернета для поиска современной

Окончание таблицы

Содержание обучения	**тика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
Эволюция звезд. Гипо- теза происхождения Солнечной системы	Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных ре- акциях. Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и эко- номического значения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.
Технические средства обучения»

Оборудование учебного кабинета: доска, стенды «Общее устройство компьютера»,интерактивная доска, 15 ученических столов, кафедра, сейф, стенды, вентилятор, папки с материалами(тестами) по всем темам, для подготовки к итоговой аттестации , модели, плакаты, стенд «Сохрани свое здоровье», раздаточный материал по темам, карточки-задания, методические рекомендации по выполнению практических занятий , комплекты заданий для контрольных и самостоятельных работ.

Технические средства:

Интерактивная доска
МФУ
Персональный компьютер
Ноутбук
Сканер
CD – диски, дискеты ; учебные программы.
Микросхема оперативной памяти
Картридер
Модем

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М.,2014.

Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования /В. Ф. Дмитриева, Л. И. Васильев. — М., 2014.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева,А. В. Коржуев, О. В. Муртазина. — М., 2015.

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронный учеб.-метод. комплекс для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М.,2014.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронное учебное издание (интерактивное электронное приложение) для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Касьянов В. А. Иллюстрированный атлас по физике: 10 класс.— М., 2010.
Касьянов В. А. Иллюстрированный атлас по физике: 11 класс. — М., 2010.
Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач. — М., 2013.
Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач. — М., 2015.
Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика. Справочник. — М., 2010.
Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования / под ред. Т. И. Трофимовой. — М., 2014.

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным
законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или
специальности среднего профессионального образования».
Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля: методические рекомендации: метод. пособие. — М., 2010.

Интернет- ресурсы

www. fcior. edu. ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
wwww. dic. academic. ru (Академик. Словари и энциклопедии).
www. booksgid. com (Books Gid. Электронная библиотека).
www. globalteka. ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
www. st-books. ru (Лучшая учебная литература).
www. school. edu. ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
www. ru/book (Электронная библиотечная система).
www. alleng. ru/edu/phys. htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

www. school-collection. edu. ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
https//fiz.1september. ru (учебно-методическая газета «Физика»).
www. n-t. ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).
www. nuclphys. sinp. msu. ru (Ядерная физика в Интернете).
www. college. ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ).
www. kvant. mccme. ru (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
www. yos. ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Введение Умения постановки целей деятельности, планирования соб- ственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организа- ции самоконтроля и оценки полученных результатов. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логи- чески обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анали- зировать мнения собеседников, признавая право другого челове- ка на иное мнение. Произведение измерения физических величин и оценка грани- цы погрешностей измерений. Представление границы погрешностей измерений при построе- нии графиков. Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений. Умение предлагать модели явлений. Указание границ применимости физических законов. Изложение основных положений современной научной картины мира. Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства. Использование Интернета для поиска информации	Оценивание рефератов. Оценивание проектов
Кинематика Представление механического движения	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.

тела уравнениями за- висимости координат и проекцией скорости от времени. Представление механического движения тела графиками зави- симости координат и проекцией скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускоре- ния тела по графикам зависимости координат и проекций скоро- сти от времени. Определение координат пройденного пути, ско- рости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени. Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопере- менного движений. Указание использования поступательного и вращательного дви- жений в технике. Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей. Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических вели- чин. Представление информации о видах движения в виде таблицы	
Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ). Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов. Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости p (T), V (T), p (V). Экспериментальное исследование зависимости p (T), V (T), p (V). Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов. Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по	Решение задач и упражнений.

известной температуре вещества. Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. Указание границ применимости модели «идеальный газ» и за- конов МКТ	
Основы термодинамики Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики. Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости p (V). Вычисление работы газа, совершенной при изменении состоя- ния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Де- монстрация роли физики в создании и совершенствовании те- пловых двигателей. Изложение сути экологических проблем, обусловленных рабо- той тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения. Указание учебных дисциплин, при изучении которых использу- ют учебный материал «Основы термодинамки»	Решение задач и упражнений.
Свойства паров, жидко- стей, твердых тел Измерение влажности воздуха. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое. Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике. Исследование механических свойств	Решение задач и упражнений.

твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессио- нального характера. Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов	
Электростатика Вычисление сил взаимодействия точечных электрических за- рядов. Вычисление напряженности электрического поля одного и не- скольких точечных электрических зарядов. Вычисление потенциала электрического поля одного и несколь- ких точечных электрических зарядов. Измерение разности по- тенциалов. Измерение энергии электрического поля заряженного конденса- тора. Вычисление энергии электрического поля заряженного конден- сатора. Разработка плана и возможной схемы действий эксперимен- тального определения электроемкости конденсатора и диэлек- трической проницаемости вещества. Проведение сравнительного анализа гравитационного и элек- тростатического полей	Решение задач и упражнений.
Постоянный ток Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в ка- ком — в режиме потребителя. Определение температуры нити накаливания. Измерение элек- трического заряда электрона. Снятие вольтамперной характеристики диода. Проведение сравнительного анализа полупроводниковых дио- дов и триодов. Использование Интернета для поиска	Решение задач и упражнений. Экспертное наблюдение за ходом эксперимента. Экспертный анализ выполненных практических заданий

информации о перспекти- вах развития полупроводниковой техники. Установка причинно-следственных связей	
Магнитные явления Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, дей- ствующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движу- щийся в магнитном поле. Исследование явлений электромагнитной индукции, самоин- дукции. Вычисление энергии магнитного поля. Объяснение принципа действия электродвигателя. Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа дей- ствия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, жи- вотных, человека. Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств. Проведение сравнительного анализа свойств электростатическо- го, магнитного и вихревого электрических полей. Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину	Решение задач и упражнений. Экспертное наблюдение за ходом эксперимента. Экспертный анализ выполненных практических заданий
Механические колеба- ния Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пру- жине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабаты- вать и предъявлять информацию в соответствии с поставленны- ми задачами.	Решение задач и упражнений.

Приведение примеров автоколебательных механических си- стем. Проведение классификации колебаний	
Упругие волны Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн. Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифрак- ции механических волн. Представление областей применения ультразвука и перспекти- вы его использования в различных областях науки, техники, в медицине. Изложение сути экологических проблем, связанных с воздей- ствием звуковых волн на организм человека	Решение задач и упражнений. Экспертное наблюдение за ходом эксперимента. Экспертный анализ выполненных практических заданий
Электромагнитные колебани Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи. Измерение электроемкости конденсатора. Измерение индуктив- ность катушки. Исследование явления электрического резонанса в последова- тельной цепи. Проведение аналогии между физическими величинами, харак- теризующими механическую и электромагнитную колебатель- ные системы. Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока. Исследование принципа действия трансформатора. Исследова- ние принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современ- ных способах передачи электроэнергии	Решение задач и упражнений.
Электромагнитные волны Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного теле- фона. Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физи- ки объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия	Решение задач и упражнений.

природы упругих и электромагнит- ных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами. Объяснение роли электромагнитных волн в современных иссле- дованиях Вселенной	
Природа света Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач. Определение спектральных границ чувствительности человече- ского глаза. Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет расстояния от линзы до изображения предмета. Расчет оптической силы линзы. Измерение фокусного расстояния линзы. Испытание моделей микроскопа и телескопа	Решение задач и упражнений. Экспертное наблюдение за ходом эксперимента. Экспертный анализ выполненных практических заданий
Волновые свойства света Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции све- та. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами. Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые ис- пользованы при изучении указанных явлений	Решение задач и упражнений. Экспертное наблюдение за ходом эксперимента. Экспертный анализ выполненных практических заданий
Квантовая оптика Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте.	Решение задач и упражнений. Экспертное наблюдение за ходом эксперимента. Экспертный анализ выполненных практических заданий

Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от часто- ты света. Измерение работы выхода электрона. Перечисление приборов установки, в которых применяется без- инерционность фотоэффекта. Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной фи- зики	
Физика атома Наблюдение линейчатых спектров. Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое. Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водоро- да и различия линейчатых спектров различных газов. Исследование линейчатого спектра. Исследование принципа работы люминесцентной лампы. Наблюдение и объяснение принципа действия лазера. Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике. Использование Интернета для поиска информации о перспекти- вах применения лазера	Решение задач и упражнений.
Физика атомного ядра Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гей- гера. Расчет энергии связи атомных ядер. Определение заряда и массового числа атомного ядра, возни- кающего в результате радиоактивного распада. Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде. Определение продуктов ядерной реакции. Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях. Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, меди- цине. Изложение сути экологических проблем, связанных с биологи- ческим действием радиоактивных излучений.	Решение задач и упражнений.

Проведение классификации элементарных частиц по их физи- ческим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т. д.). Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности	
Строение и развитие Вселенной Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечно- го экрана. Использование Интернета для поиска изображений космиче- ских объектов и информации об их особенностях Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной. Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.	Экспертный анализ выполненных рефератов, составленных презентаций.
Эволюция звезд. Гипо- теза происхождения Солнечной системы Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных ре- акциях. Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы	Экспертный анализ выполненных рефератов, составленных презентаций. Экспертный анализ выполненной контрольной работы.

Разработчик: _____преподаватель Зверев СА_____

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.08.Обществознание (включая экономику и право)

19.02.10. Технология продукции общественного питания
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

2016

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общеобразовательных и социально-экономических дисциплин
Председатель ЦМК
_____/Т.Н. Еграшкина /

Протокол заседания ЦМК
№ _____ от _____20___ г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по учебной работе
ОГБПОУ УТПиТ
_____/Ю.Ю. Бесова/
_____ *20___ г.*

Авторы – разработчики:
Новикова М. Ю., преподаватель истории и обществознания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	12
ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	27
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	34

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.08.Обществознание(включая экономику и право), реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Программа составлена на основе Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» для профессиональных образовательных организаций и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программ учебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС среднего общего образования: п.3 -преемственность ООП; п.18.1.3. -система оценки планируемых результатов освоения ООП.

Содержание программы «Обществознание (включая экономику и право)» направлено на достижение следующих целей:

• воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

• развитие личности на стадии начальной социализации, становление право-мерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

• углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

• умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

• содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

• формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

• применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.08.Обществознание (включая экономику и право)

1.1. Область применения рабочей программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО
19.02.10. Технология продукции общественного питания
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины
Учебная дисциплина «Обществознание (включая экономику и право)» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.
Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.
Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.
Отбор содержания учебной дисциплины осуществлялся на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.
Реализация содержания учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.
На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.
В процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение обществознания имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических
занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.
При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования дисциплина «Обществознание (включая экономику и право)», включающая экономику и право, изучается также на базовом уровне ФГОС
среднего общего образования, но более углубленно с учетом осваиваемой профессии или специальности.
Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППССЗ.

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Учебная дисциплина «Обществознание (включая экономику и право)» принадлежит к общеобразовательному циклу дисциплин, является базовым учебным предметом.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:
Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание(включая экономику и право)», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:
личностных:
− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
− российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных
символов (герба, флага, гимна);
− гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
− готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
− осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности
участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
− ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
метапредметных:
− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы

деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;
− способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных
задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
− умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;
предметных:
− сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
− владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
− владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
− сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
− сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
− владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
− сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
теоретических занятий 78 часов,
лабораторных занятий 0 часов,
практических занятий 30 часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	Количество часов	
Аудиторные занятия Содержание обучения	19.02.10. Технология продукции общественного питания	38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
Введение	2	2
Раздел Человек и общество	10	10
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	6	6
1.2. Общество как сложная система	4	4
2. Духовная культура чело-века и общества	14	14
2.1. Духовная культура личности и общества	2	2
2.2. Наука и образование в современном мире	8	8
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	4	4
3. Экономика	26	26
3.1. Экономика и экономичес- кая наука. Экономические системы	6	6
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	8	8
3.3. Рынок труда и безработица	8	8
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	4	4
4. Социальные отношения	16	16
4.1. Социальная роль и стратификация	4	4
4.2. Социальные нормы и конфликты	6	6
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	6	6
5. Политика	12	12
5.1. Политика и власть.	6	6

Государство в политической системе		
5.2. Участники политического процесса	6	6
6. Право	28	28
6.1. Правовое регулирование общественных отношений	6	6
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	10	10
6.3. Отрасли российского права	12	12
Итого	108	108
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Подготовка рефератов, докладов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	54	54
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	162	162

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

19.02.10. Технология продукции общественного питания 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	30
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
в том числе: Подготовка Эссе Составление сравнительных таблиц Подготовка сообщений Подготовка рефератов Решение задач по теме «Спрос. Предложение. Равновесная цена». Подготовка презентаций	 6 8 12 2 10 16
	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.08.Обществознание (включая экономику и право)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов		
1	2		3		
			Мак 162	Ауд 108	Сам 54
Введение	Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.		2	2	0
Раздел 1. Человек и общество			18	14	4
	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; - Владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; - Сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;		-	-	-
Тема 1.1. Природа человека. Врождённые и приобретённые качества.	Содержание учебного материала		11	9	2
	1	Человек, индивид, личность. Философские представления о социальных качествах человека. Потребности, способности и интересы. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества).	1	1	-
	2	Человек, индивид, личность. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды.	1	1	-
	3	Человек, индивид, личность. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи. Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности.	1	1	-
	4	Самостоятельная работа обучающихся: Написание эссе на тему: «Соотношение понятий «человек», «индивид», «личность».	2	-	2
	5	Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой	1	1	-

		деятельности.			
	6	Деятельность и мышление. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.	1	1	-
	7	Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни	1	1	-
	8	Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний.	1	1	-
	9	Проблема познаваемости мира. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления.	1	1	-
	10	Практическое занятие: Семинар по теме: «Потребности, способности и интересы».	1	1	-
Тема 1.2. Общество как сложная система	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; - Владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; - Сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;		7	5	2
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Общество как сложная динамичная система. 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).	1	1	-
	2	Общество как сложная динамичная система. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).	1	1	-
	3	Общество и глобализация. Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.	1	1	-
	4	Практические занятия: Составление аналитической таблицы: «Плюсы и минусы глобализации».	1	1	-

	5	Самостоятельная работа обучающихся: Составление сравнительной таблицы «Типология обществ: аграрное, индустриальное, постиндустриальное».	2	-	2
	6	Контрольная работа №1: Человек и общество.	1	1	
Раздел 2. Духовная культура человека и общества			17	11	6
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;		4	2	2
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Понятие культуры. Виды культуры. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.	1	1	-
	2	Основы этикета. Понятие этикета. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур.	1	1	-
	3	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения на тему: «Этикет».	2	-	2

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; - Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; - Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;		7	5	2
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Понятие науки и виды наук. Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.	1	1	-
	2	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения на тему: «Классификация науки».	2	-	2
	3	Система образования в Российской Федерации. Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования.	1	1	-
	4	Практическая работа: Составление схемы: «Система образования в Российской Федерации».	1	1	-
	5	Практическая работа: Подготовка проекта.	1	1	-
Тема 2.3. Мораль, искусство и	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;		6	4	2

религия как элементы духовной культуры	- 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;; - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;				
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Мораль. Основные принципы и норма морали. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.	1	1	-
	2	Религия. Мировые религии. Религия как феномен культуры. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.	1	1	-
	3	Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.	1	1	-
	4	Практическое занятие: Составление кроссворда по теме: «Виды искусства».	1	1	-
	5	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата (из списка «примерные темы рефератов и сообщений»).	2	-	2
Раздел 3 Экономика			44	26	18
Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;		7	5	2
	Содержание учебного материала		-	-	-

	1	Понятие экономики. Экономика как наука и хозяйство.	1	1	-
	2	Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен.	1	1	-
	3	Типы экономических систем. Традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.	1	1	-
	4	Типы экономических систем. Традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.	1	1	-
	5	Самостоятельная работа обучающихся: Составление сравнительной таблицы: «Типы экономических систем».	2	-	2
	6	Практическое занятие: Составление конспекта по теме: «Экономика как наука».	1	1	-
Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; - Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;		18	8	10
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Спрос. Предложение. Рыночное равновесие. Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие.	1	1	-
	2	Спрос. Предложение. Рыночное равновесие. Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие.	1	1	-
	3	Роль фирм в экономике. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга.	1	1	-
	4	Деньги. Виды денег. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков.	1	1	-
	5	Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства. Экономический рост и развитие. Экономические циклы.	1	1	-
	6	Налоги. Виды налогов. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.	1	1	-
	7	Практическое занятие: Решение задач по теме «Спрос. Предложение. Рыночное равновесие».	1	1	-
	8	Практическое занятие: Составление тестов по теме: «Рынок. Фирма. Роль государства в экономике».	1	1	-

	9	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач по теме «Спрос. Предложение. Рыночное равновесие».	10	-	10
Тема 3.3. Рынок труда и безработица	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; - Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; - Владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; - Сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;	10	8	2
	Содержание учебного материала				
	1	Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал.	1	1	-
	2	Спрос на труд и его факторы. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия.	1	1	-
	3	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения на тему: «Причины безработицы».	2	-	2
	4	Защита прав потребителя.	1	1	-
	5	Защита прав потребителя.	1	1	-
	6	Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.	1	1	-
	7	Основные доходы и расходы семьи.	1	1	-
	8	Практическое занятие: Составление конспекта по теме: «Роль профсоюзов и государства на рынках труда».	1	1	-
	9	Практическое занятие: Составление конспекта по теме: «Роль профсоюзов и государства на рынках труда».	1	1	-
Тема 3.4.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности,	9	5	4	

Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - Сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;				
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике.	1	1	-
	2	Организация международной торговли. Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли.	1	1	-
	3	Организация международной торговли. Глобальные экономические проблемы.	1	1	-
	4	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения по теме: «Особенности внешней торговли Российской Федерации».	2	-	2
	5	Практические занятия: Семинар: «Особенности современной экономики России».	1	1	-
	6	Практические занятия: Семинар: «Особенности современной экономики России».	1	1	-
	7	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации по теме: «Экономические особенности регионов России».	2	-	2
Раздел 4			20	14	6
Социальные отношения	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; - Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; - Сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; - Сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;		6	4	2

	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.	1	1	-
	2	Социальная роль. Социальный статус и престиж. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.	1	1	-
	3	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка эссе на тему: «Моя будущая профессия».	2	-	2
	4	Практическое занятие: Написание эссе на тему: «Социальная мобильность».	1	1	-
	5	Практическое занятие: Написание эссе на тему: «Социальная мобильность».	1	1	-
Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; - Сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.		6	4	2
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль.	1	1	-
	2	Социальный контроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.	1	1	-
	3	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения: «Причины и истоки возникновения социальных конфликтов».	2	-	2
	4	Практическое занятие: Составление кроссворда по теме: «Здоровый образ жизни».	1	1	-
	5	Практическое занятие: Составление кроссворда по теме: «Здоровый образ жизни».	1	1	-
	Планируемые результаты освоения обучающимися темы:				

Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы	- Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; - Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты; - Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни; - Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;		8	6	2
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.	1	1	-
	2	Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.	1	1	-
	3	Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	1	1	-
	4	Семья как малая социальная группа. Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. 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. Опека и попечительство.	1	1	-
	5	Практические занятия: Написание эссе на тему: «Семья в современной России».	1	1	-
	6	Практические занятия: Написание эссе на тему: «Семья в современной России».	1	1	-
	7	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка эссе на тему «Семья и брак».	2	-	2
Раздел 5 Политика			21	13	8

Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); - Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; - Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; - Сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; - 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;		12	6	6
	Содержание учебного материала			-	-	-
	1	Понятие власти. Типы общественной власти.		1	1	-
	2	Политическая система, ее внутренняя структура. Политика как общественное явление. Политические институты.		1	1	-
	3	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения на тему: «Политическая система Российской Федерации».		2	-	2
	4	Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки.		1	1	-
	5	Правовое государство, понятие и признаки. Условия формирования демократических институтов		1	1	-

		и традиций.			
	6	Практическое занятие: Составление конспекта: «Формы правления».	1	1	-
	7	Практическое занятие: Составление конспекта: «Формы правления».	1	1	-
	8	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации об особенностях государственного устройства страны (на выбор).	4	-	4
Тема 5.2. Участники политического процесса	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); - Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; - Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; - Сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;		9	7	2
	Содержание учебного материала				
	1	Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.	1	1	-
	2	Личность и государство. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации.	1	1	-
	3	Политические партии и движения, их классификация. Политические партии и движения, их классификация. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Современные идейно-	1	1	-

		политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм.			
	4	Практические занятия: Составление коллажей и плакатов на тему: «СМИ в политической жизни».	2	2	-
	5	Контрольная работа: Политика.	1	1	-
	6	Контрольная работа: Политика.	1	1	-
	7	Самостоятельная работа обучающихся: Составление сравнительной таблицы: «Политические партии России».	2	-	2
Раздел 6 Право			40	28	12
Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); - Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; - Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; - Сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;		7	5	2
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Юриспруденция как общественная наука. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.	1	1	-
	2	Практические занятия:	2	2	-

		Проведение дебат на тему: «Нормы морали и права – возможно ли единство?».			
	3	Система права. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура	1	1	-
	4	Юридическая ответственность и ее задачи. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков.	1	1	-
	5	Самостоятельная работа обучающихся: Сравнительная таблица: «НПА РФ»	2	-	2
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); - Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; - Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; - Сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; - 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;		14	10	4
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Конституционное право как отрасль российского права. Система государственных органов Российской Федерации.	1	1	-
	2	Конституционное право как отрасль российского права. Система государственных органов	1	1	-

		Российской Федерации.			
	3	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации: «Конституция Российской Федерации».	4	-	4
	4	Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации.	1	1	-
	5	Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.	1	1	-
	6	Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.	1	1	-
	7	Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы.	1	1	-
	8	Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	1	1	-
	9	Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	1	1	-
	10	Практические занятия: Охарактеризовать основные международные документы по защите прав человека.	2	2	-
Тема 6.3. Отрасли российского права	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: - Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); - Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; - Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; - Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; - Сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; - Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении		19	13	6

	когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;				
	Содержание учебного материала		-	-	-
	1	Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности.	1	1	-
	2	Гражданское право и гражданские правоотношения. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.	1	1	-
	3	Трудовое право и трудовые правоотношения. Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу.	1	1	-
	4	Трудовое право и трудовые правоотношения. Трудовой 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.	1	1	-
	5	Самостоятельная работа обучающихся: Составление трудового договора учащимися по выбранной профессии.	2	-	2
	6	Практические занятия: Проведение урока-игры на тему: «Трудовой спор и порядок его разрешения».	2	2	-
	7	Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.	1	1	-
	8	Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.	1	1	-
	9	Уголовное право. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.	1	1	-
	10	Практические занятия: Проведение урока-суда.	1	1	-
	11	Практические занятия:	1	1	-

		Проведение урока-суда.			
	12	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему: «Ветви права» (на выбор).	4	-	4
	13	Дифференцированный зачёт	1	1	-
	14	Дифференцированный зачёт	1	1	-

2.3.Примерные темы проектов, рефератов и сообщений:

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

2.4.Характеристика основных видов учебной деятельности.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения
1. Человек и общество	
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	Умение давать характеристику понятий: «человек», «индивид», «личность», «деятельность», «мышление». Знание о том, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение. Знание о том, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты
1.2. Общество как сложная система	Представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. Умение давать определение понятий: «эволюция»,«революция», «общественный прогресс»
2. Духовная культура человека и общества	
2.1. Духовная культура личности и общества	Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни. Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям
2.2. Наука и образование в современном мире	Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни. Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роли в жизни людей
3. Экономика	
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	Умение давать характеристику понятий: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики

3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет»
3.3. Рынок труда и безработица	Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия безработицы, ее причины и экономических последствий
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли
4. Социальные отношения	
4.1. Социальная роль и стратификация	Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация». Определение социальных ролей человека в обществе
4.2. Социальные нормы и конфликты	Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	Объяснение особенностей социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи)
5. Политика	
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы». Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориально-государственного устройства, политического режима. Характеристика типологии политических режимов. Знание понятий правового государства и умение называть его признаки
5.2. Участники политического процесса	Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство». Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации
6. Право	
6.1. Правовое регулирование общественных отношений	Выделение роли права в системе социальных норм. Умение давать характеристику системе права
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан
6.3. Отрасли российского права	Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права

3. Условия реализации учебной дисциплины.

3.1 . Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Литература актуализирована на заседании МК протокол № 1 от 27.08.2015, протокол № 1от 30.08.2016

Основные источники:

1. Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Мушинский В.О. Обществознание. — М.: ФОРУМ, 2009.

Дополнительные источники:

3. Баранов П. А. Обществознание в таблицах. 10—11 класс. — М., 2012.
4. Баранов П. А., Шевченко С. В. ЕГЭ 2015. Обществознание. Тренировочные задания. — М., 2014.
5. Боголюбов Л. Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2015.
6. Боголюбов Л. Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2014.
7. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2015.
8. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2014.
9. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2014.
10.Воронцов А. В., Королева Г. Э., Наумов С. А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2013.
11.Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М., 2014.
12.Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. — М., 2014.
13.Котова О. А., Лискова Т. Е. ЕГЭ 2015. Обществознание. Репетиционные варианты. — М.,2015.
14.Лазебникова А.Ю., Рутковская Е. Л., Королькова Е. С. ЕГЭ 2015. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2015.
15.Северинов К.М. Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2013.
16.Соболева О. Б., Барабанов В. В., Кошкина С. Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовыйуровень. — М., 2013.

Интернет-ресурсы:

www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).
www.base.garant.ru («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).
www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Наименование тем	Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	Экспертная оценка: - устных ответов;
Тема 1.1 Природа человека. Врождённые и приобретённые качества.	Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; Владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; Сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов.	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических заданий; - семинаров; - самостоятельных работ; - эссе.
Тема 1.2 Общество как сложная система	Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; Владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; Сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов.	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических заданий; - аналитических таблиц; -самостоятельных работ; -сравнительных таблиц; -контрольных работ.
Тема 2.1 Духовная культура личности и общества	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности,	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - самостоятельных работ; - сообщений.

	включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать.	
Тема 2.2 Наука и образование в современном мире	Владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических работ; -схем; -проектов; -самостоятельных работ; -сообщений.

Тема 2.3 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; 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; Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; -практических заданий; -кроссвордов; -самостоятельных работ; -рефератов.
Тема 3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; -практических заданий; - конспектов; -самостоятельных работ; -сравнительных таблиц.

	Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;	
Тема 3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических занятий; - решения задач; - самостоятельных работ;
Тема 3.3 Рынок труда и безработица	Осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; Владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные,	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических заданий; - конспектов; - самостоятельных работ; -сообщений.

	иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; Сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов.	
Тема 3.4 Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; Сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических заданий; - семинаров; - самостоятельных работ; - презентаций.
Тема 4.1 Социальная роль и стратификация	Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; Сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; Сформированность представлений о методах познания социальных явлений и	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических работ; - эссе; -самостоятельных работ; -эссе.

	процессов.	
Тема 4.2 Социальные нормы и конфликты	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей; Сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических заданий; - кроссвордов; - самостоятельных работ; - сообщений.
Тема 4.3 Важнейшие социальные общности и группы	Сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития; Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания; Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни; Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических заданий; - самостоятельных работ; - эссе.

	обществознания.	
Тема 5.1 Политика и власть. Государство в политической системе	Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; Сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; 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;	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических заданий; - конспектов; - самостоятельных работ; -презентаций.
Тема 5.2	Российская гражданская	Экспертная оценка:

Участники политического процесса	идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; Сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире.	- устных ответов; - домашних заданий; - самостоятельных работ; - сравнительных таблиц; -контрольных работ.
Тема 6.1 Правовое	Российская гражданская идентичность, патриотизм,	Экспертная оценка: - устных ответов;

регулирование общественных отношений	уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; Сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире.	- домашних заданий; - самостоятельных работ; -сравнительных таблиц.
Тема 6.2 Основы конституционного	Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу,	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий;

права Российской Федерации	чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; Сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных,	- самостоятельных работ; - презентаций.

	коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	
Тема 6.3 Отрасли российского права	Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; Владение базовым понятийным	Экспертная оценка: - устных ответов; - домашних заданий; - практических заданий; - самостоятельных работ; -презентаций;

	аппаратом социальных наук; Сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; 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.	

Разработчик: Новикова Мария Юрьевна
Преподаватель обществознания

Лист регистрации изменений рабочей программы

БД.08. Обществознание (включая экономику и право)
19.02.10 Технология продукции общественного питания
38.01.02 товароведение и экспертиза качества продукции
Преподаватель Новикова Мария Юрьевна

№ п/п	Год внесения изменений	Характер изменений	№ листа	Обоснование изменений (ошибка при разработке, изменение учебного плана, пожелание работодателя и т.д.)	Действительно для групп	Подпись внесшего изменение
Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля»						
Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля»						
Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля»»						
Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»						
	2016	Литература актуализирована на заседании МК протокол № 1 от 30. 08 2016	47	Использование литературы прошлого года.	ТВ-1, ТВ-2, Т-1, Т-2	М. Ю. Новикова
Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»						

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.09. ГЕОГРАФИЯ

Код и наименование учебной дисциплины

19.02.10. Технология продукции общественного питания

38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

2016

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по ППКРС И ППССЗ
19.02.10. Технология продукции общественного питания
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Программа разработаны на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций «География», протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 373 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин
Председатель МК
_____ *Т.Н. Еграшкина*
подпись
Протокол *№ 1*
от «___ » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

_____ *Ю.Ю. Бесова*
подпись
« » 20 г.

Составитель – преподаватель Зотова Мария Леонидовна

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4-5
2.ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Общая характеристика учебной дисциплины «География»; место учебной дисциплины в учебном плане; результаты освоения учебной дисциплины). 6-8
3. Тематическое планирование 9-12

4. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов 13-19

5.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 20-23
6.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «География»; рекомендуемая литература) 24
7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 25-26

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География», реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Программа составлена на основе Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программ учебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС общего образования: п.2-преемственность ООП; п.18.1.3. -система оценки планируемых результатов освоения ООП.

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

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

• нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и Интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

• понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО «География» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.09. ГЕОГРАФИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям, профессиям) СПО

19.02.10. Технология продукции общественного питания

38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «География» принадлежит к общеобразовательному циклу дисциплин, является базовым учебным предметом общим, по выбору из обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования.

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

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

личностных:

− *сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;*

− *сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;*

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

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

– *сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;*

– *умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;*

– *критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;*

– *креативность мышления, инициативность и находчивость;*

метапредметных:

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

– *умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;*

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

– *осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;*

– *умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;*

– *представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;*

– *понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;*

предметных:

– *владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;*

– *владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;*

– *сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;*

– *владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;*

– *владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;*

– *владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;*

– *владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;*

– *сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.*

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО География – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Образовательные результаты, формируемые в рамках ФГОС СОО, в рамках учебной дисциплины			**ОК формируемые в рамках ОПОП, в рамках учебной дисциплины**	
Личностные	Л1	сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;	Ок1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	Л2	сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;	Ок1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	Л3	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	ОК2 ОК3	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	Л4	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	ОК1 ОК2 ОК3	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

				ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	Л5	сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;	ОК 6	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	Л6	умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;	ОК1,2,5	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	Л7	критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;	ОК 1, 4	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	Л8	креативность мышления, инициативность и находчивость;	ОК7	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
Межпредметн	МТ1	владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к	ОК 1,2	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность,

		самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;		выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	МТ2	умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ОК 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	МТ3	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	ОК 4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	МТ4	осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;	ОК 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	МТ5	умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;	ОК 1,8	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	МТ6	представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;	ОК 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	МТ7	понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии	ОК 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
П	П1	владение представлениями о	ОК1	ОК 1. Понимать сущность

		современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;		и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	П2	владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;	ОК2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	П3	сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;	ОК3.4	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
	П4	владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;	ОК 5,6	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	П5	владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;	ОК 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	П6	владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;	ОК 4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
	П7	владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и	ОК 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

		процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;		
	П8	сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.	ОК 6	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
теоретических занятий 48 часов,
практических занятий 24 часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	Количество часов			
Аудиторные занятия Содержание обучения	19.01.17. Повар, кондитер	38.01.02. Продавец, контролер-кассир	19.02.10. Технология продукции общественного питания	38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
Введение Раздел 1. Источники географической информации	2	2	2	2
Раздел 2. Политическое устройство мира	4	4	4	4
Раздел 3. География мировых природных ресурсов	4	4	4	4
Раздел 4. География населения мира	6	6	6	6
Раздел 5. Мировое хозяйство. Современные особенности развития мирового хозяйства	2	2	2	2
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	4	4	4	4
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	8	8	8	8
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	4	4	4	4
Раздел 6. Регионы мира География населения и хозяйства Зарубежной Европы	6	6	6	6
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	8	8	8	8

География населения и хозяйства Африки	**4**	**4**	**4**	**4**
География населения и хозяйства Северной Америки	**4**	**4**	**4**	**4**
География населения и хозяйства Латинской Америки	**6**	**6**	**6**	**6**
География населения и хозяйства Австралии и Океании	**2**	**2**	**2**	**2**
Раздел 7. Россия в современном мире	**4**	**4**	**4**	**4**
Раздел 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	**4**	**4**	**4**	**4**
Итого:	**72**	**72**	**72**	**72**
Внеаудиторная самостоятельная работа. Подготовка докладов, рефератов, и др.	**28**	**32**	**36**	**36**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета Всего	**100**	**104**	**108**	**108**

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***

19.02.10. Технология продукции общественного питания	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*108*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*72*
в том числе:	
практические занятия	*24*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*36*
в том числе: Подготовка докладов Оформление контурной карты Подготовка презентации Творческое задание (описание маршрута) Подготовка индивидуальной и исследовательской работы	 *9* *8* *8* *3* *8*
38.02.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*108*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*72*
в том числе:	
практические занятия	*24*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*36*
в том числе: Подготовка докладов Оформление контурной карты Подготовка презентации Творческое задание (описание маршрута) Подготовка индивидуальной и исследовательской работы	 *9* *8* *8* *3* *8*

.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов		
1	2	3		
		Макс	Ауд.	Сам
Введение. Раздел 1. Источники географической информации	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географической информации. Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии	**2**	**2**	**-**
.	**Содержание учебного материала:**			
	1 Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Статистические материалы. Геоинформационные системы.	1	1	-
	Практическое занятие№1: Ознакомление с географическими картами различной тематики. Составление карт, отражающих различные географические явления и процессы.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-	-
Раздел 11. Политическое устройство мира	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития	**8**	**4**	**4**
	Содержание учебного материала:			
	1 Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности.	1	1	-
	2 Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и	1	1	-

	их типы			
	Практическое занятие№2: Ознакомление с политической картой мира. Оформление контурной карты	1	1	-
	Практическое занятие№3: Составление тематических таблиц, характеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития.	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему «Политическая карта мира в разные времена	2	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформление контурной карты	2	-	2
Раздел 111. География мировых природных ресурсов.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека. Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира. Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов. Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана	**6**	**4**	**2**
	Содержание учебного материала:			
	1. Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсобеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы мирового океана	1	1	-
	Практическое занятие№4: Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов. Составление таблицы	1	1	-
	Практическое занятие№5. Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов. Составление таблицы	2	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка исследовательской работы	2	-	2
Раздел 1V. География населения мира	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения. Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни населения.	**14**	**8**	**4**

	Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения. Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения. Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы				
	Содержание учебного материала:				
	1	Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы.	1	1	-
	2	Качество жизни населения. Индекс человеческого развития. Трудовые ресурсы и занятость населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.	1	1	-
	3	Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.	1	1	-
	4	Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Города-миллионеры и мегаполисы.	1	1	-
	ктическое занятие№6: Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионов мира. Составление таблицы		2	2	-
	ктическое занятие№7: Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира. Составление отчета		2	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему: «Особенности современного воспроизводства мирового населения»		2	-	2
	Подготовка исследовательской работы		2	-	2
	Подготовка докладов на тему: «Особенности урбанизации в развивающихся странах»		2	-	2

Раздел V. Мировое хозяйство.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научно-технической революции. Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки. Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности. Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития		**21**	**18**	**3**
	Содержание учебного материала:				
	1	Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Современные особенности развития мирового хозяйства	1	1	-
	2	Отраслевая структура мирового хозяйства	1	1	-
	3	Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство.	1	1	-
	4	Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства.	1	1	-
	5	Лесное хозяйство и лесозаготовка.	1	1	-
	6	Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.	1	1	-
	7	Географические особенности мирового потребления минерального топлива. Развитие мировой электроэнергетики	2	2	-
	8	Развитие черной и цветной металлургии	2	2	-
	9	Развитие машиностроения	1	1	-
	10	Развитие химической промышленности	1	1	-
	11	Развитие лесной и легкой промышленности	2	2	-
	12	Транспортный комплекс и его современная структура	1	1	-
	13	Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг	1	1	-
	Практическое занятие№8: Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства. Составление отчета		2	2	-

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по теме: «Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа»	1	-	1
	Подготовка исследовательской работы	1	-	1
	Подготовка исследовательской работы	1		1
Раздел V1. Регионы мира.	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы. Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании	**47**	**27**	**20**
География населения и хозяйства Зарубежной Европы	Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы. Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании			
	Содержание учебного материала:			
	1 Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения	1	1	-

		региона. История формирования его политической карты.			
	2	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства	1	1	-
	3	Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	1	-
	Практическое занятие№9: Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия формирование и развития. Особенности политической системы. Составление отчета		2	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему «Страны Европы» (1 страна по выбору студента)		2	-	2
	Выполнение творческого задания. «Описание маршрута (путешествия)»		3	-	3
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии. Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение определять ресурсобеспеченность различных стран Зарубежной Азии. Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии				
	Содержание учебного материала:				
	1	Место и роль Зарубежной Азии в мире	1	1	-
	2	Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	1	1	-
	3	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства	1	1	-
	4	Интеграционные группировки	1	1	-

	Практическое занятие№10: Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия формирование и развития. Особенности политической системы. Составление отчета	2	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка исследовательской работы	1	-	1
	Подготовка презентации по теме: «Страны Азии»	2	-	2
	Оформление контурной карты по теме: «Природные ресурсы Японии»	2	-	2
География населения и хозяйства Африки	Умение показывать на карте различные страны Африки. Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения. Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки			
	Содержание учебного материала:			
	1 Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	1	-
	2 Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	1	1	-
	3 Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства	1	1	-
	4 Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по теме: «Особенности политической карты Африки»	1	-	1
География населения и хозяйства Северной Америки	Умение объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки. Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы. Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США			
	Содержание учебного материала:			

	1	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	1	1	-
	2	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.	1	1	-
	Практическое занятие №11: США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы. Составление отчета		2	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему «Страны Северной Америки» (1 страна по выбору студента)		2	-	2
	Оформление контурной карты по теме: «Микрорайоны США»		2	-	2
География населения и хозяйства Латинской Америки	Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки. Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения. Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения. Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки. Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике				
	Содержание учебного материала:				
	1	Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	1	1	-
	2	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства	1	1	-
	3	Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки	1	1	-
	Практическое занятие№12: Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы. Составление отчета		2	2	-

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации на тему «Страны Латинской Америки» (1 страна по выбору студента)	2	-	2
	Оформление контурной карты по теме: «Природные ресурсы Латинской Америки»	2	-	2
География населения и хозяйства Австралии и Океании	Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании. Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горно-промышленные и сельскохозяйственные районы			
	Содержание учебного материала:			
	1 Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Отраслевая структура Австралии и Новой Зеландии.	1	1	-
	Практическое занятие №13: Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства. Составление отчета	1	1	-
Раздел V11. Россия в современном мире	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России. Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России. Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России	**5**	**4**	**1**
	Содержание учебного материала			
	1 Россия на Политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России.	1	1	-
	2 Место России в мировом хозяйстве и международном разделении труда.	1	1	-
	Практическое занятие №14: Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда. Составление отчета .	1	1	-
	Практическое занятие №15: Составление карт внешнеторговых связей России	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка исследовательской работы	1	-	1

Раздел V111. Географические аспекты современных глобальных проблем	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения	**3**	**2**	**1**
	Содержание учебного материала			
	1 Глобальные проблемы человечества	1	1	-
	Практическое занятие№16: Использование географических карт для выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией. Составление отчета	1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему: «Глобальная проблема изменения климата»	1	-	1
	Дифференцированный зачет	**2**	**2**	-
		108	**72**	36

2.3.Темыдокладов, индивидуальных проектов

- **Новейшие изменения политической карты мира.**
- **Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.**
- **Типы природопользования в различных регионах и странах мира.**
- **Особенности современного воспроизводства мирового населения.**
- **Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.**
- **Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.**
- **Языки народов мира.**
- **Современные международные миграции населения.**
- **Особенности урбанизации в развивающихся странах.**
- **Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира.**
- **Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.**
- **«Мировые» города и их роль в современном развитии мира.**
- **Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства.**
- **Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.**
- **Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.**
- **Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства.**

- **Международный туризм в различных странах и регионах мира.**
- **«Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.**
- **Запад и Восток Германии сегодня.**
- **Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии.**
- **Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.**
- **Особенности политической карты Африки.**
- **Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.**
- **Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом».**
- **Географический рисунок хозяйства США.**
- **Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.**
- **Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии. Особенности современного экономико-географического положения России.**
- **Внешняя торговля товарами России.**
- **Глобальная проблема изменения климата.**

Индивидуальная и исследовательская работа

- **Размещение предприятий общественного питания в г. Ульяновск**
- **География поставщиков на рынок плодов в г. Ульяновск**
- **География поставщиков на рынок овощей в г. Ульяновск**
- **География поставщиков на рынок рыбы в г. Ульяновск**
- **География поставщиков на рынок мыса и домашней птицы в г. Ульяновск**
- **Сырье для предприятий общественного питания**

2.4.Характеристика основных видов учебной деятельности

Содержание обучения	**Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
Введение. **1. Источники географической информации**	**Объяснение междисциплинарных связей географии.** **Название традиционных и новых источников географической информации.** **Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии**
2. Политическое устройство мира	**Умение показывать на карте различные страны мира.** **Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира** **Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и**

	федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. **Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития.** **Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития**
3. География мировых природных ресурсов	**Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека.** **Выделение различных типов природопользования.** **Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира.** **Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов.** **Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана**
4. География населения мира	**Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения.** **Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны.** **Умение называть основные показатели качества жизни населения.** **Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения.** **Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения.** **Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения.** **Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения.** **Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы**
5. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства	**Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование».** **Выделение характерных черт современной научно-технической революции.** **Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.** **Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности.** **Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития**
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	**Выделение характерных черт «зеленой революции».** **Умение приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства.** **Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов**

	минерального сырья. **Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира**
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	**Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях.** **Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов.** **Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения.** **Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и тканей**
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	**Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров.** **Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и авто-** **мобильных дорог.** **Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и** **странам мира.** **Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма.** **Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности.** **Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами**
6. Регионы мира **География населения и хозяйства Зарубежной Европы**	**Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы.** **Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.** **Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов.** **Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.** **Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные** **и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы.** **Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании**
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	**Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии.** **Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню**

	экономического развития. **Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии.** **Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.** **Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения.** **Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии.** **Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии**
География населения и хозяйства Африки	**Умение показывать на карте различные страны Африки.** **Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения.** **Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки.** **Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохо-зяйственные районы Африки**
География населения и хозяйства Северной Америки	**Умение объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки.** **Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы.** **Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США.** **Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США**
География населения и хозяйства Латинской Америки	**Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки.** **Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.** **Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов.** **Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями**

	естественного прироста населения. Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения. Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки. Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике
География населения и хозяйства Австралии и Океании	**Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании. Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горно-промышленные и сельскохозяйственные районы**
7. Россия в современном мире	**Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России. Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России. Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России**
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	**Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и эко-логической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Географии;
Оборудование учебного кабинета: учебники, настенные карты, атласы, контурные карты.
Технические средства обучения: ноутбук, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
2. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
3. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.
4. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., 2014.
5. Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.
6. Холина В.Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2014.
7. Холина В.Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., 2014.

Дополнительные источники:

1. Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А.Громыко. — М., 1987.
Российский энциклопедический словарь. — М., 2011.
2. Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е.Хлебалина, Д.Володихина. — М., 2003.
3. Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). — М., 2004.
4. Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М.Д.Аксенова. — М., 2001.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
личностных: − *сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;* − *сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;* − *сформированность основ саморазвития и*	Экспертная оценка устного опроса. Экспертная оценка выполнения письменных тестов

самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Экспертная оценка устного опроса.
– *сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;*	
– *сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;*	Экспертная оценка выполнения практического задания
– *умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;*	Экспертная оценка выполнения письменного опроса.
– *критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;*	
– *креативность мышления, инициативность и находчивость;*	
метапредметных:	
– *владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;*	Экспертная оценка выполнения практического задания №1
– *умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;*	Экспертная оценка выполнения практического задания №2
– *умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;*	Экспертная оценка выполнения практического задания№3,
– *осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;*	Экспертная оценка выполнения практического задания№4,
– *умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;*	

– *представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;*	Экспертная оценка выполнения практического задания№5
– *понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;*	Экспертная оценка выполнения практического задания №6
предметных:	
– *владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;*	
– *владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;*	Экспертная оценка выполнения практического задания №7
– *сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;*	Экспертная оценка выполнения практического задания №8
– *владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;*	Экспертная оценка выполнения практического задания №9
– *владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;*	Экспертная оценка выполнения практического задания №10
– *владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;*	Экспертная оценка выполнения практического задания №11
– *владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;*	Экспертная оценка выполнения практического задания №12
– *сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.*	Экспертная оценка выполнения практического задания №13

	Экспертная оценка выполнения практического задания №14 Экспертная оценка выполнения практического задания №15 Экспертная оценка выполнения практического задания №16 Экспертная оценка выполнения практического задания №7 Экспертная оценка выполнения практического задания №10

Разработчики:
ОГБПОУ УТПиТ преподаватель Зотова М.Л.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.10 Экология

Код и наименование учебной дисциплины

19.02.10. Технология продукции общественного питания
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

2016

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по ППКРС И ППССЗ

19.02.10. Технология продукции общественного питания

38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Программа разработаны на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций «Экология», протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 373 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин
Председатель МК
_____ *Т.Н. Еграшкина*
подпись
Протокол *№ 1*
от «___ » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

_____ *Ю.Ю. Бесова*
подпись
« » 20 г.

Составитель – преподаватель Зотова Мария Леонидовна

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4-5
2.ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Общая характеристика учебной дисциплины «Экология»; место учебной дисциплины в учебном плане; результаты освоения учебной дисциплины). 6-8
3. Тематическое планирование 9-12

4. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов 13-19

5.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 20-23
6.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Экология»; рекомендуемая литература) 24
7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 25-26

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология», реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Программа составлена на основе Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» для профессиональных образовательных организаций и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программ учебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС общего образования: п.2-преемственность ООП; п.18.1.3. -система оценки планируемых результатов освоения ООП.

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

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

• использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО «Экология» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Экология

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям, профессиям) СПО

19.02.10. Технология продукции общественного питания

38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экология» принадлежит к общеобразовательному циклу дисциплин, является базовым учебным предметом общим, по выбору из обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования.

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

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

личностных:

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

- ***метапредметных:***

− *овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;*

− *применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;*

− *умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;*

− *умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;*

предметных:

− *сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;*

− *сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;*

− *владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;*

− *владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;*

− *сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;*

− *сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.*

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО Экология– программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Образовательные результаты, формируемые в рамках ФГОС СОО, в рамках учебной дисциплины			**ОК формируемые в рамках ОПОП, в рамках учебной дисциплины**	
Личностные	Л1	− устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;	Ок1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	Л2	− готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;	Ок1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	Л3	− объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;	ОК2 ОК3	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения

				профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	Л4	− умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;	ОК1 ОК2 ОК3	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	Л5	− готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;	ОК 6	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	Л6	− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;	ОК1,2,5	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	Л7	− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии	ОК 1, 4	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,

				необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
Межпредметные	МТ1	− овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;	ОК 1,2	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	МТ2	− применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;	ОК 3	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	МТ3	− умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;	ОК 4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	МТ4	− умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;	ОК 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Предметные	П1	− сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;	ОК1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

	П2	− сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;	ОК2	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	П3	− владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;	ОК3.4	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
	П4	− владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;	ОК 5,6	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	П5	− сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;	ОК 5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
	П6	− сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.	ОК 4	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
теоретических занятий 31 часов,
практических занятий 5 часов,

внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	Количество часов			
Аудиторные занятия **Содержание обучения**	**19.01.17. Повар, кондитер**	**38.01.02. Продавец, контролер-кассир**	**19.02.10. Технология продукции общественного питания**	**38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**
Введение **Раздел 1. Экология как научная дисциплина**	**3** **13**	**3** **13**	**3** **13**	**3** **13**
Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	**24**	**24**	**24**	**24**
Раздел 3. Концепция устойчивого развития	**16**	**16**	**16**	**16**
Раздел 4. Охрана природы	**16**	**16**	**16**	**16**
Итого:	**72**	**72**	**72**	**72**
Внеаудиторная самостоятельная работа. **Подготовка докладов, рефератов, и др.**	**30**	**30**	**30**	**30**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета **Всего**	**102**	**102**	**102**	**102**

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
19.02.10. Технология продукции общественного питания	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*54*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
практические занятия	*5*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*18*
в том числе: Подготовка докладов Составление конспекта Решение задач Подготовка индивидуальной и исследовательской работы	 *8* *3* *2* *5*

.

Вид учебной работы	***Объем часов***
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*54*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
практические занятия	*5*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*18*
в том числе: Подготовка докладов Составление конспекта Решение задач Подготовка индивидуальной и исследовательской работы	 *8* *3* *2* *5*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов		
1	**2**		**3**		
Введение	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* *Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования*		**Макс** **1**	**Ауд.** **1**	**Сам** **0**
	1	Введение. Живые системы. Признаки живых систем. Функции и свойства живых систем	1	1	-
Раздел 1. Экология как научная дисциплина	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* *Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере* *Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека.* *Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду.*		**8**	**6**	**2**
	Содержание учебного материала:				
	1	Уровни организации жизни. Биосфера	1	1	-
	2	Структура биосферы и свойства. Функции биосферы	1	1	-
	3	Термодинамика живых систем	1	1	-
	4	Экология популяций	1	1	-
	Практическое занятие№1: Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности окружающей обучающихся		2	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта		2	-	2
	Планируемые результаты освоения обучающимися темы:		**18**	**12**	**6**

Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность	*Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу.* *Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды* *Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного экотопа современного человека.* *Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища.* *Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города.* *Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности*				
	Содержание учебного материала:				
	1	Типы отношений между организмами.	2	2	-
	2	Демонстрация между отношениями: конкуренция, симбиоз.	1	1	-
	3	Среда обитания человека	1	1	-
	4	Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.	1	1	-
	5	Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания	1	1	-
	6	Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека.	1	1	-
		Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве			

	7	жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.	1	1	-
	8	Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог.	1	1	-
	9	Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов.	1	1	-
	10	Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Пути решения экологических проблем сельского хозяйства.	1	1	-
	Практическое занятие№2: Описание жилища человека как искусственной экосистемы.		1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему: «Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему».		2	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему: «Основные экологические приоритеты современного мира».		2	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему: «Особо неблагоприятные в экологическом отношении территории России: возможные способы решения проблем.».		2	-	2
	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: *Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения.* *Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»* *Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие».* *Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде*		**9**	**7**	**2**

Раздел 3. Концепция устойчивого развития					
	Содержание учебного материала:				
	1	Возникновение концепции устойчивого развития. Глобальные экологические проблемы и способы их решения. Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие»	1	1	-
	2	Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие».	1	1	-
	3	«Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие».	1	1	-
	4	Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние. Экологические след и индекс человеческого развития.	1	1	-
	5	Использование ресурсов и развитие человеческого потенциала	1	1	-
	6	Индекс «живой планеты». Экологический след.	1	1	-
	Практическое занятие№3: Решение экологических задач на устойчивость и развитие.		1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение экологических задач.		2	-	2
	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: *Знание истории охраны природы в России и основных типов, деятельность организаций, способствующих охране природы.* *Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу* *Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране*		**18**	**10**	**8**
	Содержание учебного материала:				
	1	Природоохранная деятельность. История охраны природы в России. Типы организаций, способствующих охране природы.	1	1	-
	2	Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус.	1	1	-

Раздел 4. Охрана природы	3	Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России.	1	1	-
	4	Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологических проблем. Социально-экономические аспекты экологических проблем.	1	1	-
	5	Природные ресурсы и способы их охраны	1	1	-
	6	Охрана водных ресурсов в России. Охрана почвенных ресурсов в России. Охрана лесных ресурсов в России	1	1	-
	7	Возможности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов и водных биоценозов).	1	1	-
	Практическое занятие№4 Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы.		1	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему: «Причины возникновения экологических проблем в городе»		2	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему: «Проблемы почвенной эрозии и способы ее решения в России».		2	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему: «Современные требования к экологической безопасности продуктов питания».		2	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов на тему: «Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации».		1	-	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта		1	-	1

	Дифференцированный зачет	2	2	-

2.3.Темыдокладов, индивидуальных проектов

- **Возможности управления водными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития.**
- **Возможности управления лесными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития.**
- **Возможности управления почвенными ресурсами в рамках концепции устойчивого развития.**
- **Возобновляемые и невозобновляемые ресурсы: способы решения проблемы исчерпаемости.**
- **Земельный фонд и его динамика под влиянием антропогенных факторов.**
- **История и развитие концепции устойчивого развития.**
- **Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему.**
- **Основные экологические приоритеты современного мира.**
- **Особо неблагоприятные в экологическом отношении территории России: возможные способы решения проблем.**
- **Особо охраняемые природные территории и их значение в охране природы.**
- **Популяция как экологическая единица.**
- **Причины возникновения экологических проблем в городе.**
- **Причины возникновения экологических проблем в сельской местности.**
- **Проблемы водных ресурсов и способы их решения (на примере России).**
- **Проблемы почвенной эрозии и способы ее решения в России.**
- **Проблемы устойчивости лесных экосистем в России.**
- **Система контроля за экологической безопасностью в России.**
- **Современные требования к экологической безопасности продуктов питания.**
- **Среда обитания и среды жизни: сходство и различия**
- **Структура экологической системы.**
- **Структура экономики в рамках концепции устойчивого развития.**
- **Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации.**
- **Энергетические ресурсы и проблема их исчерпаемости.**

Индивидуальная и исследовательская работа

1. **Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из овощей и грибов на здоровье человека.**
2. **Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из круп , бобовых на здоровье человека.**
3. **Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста на здоровье человека.**

4. Влияние пищевых добавок в приготовлении супов и соуса на здоровье человека.
5. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из рыбы на здоровье человека.
6. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из мяса и домашней птицы на здоровье человека.
7. Влияние пищевых добавок в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок на здоровье человека.
8. Влияние пищевых добавок в приготовлении сладких блюд и напитков на здоровье человека.
9. Влияние пищевых добавок в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий на здоровье человека.
10. Влияние пищевых добавок в экспертизе потребительских товаров на здоровье человека
11. Ресурсосберегающие технологии в экспертизе потребительских товаров

2.4.Характеристика основных видов учебной деятельности

Содержание обучения	**Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)**
Введение	**Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования**
Раздел 1.ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА	
Общая экология	**Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере**
Социальная экология	**Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека**
Прикладная экология	**Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду**
Раздел 2. СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	
Среда обитания человека	**Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды**
Городская среда	**Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного экотопа современного человека. Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища. Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города**

Сельская среда	**Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности**
Раздел 3. КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ	
Возникновение концепции устойчивого развития	**Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения.** **Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»**
Устойчивость и развитие	**Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие».** **Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость.** **Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде**
Раздел 4. ОХРАНА ПРИРОДЫ	
Природоохранная деятельность	**Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы.** **Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения** **антропогенного воздействия на природу**
Природные ресурсы и их охрана	**Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки со-** **стояния окружающей среды и ее потребности в охране**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Экологии;

Оборудование учебного кабинета: учебники, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов)

Технические средства обучения: ноутбук, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ВАЛОВА В.Д. ЭКОЛОГИЯ. — М., 2012.
2. КОНСТАНТИНОВ В.М., ЧЕЛИДЗЕ Ю.Б. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ. — М., 2014.
3. МАРФЕНИН Н.Н. ЭКОЛОГИЯ И КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ. — М., 2013.
4. МИРКИН Б.М., НАУМОВА Л.Г., СУМАТОХИН С.В. ЭКОЛОГИЯ (БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ). 10—11 КЛАССЫ. — М., 2014.
5. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА. — КРАСНОДАР, 2012.
6. ПИВОВАРОВ Ю.П., КОРОЛИК В.В., ПОДУНОВА Л.Г. ЭКОЛОГИЯ И ГИГИЕНА ЧЕЛОВЕКА: УЧЕБНИК ДЛЯ СТУД. УЧРЕЖДЕНИЙ СРЕД. ПРОФ. ОБРАЗОВАНИЯ. — М., 2014.
7. ТУПИКИН Е.И. ОБЩАЯ БИОЛОГИЯ С ОСНОВАМИ ЭКОЛОГИИ И ПРИРОДООХРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: УЧЕБНИК ДЛЯ СТУД. УЧРЕЖДЕНИЙ СРЕД. ПРОФ. ОБРАЗОВАНИЯ. — М., 2014.
8. ЧЕРНОВА Н.М., ГАЛУШИН В.М., КОНСТАНТИНОВ В.М. ЭКОЛОГИЯ (БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ). 10— 11 КЛАССЫ. — М., 2014.
9. ЭКОЛОГИЯ МОСКВЫ И УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ / ПОД РЕД. Г.А.ЯГОДИНА. — М., 2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
личностных:	
– *– устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;*	Экспертная оценка устного опроса
– *готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;*	Экспертная оценка выполнения письменных тестов
– *объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;*	
– *умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и*	

производственной деятельности человека; – *готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;*	Экспертная оценка устного опроса
– *умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;* – *умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии*	Экспертная оценка выполнения письменных тестов
– *овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;*	
– *применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;* – *умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;*	Экспертная оценка устного опроса
– *умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;*	Экспертная оценка выполнения письменных тестов
– *сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;*	Экспертная оценка устного опроса.
– *сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;*	Экспертная оценка выполнения письменных тестов
– *владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;*	Экспертная оценка устного опроса.
– *владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;*	Экспертная оценка выполнения практического задания
– *сформированность личностного*	

отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; – *сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.*	Экспертная оценка выполнения письменного опроса. Экспертная оценка выполнения практического задания №1 Экспертная оценка выполнения практического задания №2 Экспертная оценка выполнения практического задания№3, Экспертная оценка выполнения практического задания№4, Экспертная оценка выполнения практического задания Экспертная оценка устного опроса

Разработчики:
ОГБПОУ УТПиТ преподаватель Зотова М.Л.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

общеобразовательной учебной дисциплины
ПОО.1 Основы учебно-исследовательской ипроектной деятельности

код, специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2016 год

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ПОО.1 Основы учебно-исследовательской и проектной деятельностипредназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания.**
Программа разработана в соответствии с ФГОС СОО (утвержденным Приказом № 413 от 17мая 2012 г.) п. 10 Учебные предметы, учитывающие специфику и возможности образовательного учреждения.

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
ОГБПОУ УТПиТ

Т.Н. Еграшкина	_____Ю.Ю.Бесова
(подпись И.О.Ф.)	*(подпись, И.О.Ф.)*
Протокол заседания МК	
№ 1 от « 27 » августа 2015 г	*« » 20 г*

Авторы (разработчики):

Бесчетвертева Т. Ю. преподаватель ОГБПОУ УТПиТ, высшей категории

Рецензенты:

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА…….....	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..	27

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ПОО. 1 Основы учебно – исследовательской и проектной деятельности, реализуется в соответствии с требованиями ФГОС общего образования в рамках освоения ОПОП ФГОС СПО, с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (часть 3 статьи 68 Федерального закона об образовании).

Программа разработана в соответствии с ФГОС СОО (утвержденный Приказом № 413 от 17 мая 2012 г.) п. 10 (Учебные предметы учитывающие специфику и возможности образовательного учреждения), п.11. (Индивидуальный проект) и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Программа разработана в едином стиле, по утвержденному макету для рабочих программ учебных дисциплин ОПОП ФГОС СПО, учитывая ФГОС общего образования: п.2-преемственность ООП; п.18.1.3. -система оценки планируемых результатов освоения ООП.

Содержание программы ПОО. 1 Основы учебно – исследовательской и проектной деятельности направлено на достижение следующих **целей:** формирование навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания** –программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.1 Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины:

Учебная дисциплина обеспечивает освоение теоретических знаний в области учебно-исследовательской деятельности, направлена на формирование исследовательских умений обучающихся в ходе осуществления познавательной, учебно-исследовательской деятельности. Программа дисциплины состоит из тем, отражающих основные организационные и содержательные подходы к учебно-исследовательской работе, к выполнению индивидуального проекта. Учебная дисциплина «Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности» имеет своей целью подготовить обучающихся к научно-исследовательской работе в процессе обучения в техникуме *(выполнение индивидуальных проектов, курсовых работ, выпускных квалификационных работ)* и в будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина задаёт методологическую рамку для разработки исследования по дисциплинам всех циклов учебного плана (ООД, ОГСЭ.00, ЕН.00, ОП.00, П.00).

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ПОО.1 Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности, является дополнительным учебным предметом включенным образовательной организацией восновную профессиональную образовательную программуСПО на базе среднего общего образования; входит в цикл

ОО. Общеобразовательные дисциплины

ПОО.Предлагаемые общеобразовательные дисциплины.

1.4 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ПОО.1 Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности, обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов:***

Личностных:

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

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

3) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

4) овладение навыками сотрудничества со сверстниками, взрослыми в учебно-исследовательской, проектной деятельности;

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

6) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

7) осознание выбранной профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов.

Метапредметных:

1) овладениеумением самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректироватьдеятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) овладение**умением продуктивно общаться и взаимодействовать** в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;

3) овладение умениями согласования процедур совместного действия;

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

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

6) овладение умениями 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;

7) овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

8) овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметных:

1) владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
3) владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
4) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;
5) способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;
6) способностьразрабатывать структуру конкретного проекта;
7) владение умением определять методологию исследовательской деятельности;
8) владение умениемиспользовать справочную нормативную, правовую документацию;
9) владение умениемпроводить исследования;
10) владение знаниямиоформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы;
11) способностьпредставлять результаты исследования в форме презентации.

Цель освоения учебной дисциплины: формирование навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы. *Основными задачами* дисциплины являются:

- систематизировать представление обучающихся о проектной и исследовательской деятельности через овладение основными понятиями;
- сформировать основы практических умений организации научно - исследовательской работы;
- развивать умение формулировать цель, задачи, гипотезу, объект и предмет исследования;
- совершенствовать умение поиска информации из разных источников;
- формировать культуру публичного выступления;
- оказать методическую поддержку обучающимся при проведении исследовательских работ, проектов и подготовке выступлений на научно - практических конференциях;
- совершенствовать общественно – практическую активность обучающихся;
- способствовать развитию творческой активности личности обучающихся;
- содействовать профессиональному самоопределению обучающихся;
- выделять основных этапов написания выпускной квалификационной работы;
- систематизировать представление обучающихся о процедуре защиты курсовой, дипломной работы.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося**59**часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов,
в том числе:

теоретических занятий22 часа,
практических занятий17часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Результаты освоения учебной дисциплины ПОО.1 Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности

Образовательные результаты, формируемые в рамках ФГОС СОО, в рамках учебной дисциплины			**ОК формируемые в рамках ОПОП, в рамках учебной дисциплины**	
Личностные	Л1	постижение мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного	ОК1	**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Понимать сущность учебно-исследовательской

		сознания, осознание своего места в поликультурном мире.		и проектной деятельности. Владеть знаниями об учебно-исследовательской и проектной деятельности. **Тема № 1;2;3;4;6;7.**
	Л2	освоение основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ОК2 ОК8	**ОК 2.**Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно организовывать свою исследовательскую деятельность; разрабатывать проекты; составлять структуру проекта, делать аналитическую обработку текста; оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; разрабатывать презентацию для публичной защиты проекта. **Тема № 2;3;4;6;7.**
	Л3	толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.	ОК7	**ОК7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий. Брать на себя ответственность за результаты и эффективность выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности. **Тема № 2;3;4; 6;7.**
	Л4	овладение навыками сотрудничества со сверстниками, взрослыми в учебно-исследовательской, проектной деятельности.	ОК6	**ОК6.** Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Эффективно общаться с потребителями, поставщиками, подчиненными. Соблюдать общепринятые правила
	Л5	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.	ОК6	

				учебно-исследовательской и проектной деятельности. Соблюдать профессиональную этику. **Тема № 2;3;4;5;6;7.**
	Л6	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни.	ОК8	**ОК8.**Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Самостоятельно определять задачи по выполнению учебно-исследовательской и проектной деятельности, изучать новые направления , перспективные проекты. **Тема № 2;3;4; 6;7.**
	Л7	осознание выбранной профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов.	ОК1	**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Понимать сущность учебно-исследовательской и проектной деятельности. Владеть знаниями об учебно-исследовательской и проектной деятельности. **Тема № 1;2;3;4;6;7.**
Метапредметные	МТ1	овладениеумением 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.	ОК2 ОК9	**ОК 2.**Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно организовывать свою исследовательскую деятельность; разрабатывать проекты; составлять структуру проекта, делать аналитическую обработку текста; оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы

				формулы; разрабатывать презентацию для публичной защиты проекта. **Тема № 2;3;4;6;7.** **ОК9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Ориентироваться в условиях развития научно-технического прогресса. Появлению новых видов сырья, оборудования, инструментов, новых товаров, новых видов обслуживания. **Тема № 1;2;3;4;5;6;7.**
	МТ2	овладение**умением продуктивно общаться и взаимодействовать**в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности.	ОК6	**ОК6.** Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Эффективно общаться с потребителями, поставщиками, подчиненными. Соблюдать общепринятые правила учебно-исследовательской и проектной деятельности. Соблюдать профессиональную этику. **Тема № 2;3;4;5;6;7.**
	МТ3	овладение умениями согласования процедур совместного действия.	ОК6	
	МТ4	овладениенавыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.	ОК3	**ОК3.**Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Принимать решения по выбору направления исследовательской деятельности, темы проект; определять актуальность и практическую значимость проекта. **Тема № 2;3;4; 6;7.**
	МТ5	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности,	ОК4	**ОК4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного

		включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.		выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития. Осуществлять поиск и использование информации по теме учебно-исследовательской и проектной деятельности. **Тема № 2;3;4;5;6;7.**
	МТ6	овладение умениями 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.	ОК5	**ОК5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Использовать информационно-коммуникационные технологии для учебно-исследовательской и проектной деятельности: поиск информации в сети Интернет, подготовка презентации, использование при оформлении и защите проекта. **Тема № 2;3;6;7.**
	МТ7	овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.	ОК1	**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Понимать сущность учебно-исследовательской и проектной деятельности. Владеть знаниями об учебно-исследовательской и проектной деятельности. **Тема № 1;2;3;4;6;7.**
	МТ8	овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	ОК2	**ОК 2.**Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно организовывать свою исследовательскую

				деятельность; разрабатывать проекты; составлять структуру проекта, делать аналитическую обработку текста; оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; разрабатывать презентацию для публичной защиты проекта. **Тема № 2;3;4;6;7.**
Предметные	П1	владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления.	ОК5	**ОК5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Использовать информационно-коммуникационные технологии для учебно-исследовательской и проектной деятельности: поиск информации в сети Интернет, подготовка презентации, использование при оформлении и защите проекта. **Тема № 2;3;6;7.**
	П2	способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности.	ОК2	**ОК 2.**Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно организовывать свою исследовательскую деятельность; разрабатывать проекты; составлять структуру проекта, делать аналитическую обработку текста; оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; разрабатывать презентацию для

				публичной защиты проекта. **Тема № 2;3;4;6;7.**
	П3	владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей.	ОК3	**ОК3.**Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Принимать решения по выбору направления исследовательской деятельности, темы проект; определять актуальность и практическую значимость проекта. **Тема № 2;3;4; 6;7.**
	П4	способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.	ОК8	**ОК8.**Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Самостоятельно определять задачи по выполнению учебно-исследовательской и проектной деятельности, изучать новые направления , перспективные проекты. **Тема № 2;3;4; 6;7.**
	П5	способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта.	ОК8	
	П6	способность разрабатывать структуру конкретного проекта.	ОК2	**ОК 2.**Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно организовывать свою исследовательскую деятельность; разрабатывать проекты; составлять структуру проекта, делать аналитическую обработку текста; оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; разрабатывать
	П7	владение умением определять методологию исследовательской деятельности.	ОК2	

				презентацию для публичной защиты проекта. **Тема № 2;3;4;6;7.**
	П8	владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию.	ОК4	**ОК4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития. Осуществлять поиск и использование информации по теме учебно-исследовательской и проектной деятельности. **Тема № 2;3;4;5;6;7.**
	П9	владение умением проводить исследования.	ОК2	**ОК 2.**Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно организовывать свою исследовательскую деятельность; разрабатывать проекты; составлять структуру проекта, делать аналитическую обработку текста; оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; разрабатывать презентацию для публичной защиты проекта. **Тема № 2;3;4;6;7.**
	П10	владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы.	ОК2	
	П11	способность представлять результаты исследования в форме презентации.	ОК2	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план

Вид учебной работы	*часы*
Аудиторные занятия, содержание обучения	
Введение	2
Тема 1. Методология и методика исследования	4
Тема 2. Типы и виды проектов	4

Выбор темы и определение методологических характеристик	4
Тема 4. Этапы работы над проектом	5
Тема 5. Методы работы с источником информации	4
Тема 6. Правила оформления проекта. Презентация проекта.	12
Особенности выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)	4
ИТОГО:	**39**

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**59**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**39**
в том числе:	
практические занятия	**17**
контрольные работы	**--**
Самостоятельная работа обучающихся	**20**
в том числе:	
Решение задач	2
Подготовка материалов веб-квеста	7
Работа над индивидуальным проектом (ИП): *- Формулировка темы и составление плана собственного исследования.* *- Определение объекта, предмета, цели и задачи собственного научного поиска.* *- Определение особенности проблемы и гипотезы собственной исследовательской работы.* *- Работа с научной литературой по теме исследования.* *- Изучение общих требований к оформлению текста.* *- Оформление презентации.*	11
Промежуточная аттестация	*Защита индивидуального проекта*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплиныПОО.1 Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа ,проект	Объем часов максим. нагрузка	Объем часов аудиторная нагрузка	Объем часов самостоятельной работы
		59	**39**	**20**
Введение	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;) владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию.			
	Содержание учебного материала			
	Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося.	1	1	
	Понятие о науке, познании, исследовании.	1	1	
	Самостоятельная работа № 1. Подготовка устного сообщения на тему: «Глобальные проблемы современности».	1	-	1
Тема 1. Методология и методика исследования	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;) владение умением определять методологию исследовательской деятельности.			
	Содержание учебного материала			
	Понятие «метод», «методология», «эксперимент», «закономерность».	1	1	
	Методологические принципы. Структура методологии.	1	1	

	Понятие о логике исследования.	1	1	
	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач методологического аспекта исследовательской деятельности.	1	1	
	Самостоятельная работа № 2. Решение ситуационных задач методологического аспекта исследовательской деятельности.	2	-	2
	Самостоятельная работа № 3.Работа с конспектом лекции.	2	-	2
Тема 2. Типы и виды проектов	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;) владение умением определять методологию исследовательской деятельности.			
	Содержание учебного материала			
	Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный)	1	1	
	Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов (инновационный, конструкторский, исследовательский, инженерный, информационный, творческий, социальный, прикладной)	1	1	
	Практическое занятие№ 2.Разработка алгоритма работы над проектом.	2	2	
	Самостоятельная работа № 4. Подготовка сообщения по теме «Виды проектов в ресторанном бизнесе»	1	-	1
Тема 3. Выбор темы и определение методологических характеристик	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.;) способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;) владение умением определять методологию исследовательской			

	деятельности.			
	Содержание учебного материала			
	Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость исследования.	1	1	
	Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы.	1	1	
	Практическое занятие№ 3. «Звездочки обдумывания (схематическое изображение составляющих проекта: актуальность, цель, задачи, гипотеза, предмет и объект проекта)»	2	2	
	Самостоятельная работа № 5.Составление плана собственного исследования: формулирование темы и составление плана собственного исследования;определение объекта, предмета, цели и задачи собственного научного поиска;определение особенности проблемы и гипотезы собственной исследовательской работы.	6	-	6
	Самостоятельная работа № 6.Подготовка письменного сообщения– эссе о процессах интеграции в современном мире (экономика, политика, культура), используяInternet.	2	-	2
Тема 4. Этапы работы над проектом	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.			
	Содержание учебного материала			
	Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации.	1	1	

	Основной этап: обсуждение методологических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом.	1	1	
	Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта	1	1	
	Практическое занятие№ 4. Формулирование и оформление теоретических и практических аспектов проектной деятельности. Оформление плана работы над проектом.	2	2	
	Самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщения о работе с научной литературой по теме исследования.	2	-	2
Тема 5. Методы работы с источником информации	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:*) владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию;) владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы.			
	Содержание учебного материала			
	Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (научные журналы), нормативно-технологическая литература (сборник рецептур, кулинарных блюд и изделий).	1	1	
	Информационные ресурсы (интернет - технологии) Правила и особенности информационного поиска в Интернете Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации.	1	1	
	Практическое занятие№ 5.Оформление библиографического списка.	2	2	
	Самостоятельная работа № 8. Подготовка сообщения об общих требованиях к оформлению текста.	1	-	1
	Самостоятельная работа № 9. Подготовкадоклада по теме «Развитиересторанно-гостиничного бизнеса в развитых странах».	1	-	1
Тема 6. Правила оформления	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* владение навыками проектной деятельности, а также			

Проекта. Презентация проекта.	самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; способность представлять результаты исследования в форме презентации.			
	Содержание учебного материала			
	Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаковпрепинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста	1	1	
	Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.	1	1	
	Структурирование аргументации результатов исследования на основе собранных данных	1	1	
	Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов.	1	1	
	Практическое занятие № 6. Оформление титульного листа. Оформление библиографического списка.	2	2	
	Практическое занятие№ 7. Оформление слайдов в программе PowerPoint.	2	2	
	Практическое занятие№ 7. Оформление слайдов в программе PowerPoint.	2	2	
	Практическое занятие№ 8. Оформление доклада для защиты индивидуального проекта.	2	2	
	Самостоятельная работа № 10: Оформление презентации по теме исследования проектной деятельности в программе PowerPoint и предоставление её на защиту.	2	-	2
Тема 7. Особенности выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;			

	владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.			
	Содержание учебного материала			
	Структура ВКР. Оформление задания для выполнения ВКР. Календарный план-график выполнения ВКР. Порядок сдачи и защиты ВКР.	1	1	
Зачётное занятие	**Публичная защита индивидуальных проектов**	3	3	
	Всего:	**59**	**39**	**20**

2.3.Темы рефератов, индивидуальных проектов

- **Русский язык и Литература**

Ассортимент и процессе приготовления сложных холодных десертов в литературе русских писателей.

Ассортимент и процессе приготовления сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий в художественной литературе.
Ассортимент и процессе приготовления сложных холодных закусок в русской литературе.
Русская национальная кухня в произведениях русских писателей.
Кулинарный рецепт как особый вид текста.

- **Иностранный язык**

Иностранный язык в рецептуре кулинарных блюд
Иностранный язык в рецептуре кондитерских и мучных изделий
Популярность русской кухни в Англии
Популярность русской кухни в Германии

- **История**

. Путешествие в историю бобовых
. Молоко и молочные блюда в рационе питания и использования исторических личностей
. Истрия, традиции и обычаи чайной церемонии.
. Как на Руси дичь добывали: история, традиции и обычая охоты.
. Как на Руси дичь добывали: история, традиции и обычая охоты.
. История появления и использования картофеля в России.
. Хлеб – всему голова.: история, обычаи и традиция хлеба

- **Обществознание**

. Специфика культуры питания приверженцев религиозных культур (Ислам)
. Специфика культуры питания приверженцев религиозных культур (Христианство)
. Специфика культуры питания приверженцев религиозных культур (Иудаизм)
. Специфика культуры питания приверженцев религиозных культур (Буддизм)
. Знаменитые купеческие семьи Симбирской губернии

- **География**

. Размещение предприятий общественного питания в г. Ульяновске.
. География поставщиков плодов на рынок г. Ульяновска.
. География поставщиков овощей на рынок г. Ульяновска.
. География поставщиков рыбы на рынок г. Ульяновска.
. География поставщиков мыса и домашней птицы на рынок г. Ульяновска.
. Сырье для предприятий общественного питания.

- **Математика**

. Математике в профессии Технолог
. Математика в технологии приготовления горячих блюд
. Математика в технологии приготовления холодных блюд

. Математика в технологии приготовления напитков и десертов

- **Информатика**

. Конструирование эскиза производственного цеха с учетом всех требований
. Разработка блюд с помощью программы «Шеф-эксперт»
. Дизайн специализированного цеха с помощью программ «Архи-карт», «Техно-карт»
. Разработка видов оформления карт меню, карт вин, чайных карт и карт коктейлей

- **Физика, химия**

. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.
. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения сложной холодной кулинарной продукции.
. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.
. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.
. Физико – химические процессы, происходящие в процессе приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов.
. Актуальные направления в процессе приготовления здоровой еды.
. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.
. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении сложной кулинарной продукции.
. Здоровьесберегающие технологии, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.

- **Биология**

. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из овощей и грибов.
. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из круп, бобовых.
. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
. Роль бактерий в технологии приготовления супов и соуса.
. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из рыбы.
. Роль бактерий в технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
. Роль бактерий в технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
. Роль бактерий в технологии приготовления сладких блюд и напитков.
. Роль бактерий в технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
. Влияние бактерий на сохранность и качество сырья, готовой кулинарной продукции.
. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из овощей и грибов на здоровье человека.
. Влияние пищевых добавок в приготовлении супов и соуса на здоровье человека.
. Влияние пищевых добавок в приготовлении блюд из рыбы и мяса на здоровье человека.
. Влияние пищевых добавок в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок на здоровье человека.

- **Физическая культура**

. Влияние развития координации движения на качество нарезки из овощей
. Влияние развития силовых способностей при первичной обработке мясных туш
. Фитнес-блюдо в рационе здорового образа жизни
. Фитнес-блюдо в рационе питания спортсменов

- **Экология**

. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из овощей и грибов.
. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из круп, бобовых.
. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из макаронных изделий, яиц, творога и теста.
. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении супов и соуса.
. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из рыбы.
. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.
. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.
. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сладких блюд и напитков.
. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **социально-экономических дисциплин.**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов ;
- рабочее место преподавателя;
- доска магнитная;
- мебель: стеллажи, полки, шкафы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (ПК);
- мультимедиа;
- видеопроектор;
- экран;
-сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. БережноваЕ.В.Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. для студ. средн. пед. учеб. заведений / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. – М.: здательский центр «Академия», 2013

2. Пастухова И.П., Тарасова Н.В..Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Тарасова Н.В., Пастухова И.П. – М.: Издательский центр «Академия», 2012

3. Пастухова И.П., Тарасова Н.В..Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / И.П. Пастухова, Н.В. Тарасова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

4. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8. М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2012.

5. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.

Дополнительные источники:

1. Гин, С. И. Проект или исследование? / С. И. Гин // Пачатковая школа. – 2010. – № 6. – С. 49–51

2. Гурман С.М.Оформление учебных текстовых документов:Методические указания / С.М. Гурман, В.И. Семѐнов. – Богданович, 2010

3. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.

4. Шурыгина А.Г., Носова Н.В. Программа учебных модулей «Основы проектной деятельности» для учащихся основной школы разработанным А.Г. Шурыгиной и Н.В. Носовой. – Киров: Кировский ИПК и ПРО, 2011

5. Щербакова С.Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении. Издательско-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2011.

Интернет-ресурсы:

1. http://psystudy.ru/ - электронный научный журнал
2. http://studentam.net/ - электронная библиотека учебников
3. http://www.gumer.info/ - библиотека

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1) владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; 2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; 3) владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; 4) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; 5) способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; 6) способность разрабатывать структуру конкретного проекта; 7) владение умением определять методологию исследовательской деятельности; 8) владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; 9) владение умением проводить исследования; 10) владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; 11) способность представлять результаты исследования в форме презентации.	Оценка выполнения работ практических занятий. Оценка выполнения работ внеурочной самостоятельной работа. Оценка защиты индивидуального проекта.

Разработчик: преподаватель ОГБПОУ УТПиТ Т.Ю. Бесчетвертева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.01 ИНФОРМАТИКА (профильная)

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ульяновск, 2016

Рабочая программа учебной дисциплины **ПД.01 ИНФОРМАТИКА (профильная)** разработана в соответствии с ФГОС СОО (приказ №413 от 17.05.2012 г.), на основе примерной программы учебной дисциплины Информатика для профессиональных образовательных организаций, реализующих 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

РЕКОМЕНДОВАНА	УТВЕРЖДАЮ
На заседании МК Председатель МК	Заместитель директора ОГБПОУ по учебной работе
_____Т.Н. Еграшкина	_____Ю.Ю. Бесова
Протокол заседания МК №____от «____»_____20___г.	«____»_____20___г.

Разработчик: Федорова Анастасия Валерьевна, преподаватель информатики

Рецензенты:

_____

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА..... 32
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 33
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 33
1.1. Область применения рабочей программы..... 33
1.2. Общая характеристика учебной дисциплины 33
1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы 34
1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины 34
1.5. Результаты освоения учебной диципины..... 35
1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 40
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 40
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы..... 40
2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины..... 43
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ дисциплины 60
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению 60
3.2. Информационное обеспечение обучения 60
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ . 61

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих 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.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

• формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

• формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

• формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

• развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

• приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

• приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

• владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

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

Программа учебной дисциплины «Информатика» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, 5

тематику практических занятий, проектной деятельности, рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику специалистов среднего звена, осваиваемой специальности.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПД.01 ИНФОРМАТИКА (профильная)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ПД.01 ИНФОРМАТИКА (профильная)** является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке.

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Одной из характеристик современного общества является использование информационных и коммуникационных технологий во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

Изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Информационные структуры (электронные таблицы и базы данных)»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО и специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим 6 оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты,

цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Информатика» входит в состав профильных дисциплин «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

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

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

- **личностных:**

− чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

− осознание своего места в информационном обществе;

− готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

− умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

− умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту;

− готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

- **метапредметных:**

− умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

− использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

− использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

− использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

− умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

− умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

- **предметных:**

− сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

− владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

− использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

− владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

− владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

− сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

− сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

− владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

− сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

− понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

− применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины

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

Образовательные результаты, формируемые в рамках ФГОС СОО, в рамках учебной дисциплины			**ОК формируемые в рамках ОПОП, в рамках учебной дисциплины**	
Личностные	Л1	чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;	ОК4 ОК9	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	Л2	осознание своего места в информационном обществе;	ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

			ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	Л3	готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	ОК2 ОК3	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	Л4	умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;	ОК4 ОК5	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	Л5	умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;	ОК6 ОК7	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	Л6	умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;	ОК6 ОК7	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	Л7	умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;	ОК5 ОК8	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно

				планировать повышение квалификации.
	Л8	готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;	ОК1 ОК2 ОК8	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
Межпредметные	МТ1	умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;	ОК1 ОК3 ОК7	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	МТ2	использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	ОК2 ОК8	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	МТ3	использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в	ОК5 ОК9	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Ориентироваться в условиях

		изучении явлений и процессов;		частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	МТ4	использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;	ОК2 ОК4	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	МТ5	умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;	ОК4 ОК9	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	МТ6	умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	ОК5 ОК8	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	МТ7	умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;	ОК3 ОК6	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
Предметные	П1	сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;	ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	П2	владение навыками алгоритмического мышления и	ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые

		понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;	ОК8	методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	П3	использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;	ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	П4	владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;	ОК4 ОК5	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	П5	владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;	ОК5 ОК9	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	П6	сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;	ОК3 ОК9	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	П7	сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);	ОК3 ОК7	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	П8	владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для	ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного

		решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;	ОК9	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	П9	сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;	ОК1 ОК6	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	П10	понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;	ОК3 ОК7	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	П11	применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.	ОК2 ОК8	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **150** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100** часов, в том числе **2** часа практических занятий, **72** – лабораторных работ**;** самостоятельной работы обучающегося **50** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***150***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***100***
в том числе:	

лабораторные работы	*72*
практические занятия	*2*
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***50***
реферат	*30*
доклад	*6*
компьютерная презентация	*4*
Создание базы данных	*4*
Создание логотипа	*4*
Поиск информации	*2*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов		
	1	**2**	**3**	**4**	**5**
			Макс.	**Ауд.**	**Сам.**
	Всего		**150**	**100**	**50**
	Введение	Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальностей СПО.	1	1	-
Раздел 1. Информационная деятельность человека			**5**	**3**	**2**
	Тема 1.1. Информационное общество. Информационные ресурсы общества	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: классификация информационных процессов по принятому основанию; владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира; исследование с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей.			
		Содержание учебного материала			
		Информационное общество. Основные этапы развития информационного общества. Информационные ресурсы общества.	1	1	-
	Тема 1.2. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: использование ссылок и цитирования источников информации; выявление проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценка предлагаемых путей их разрешения.			
		Содержание учебного материала			
		Этапы развития технических средств и информационных ресурсов	1	1	-
	Тема 1.3. Профессиональная информационная деятельность. Правовые нормы информационной деятельности.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: знание базовых принципов организации и функционирования компьютерных сетей; владение нормами информационной этики и права; соблюдение принципов обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надежного функционирования средств			

		ИКТ.			
		Содержание учебного материала			
		Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.	1	1	-
		Самостоятельная работа: «Поиск информации с профессиональной направленностью на образовательных информационных ресурсах»	2	-	2
Раздел 2. Информация и информационные процессы			**53**	**34**	**19**
	Тема 2.1. Основные подходы к определению информации.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. п.). Знание о дискретной форме представления информации.			
		Содержание учебного материала			
		Подходы к понятию информации. Определение информации в различных науках. Атрибутивная, функциональная, антропоцентрическая концепция. **Контрольная работа №1**: тест «Основные подходу к определению информации, виды и свойства информации»	1	1	-
	Тема 2.2. Носители информации.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Знание о дискретной форме представления информации. Знание способов кодирования и декодирования информации.			
		Содержание учебного материала			
		Подходы к понятию информации. Определение информации в различных науках. Атрибутивная, функциональная, антропоцентрическая концепция.	1	1	-
		Самостоятельная работа: подготовка рефератов «Как записывается и где хранится информация: история и современность. Современные носители информации».	6	-	6
	Тема 2.3. Виды информации.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Знание способов кодирования и декодирования информации. Представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире.			

		Содержание учебного материала			
		Виды информации (по способам восприятия, по форме представления, по общественному значению).	1	1	-
	Тема 2.4. Свойства информации.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире. Владение компьютерными средствами представления и анализа данных.			
		Содержание учебного материала			
		Свойства информации. Оценивание достоверности информации, на основе сопоставления различных источников. **Контрольная работа №2:** тест «Основные подходу к определению информации, виды и свойства информации»	1	1	-
		Самостоятельная работа: подготовка реферата «Вероятностный подход к измерению информации»	3	-	3
	Тема 2.5. Основные подходы к измерению информации. Единицы измерения информации.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Владение компьютерными средствами представления и анализа данных. Умение отличать представление информации в различных системах счисления.			
		Содержание учебного материала			
		Практическая работа №1. Основные подходы к измерению информации. Единицы измерения информации.	1	1	-
		Лабораторная работа №1. Основные подходы к измерению информации. Единицы измерения информации.	1	1	-
	Тема 2.6.1. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Умение отличать представление информации в различных системах счисления. Знание математических объектов информатики.			
		Содержание учебного материала			
		Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. **Контрольная работа № 3:** тест «Дискретное представление информации».	1	1	-
	Тема 2.6.2. Двоичное представление	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Знание математических объектов информатики.			

	информации. Двоичная арифметика.	Представление о математических объектах информатики, в том числе о логических формулах			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа № 2. Двоичное представление информации. Двоичная арифметика.	1	1	-
	Тема 2.6.3. Дискретное (цифровое) представление текстовой и графической информации.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Представление о математических объектах информатики, в том числе о логических формулах Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов.			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа № 3. Дискретное (цифровое) представление текстовой и графической информации.	1	1	-
	Тема 2.6.4. Дискретное (цифровое) представление звуковой информации и видеоинформации.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов. Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня.			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа № 4. Дискретное (цифровое) представление звуковой информации и видеоинформации.	1	1	-
	Тема 2.7. Автоматические и автоматизированные системы управления.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня. Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц.			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа №5. Автоматические и автоматизированные системы управления.	1	1	-
	Тема 2.8. Основные информационные процессы	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц. Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод ее решения.			

		Содержание учебного материала			
		Основные информационные процессы: обработка, хранение, поиск и передача информации. Особенности запоминания, обработки и передачи информации человеком и компьютером. Преобразование информации на основе формальных правил. Алгоритмизация как необходимое условие его автоматизации.	1	1	-
	Тема 2.9.1. Основы логики	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод ее решения. Умение разбивать процесс решения задачи на этапы.			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа №6. Основы логики.	1	1	-
	Тема 2.9.2 Логические основы работы компьютера.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Умение разбивать процесс решения задачи на этапы. Определение по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм			
		Содержание учебного материала			
		Логические основы работы компьютера.	1	1	-
	Тема 2.10.1. Информационное моделирование	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Определение по выбранному методу решения задачи, какие алго- ритмические конструкции могут войти в алгоритм Представление о компьютерных моделях.			
		Содержание учебного материала			
		Информационное моделирование.	1	1	-
		Самостоятельная работа: подготовка реферата: «Модели в жизни. Виды и назначения».	3	-	3
	Тема 2.10.2.Назначение и виды информационных моделей.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Представление о компьютерных моделях. Оценка адекватности модели и моделируемого объекта, целей моделирования.			
		Содержание учебного материала			
		Назначение и виды информационных моделей.	1	1	-
	Тема 2.11.1. Алгоритмы и	Планируемые результаты освоения обучающимися темы:			

	способы их описания.	Оценка адекватности модели и моделируемого объекта, целей моделирования. Выделение в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели.			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа №7. Алгоритмы и способы их описания.	1	1	-
	Тема 2.11.2 Принципы обработки информации компьютером.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Выделение в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели. Выделение среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования			
		Содержание учебного материала			
		Принципы обработки информации компьютером.	1	1	-
		Самостоятельная работа: подготовка реферата: «Примеры использования алгоритмов в жизни».	3	-	3
		Практическая работа № 2. Язык программирования QBASIC. Среда программы. Языки программирования, их классификация. Правила представления данных.	1	1	-
		Лабораторная работа № 8. Линейные программы. Программная реализация несложного алгоритма. Тестирование готовой программы. Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.	1	1	-
		Лабораторная работа № 9. Ветвление. Разветвляющийся алгоритм, его блок – схема. Операторы ветвления. Программная реализация разветвляющегося алгоритма.	1	1	-
		Лабораторная работа №10. Ветвления. Программная реализация разветвляющегося алгоритма.	1	1	-
		Лабораторная работа №11. Циклы. Циклический алгоритм, его блок – схема. Операторы цикла «Для каждого».	1	1	-
		Лабораторная работа № 12. Циклы. Программная реализация циклического алгоритма.	1	1	-
		Лабораторная работа № 13. Массивы.	1	1	-

		Представление алгоритма в виде массива. Одномерные и двумерные массивы. Описание, ввод и вывод массива.			
		Лабораторная работа № 14. Массивы. Решение задач с использованием массивов.	1	1	-
		Лабораторная работа №15. Графика в QBASIC. Создание графического изображения в среде QBASIC.	1	1	-
		Лабораторная работа №16. Графика в QBASIC. Создание графического изображения в среде QBASIC.	1	1	-
		Программирование в среде QBASIC.	1	1	-
		Программирование в среде QBASIC. **Контрольная работа №4:** тест «Программирование в среде QBASIC».			
	Тема 2.12.1. Хранение информации с помощью компьютера	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Выделение среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования. Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью.			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа №17. Хранение информации с помощью компьютера.	1	1	-
	Тема 2.12.2. Архивирование информации	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью. Умение анализировать и сопоставлять различные источники информации			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа №18. Архивирование информации.	1	1	-
	Тема 2.13.Поиск информации с использованием компьютера	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью. Умение анализировать и сопоставлять различные источники информации			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа №19. Поиск информации с использованием компьютера.	1	1	-
		Лабораторная работа № 20. Поисковые системы. Поиск информации на			

		государственных образовательных порталах.			
	Тема 2.14.1. Передача информации между компьютерами	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Выделение в исследуемой ситуации объекта, субъекта, модели. Выделение среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования.			
		Содержание учебного материала			
.		**Лабораторная работа №21.** Передача информации между компьютерами	1	1	-
	Тема 2.14.2. Работа с электронной почтой.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Оценка и организация информации, в том числе получаемой из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью. Умение анализировать и сопоставлять различные источники информации.			
		Содержание учебного материала			
.		**Лабораторная работа №22.** Работа с электронной почтой. **Контрольная работа №5:** тест «Создание почтового ящика».	1	1	-
		Самостоятельная работа: подготовка доклада «Передача сообщений в древности. Современные способы передачи информации».	4	-	4
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий			**31**	**13**	**18**
	Тема 3.1. Архитектура компьютеров.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Умение анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств. Умение анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации.			
		Содержание учебного материала			
.		**Лабораторная работа №23.** Архитектура компьютеров.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №24.** Архитектура компьютеров.	1	1	-
		Самостоятельная работа: подготовка доклада «Применение компьютеров в жизни современного общества».	2	-	2
.		**Лабораторная работа №25.** Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка. Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру в учебных целях. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемой задачи.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №26.** Подключение внешних устройств к	1	1	-

		компьютеру и их настройка. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.			
	Тема 3.2. Виды программного обеспечения компьютеров. Назначение и функции операционных систем.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Умение определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач. Умение анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов.			
		Содержание учебного материала			
		Виды программного обеспечения компьютеров. Назначение и функции операционных систем.	1	1	-
	Тема 3.3. Файлы и папки.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Выделение и определение назначения элементов окна программы. Представление о типологии компьютерных сетей.			
		Содержание учебного материала			
		Файлы и папки.	1	1	-
		Лабораторная работа №27. Операционная система Windows. Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Основные объекты Windows.	1	1	-
		Лабораторная работа №28. Создание файловой системы. Операции с файлами и папками. Создание файловой системы. Выполнение операций над файлами и папками.	1	1	-
		Лабораторная работа №29. Проверочная работа «Операционная система Windows». Создание файловой системы. Выполнение операций над файлами и папками.	1	1	-

		Лабораторная работа №30. Выполнение практических заданий « Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей». Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей. Сервер. *Сетевые операционные системы.* Понятие о системном администрировании. Подключение компьютера к сети. Разграничение прав доступа в сети. *Администрирование локальной компьютерной сети***.** Обмен информацией с помощью локальной сети. **Контрольная работа №6:** письменная проверочная работа «Операционная система Windows».	1	1	-
	Тема 3.4. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Определение программного и аппаратного обеспечения компьютерной сети. Знание возможностей разграничения прав доступа в сеть.			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа №31. Выполнение практических заданий. Правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. Ресурсосбережение. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.	1	1	-
		Самостоятельная работа: подготовка реферата «Компьютер и здоровье».	6	-	6
	Тема 3.5. Защита информации, антивирусная защита.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Владение базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации. Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете. Реализация антивирусной защиты компьютера.			
		Содержание учебного материала			
		Лабораторная работа №32. Выполнение практических заданий. Защита информации, меры защиты информации. Компьютерные вирусы, антивирусная защита. Уметь правильно выбирать антивирусную защиту для компьютера.	1	1	-

.		Защита информации, меры защиты информации. Компьютерные вирусы, антивирусная защита. Уметь правильно выбирать антивирусную защиту для компьютера.	1	1	-
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов			**46**	**34**	**12**
	Тема 4.1. Информационные системы и автоматизация информационных процессов.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Представление о способах хранения и простейшей обработке данных. Владение основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с ними.			
		Содержание учебного материала			
.		Информационные системы и автоматизация информационных процессов. **Контрольная работа №7:** тест «Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов».	1	1	-
	Тема 4.2. Настольные издательские системы. Динамические (электронные) таблицы. Базы данных, СУБД	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Опыт использования компьютерных средств представления и анализа данных. Осуществление обработки статистической информации с помощью компьютера			
		Содержание учебного материала			
.		**Лабораторная работа №33.** Настольные издательские системы. Динамические (электронные) таблицы. Базы данных, СУБД.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №34.** Работа с текстовым редактором Microsoft Word: форматирование текста. Ввод текста. Редактирование текста. Использование систем проверки орфографии и грамматики. Форматирование текста, шрифта, абзацев.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №35.** Работа с текстовым редактором Microsoft Word: форматирование текста.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №36.** Работа с текстовым редактором Microsoft Word: списки. Создание списков.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №37.** Работа с текстовым редактором Microsoft Word: таблицы. Создание, редактирование и форматирование таблицы.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №38.** Работа с текстовым редактором Microsoft	1	1	-

		Word: таблицы. Создание, редактирование и форматирование таблицы.			
		Лабораторная работа №39. Работа с текстовым редактором Microsoft Word:размещение графики в документе. Работа с рисунками, рисованным объектом, редактирование.	1	1	-
		Лабораторная работа №40. Работа с текстовым редактором Microsoft Word: размещение графики в документе.	1	1	-
		Лабораторная работа №41. Работа с текстовым редактором Microsoft Word: организационные диаграммы. **Контрольная работа №8:** тест «Текстовый редактор».	1	1	-
		Лабораторная работа №42. Работа с текстовым редактором Microsoft Word: шаблоны, гипертекстовое представление информации. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов. Создание информационных объектов сложной структуры с помощью гипертекста.	1	1	-
		Лабораторная работа №43. Программы – переводчики. Возможности систем распознавания текстов. Выполнение переводов с помощью специализированных программ. Распознавание текстов с помощью специализированной программы. Форматирование и редактирование распознаваемого текста.	1	1	-
		Лабораторная работа №44. Работа с электронной таблицей Microsoft Excel: создание таблиц. Создание таблицы; ввод и редактирование данных, форматирование таблицы.	1	1	-
		Лабораторная работа №45. Работа с электронной таблицей Microsoft Excel: ведение расчетов. Выполнение табличных вычислений с использованием формул и функций.	1	1	-
		Лабораторная работа №46. Работа с электронной таблицей Microsoft Excel: ведение расчетов.	1	1	-
		Лабораторная работа №47. Работа с электронной таблицей Microsoft Excel: абсолютные ссылки. Применение в вычислениях абсолютных ссылок.	1	1	-

.		**Лабораторная работа №48.** Работа с электронной таблицей Microsoft Excel: абсолютные ссылки. Решение задач с использованием абсолютных ссылок.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №49.** Работа с электронной таблицей Microsoft Excel: смешанные ссылки. Применение в вычислениях смешанных ссылок.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №50.** Работа с электронной таблицей Microsoft Excel: функции. Выполнение табличных вычислений с использованием функций.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №51.** Работа с электронной таблицей Microsoft Excel: функции. Выполнение табличных вычислений с использованием функций.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №52.** Работа с электронной таблицей Microsoft Excel: построение диаграмм, деловая графика. Создание диаграмм и гистограмм.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №53.** Работа с электронной таблицей Microsoft Excel: построение диаграмм, деловая графика. Создание диаграмм и гистограмм. Контрольная работа №9: «Электронные таблицы».	1	1	-
.		**Лабораторная работа №54.** Работа с СУБД Microsoft Access: создание базы данных. Создание, просмотр, редактирование, сохранение записей в базах данных. Создание форм.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №55.** Работа с СУБД Microsoft Access: редактирование базы данных. Редактирование записей в базах данных.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №56.** Работа с данными в СУБД Microsoft Access. Поиск информации в базах данных, сортировка.	1	1	-
		Самостоятельная работа: составление логотипа компании.	4	-	4

		Лабораторная работа №57. Работа с данными в СУБД Microsoft Access. Создание запросов и отчетов. **Контрольная работа №10:** тест «Базы данных, СУБД».	1	1	-
		Самостоятельная работа: создание базы данных «Моя домашняя библиотека».	4	-	4
	Тема 4.3.1. Программные среды компьютерной графики	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Пользование базами данных и справочными системами. Умение работать с библиотеками программ.			
		Содержание учебного материала			
		Программные среды компьютерной графики.	1	1	-
	Тема 4.3.2. Мультимедийные среды	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Владение основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с ними. Умение работать с библиотеками программ.			
		Содержание учебного материала			
		Мультимедийные среды.	1	1	-
		Лабораторная работа №58. Работа с графическим редактором Paint. Создание и редактирование графических объектов средствами графического редактора.	1	1	-
		Лабораторная работа №59. Работа с графическим редактором Paint. Создание и редактирование графических объектов средствами графического редактора.	1	1	-
		Лабораторная работа №60. Работа с программой Microsoft PowerPoint. Создание и редактирование мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	1	1	-
		Лабораторная работа №61. Работа с программой Microsoft PowerPoint. Создание и редактирование мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	1	1	-
		Лабораторная работа №62. Работа с программой Microsoft PowerPoint. Создание и редактирование мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из	1	1	-

		различных предметных областей.			
.		**Лабораторная работа №63.** Работа с программой Microsoft PowerPoint. Создание и редактирование мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. **Контрольная работа №11:** выполнение письменного задания «Графические редакторы», «Программа создания презентаций».	1	1	-
		Самостоятельная работа: создание компьютерной презентации товара.	4	-	4
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии			**22**	**13**	**9**
	Тема 5.1.1. Телекоммуникационные технологии.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Знание способов подключения к сети Интернет.			
		Содержание учебного материала			
.		Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Возможности и преимущества сетевых технологий.	1	1	-
		Самостоятельная работа: подготовка реферата «Использование телекоммуникационных технологий в современном обществе».	3	-	3
	Тема 5.1.2. Локальные сети	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире. Определение ключевых слов, фраз для поиска информации.			
		Содержание учебного материала			
.		Локальные сети. Топологии локальных сетей.	1	1	-
	Тема 5.1.3. Интернет - технологии	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Знание способов подключения к сети Интернет. Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире.			
		Содержание учебного материала			
.		Интернет – технологии.	1	1	-
.		Интернет - технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	1	1	-

.		**Лабораторная работа №64.** Работа с браузером. Понятие браузера. Приложение Internet Explorer. Навигация. Открытие файлов при помощи браузера Сохранение. Web-страницы. Журнал. Избранное.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №65.** Работа с Интернет – ресурсами. Примеры работы с Интернет - магазином, Интернет - СМИ, Интернет - турагентством, Интернет - библиотекой и пр.	1	1	-
		Самостоятельная работа: подготовка рефератов «История развития сети Internet», «Электронная почта».	6	-	6
	Тема 5.2. Методы и средства создания и сопровождения сайта.	Планируемые результаты освоения обучающимися темы: Умение использовать почтовые сервисы для передачи информации. Определение общих принципов разработки и функционирования интернет-приложений. Представление о способах создания и сопровождения сайта. Представление о возможностях сетевого программного обеспечения.			
		Содержание учебного материала			
.		**Лабораторная работа № 66.** Методы и средства создания и сопровождения сайта.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №67.** Создание Web – страниц: текст. Создание Web – страниц: наполнение текстом; атрибуты текста. Форматирование текста.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №68.** Создание Web – страниц: графические изображения.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №69.** Создание Web – страниц: графические изображения.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №70.** Создание Web – страниц: таблицы. Построение таблиц в HTML документе, оформление таблиц, объединение ячеек, изменение ширины ячеек.	1	1	-
.		**Лабораторная работа №71.** Создание Web – страниц: таблицы. Использование таблицы без рамки.	1	1	-
0.		**Лабораторная работа №72. Оформление гиперссылок.** Текстовые ссылки, графические ссылки, навигация. **Контрольная работа №12**: тест «Телекоммуникационные технологии».	1	1	-

		Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях. **Дифференцируемый зачет.**			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Информатики и ИКТ.

Оборудование учебного кабинета: комплект мебели: столы для учащихся – 8 шт., компьютерные столы – 8 шт., шкаф – 1 шт, стол для преподавателя – 3 шт., стулья – 39 шт.; доска, стенды «Общее устройство компьютера», «Сохрани свое здоровье».

Технические средства: компьютеры – 9 шт., локальная компьютерная сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники: (Актуализировано Пр.№1 от 27.08.2015)

1. Семакин И.Г., Хеннер Е.К. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 – 11 классов/ - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2008.
2. Учебные проекты с использованием Microsoft Office. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2007.
3. Колмыкова Е.А., Кумскова И.А. Информатика Учебник - ОИЦ «Академия», 2014
4. Ляхович В.Ф., Молодцов В.А., Рыжикова Н.Б. Основы информатики (СПО) Учебник - ООО «КноРус», 2013.
5. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ Учебник - ОИЦ «Академия», 2013.
6. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей - ОИЦ «Академия», 2013.

Дополнительные источники:

1. Молодцов В.А. и др. Репетитор по информатике для подготовки к ЕГЕ. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2004.
2. Кравченко Г.Ф., Мансуров Б.К. 100 практических заданий по основам работы на компьютере. - Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2004.
3. Залогова Л.А. Компьюрная графика. Практикум. Учебное пособие. Элективный курс. – М., 2005.
4. Основы компьютерных сетей. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2005.
5. Экслер А.Б. Самоучитель работы в Интернет. – М.: Пресс, 2008.
6. Немцова Т.И., Назарова Ю.В. Практикум по информатике: учеб.пособие/ Под ред. Л.Г. Гагариной.- М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА – М, 2009.
7. Свиридова М.Ю. Информационные технологии в офисе: практические упражнения - ОИЦ «Академия», 2013.
8. Свиридова М.Ю. Электронные таблицы Excel - ОИЦ «Академия», 2013.
9. Свиридова М.Ю. Создание презентации в Powerpoint - ОИЦ «Академия», 2013.

ЭБС – электронно-библиотечная система

1. Гейн А.Г., Ливчак А.Б., Сенокосов А.И. и др. Информатика - ОАО "Издательство" Просвещение".
2. Семакин И.Г., Хеннер Е.К., Шеина Т.Ю. Информатика (базовый уровень) - ООО "БИНОМ. Лаборатория знаний".

Интернет-ресурсы

1. http://www.klyaksa.net
2. www.metod-kopilka.ru
3. www.shk-informatika.ru

4. www.uroki.net

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (Личностные, метапредметные, предметные)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Личностные: − чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;	Экспертное оценивание результатов устного ответа
− осознание своего места в информационном обществе;	Экспертное оценивание результатов устного ответа
− готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Экспертное оценивание результатов выполнения упражнений и практических работ
− умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
− умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
− готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
Метапредметные: − умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;	Экспертное оценивание за ходом выполнения практических работ

− использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Экспертное оценивание за ходом выполнения практических работ
− использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;	Экспертное оценивание за ходом выполнения практических работ
− использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
− умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
− умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
− умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.	Экспертное оценивание результатов устного ответа
Предметные: − сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;	Экспертное оценивание результатов устного ответа
− владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;	Экспертное оценивание результатов устного ответа
− использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
− владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ

− владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
− сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;	Экспертное оценивание результатов устного ответа
− сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);	Экспертное оценивание результатов устного ответа
− владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ
− сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;	Экспертное оценивание результатов устного ответа
− понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;	Экспертное оценивание результатов устного ответа
− применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.	Экспертное оценивание результатов выполнения практических работ

Разработчики:

ОГБПОУ УТПиТ	Преподаватель	Федорова А.В.
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД. 02 Химия (профильная)

19.02.10 «**Технология продукции общественного питания**»
38.02.05 «**Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров »**

Ульяновск, 2016

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования – по специальности 19.02.10 «**Технология продукции общественного питания**» 38.02.05 **«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров »**

Программа разработаны на основе Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

РЕКОМЕНДОВАНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин Председатель МК _____ *Т.Н. Еграшкина* *подпись* Протокол *№ 1* *от 30.08.2016 г.*	Заместитель директора по учебной работе _____ *Ю.Ю. Бесова* *подпись* *30.08.2016 г.*

Составители (разработчики):

Костина МП преподаватель химии (высшей категории)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4
2.ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5-7
3. Тематическое планирование 8-9
4. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов 10
5.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11-29
6.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 30-31
7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 32-35

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

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

• формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

• формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

• развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

• приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД. 02 Химия (профильная)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «**Технология продукции общественного питания**», 38.02.05**«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров »**

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.
Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.
В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретения знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношения к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде.
Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.
При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.
Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.
Изучение химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.
В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве.
Для организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов представлен перечень рефератов

(докладов), индивидуальных проектов.
В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы акцентируется внимание обучающихся на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и
представлением результатов. Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП с получением
среднего общего образования (ППССЗ.)

1.3.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия» принадлежит к общеобразовательному циклу дисциплин профильная из обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования.

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

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

• ***личностных*:**

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

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

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

• ***метапредметных*:**

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

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

• ***предметных*:**

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

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

–– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять

результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
−− сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
−− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
−− сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП ППКРС– программы подготовки квалифицированных рабочих.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
ПД. 02 Химия (профильная)

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
теоретических занятий 76 часов,
практических занятий 32 часов,
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 54 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Тематический план

Вид учебной работы	**Количество часов**
Аудиторные занятия. Содержание обучения	ПД. 02
Введение	1

1. Общая и неорганическая химия	56
1.1. Химия — наука о веществах	1
1.2. Строение атома	3
1.3. Периодический закон и Периодическая си- стема химических	6
1.4. Строение вещества	5
1.5. Полимеры	2
1.6. Дисперсные системы	2
1.7. Химические реакции	6
1.8. Растворы	5
1.9. Окислительно-восстановительные	6
1.10. Классификация веществ.	5
1.11. Основные классы	6
1.12. Химия элементов	6
1.13. Химия в жизни общества	3

Окончание таблицы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Аудиторные занятия. Содержание обучения	**Специальности СПО**
2. Органическая химия	51
2.1. Предмет органической химии. Теория строения органических	5
2.2. Предельные углеводороды	4
2.3. Этиленовые и диеновые	4
2.4. Ацетиленовые углеводороды	3
2.5. Ароматические углеводороды	3
2.6. Природные источники углеводородов	3
2.7. Гидроксильные соединения	4
2.8. Альдегиды и кетоны	3
2.9. Карбоновые кислоты и их	5
2.10. Углеводы	5
2.11. Амины, аминокислоты, белки	5
2.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения.	3
2.13. Биологически активные соединения	4
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с использованием информационных	**54**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	
Всего	**162**

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*162*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*108*
в том числе:	
практические занятия	*32*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*54*
в том числе: Решение задач прикладного характера, выполнение упражнений. Составление обзора периодической литературы Создание компьютерных презентаций. Выполнение творческих работ. Построение моделей Выполнение домашней контрольной работы Составление таблиц и схем Работа над проектом	 2 2 9 3 6 2 19 11
Промежуточная аттестация : ***экзамен***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПД.02

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов		
1	2	3		
		Макс	Ауд.	Сам
Введение	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций. Сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира. Умение давать определения и оперировать химическими понятиями.			
	Введение. Научные методы познания веществ и химических явлений	1	1	
Раздел 1	**Общая и неорганическая химия**			
Тема 1.1 Химия — наука о веществах	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы. Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	3	1	2
	Состав вещества. Агрегатные состояния вещества. Смеси веществ	1	1	
	Самостоятельная работа Составление моделей простых и сложных веществ	2		2

Тема 1.2 Строение атома	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом. Сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира. Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.			
	Содержание учебного материала	5	3	2
	Атом — сложная частица	1	1	
	Состав атомного ядра. Электронная оболочка атомов	1	1	
	Практические занятия Написание электронных и графических формул атомов в обычном и возбужденном состояниях. Составление отчёта	1	1	
	Самостоятельная работа Составление электронных и графических формул у элементов I-III периодов	2		2
Тема 1.3 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной хими- ческой науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятель- ности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами. Использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной			

	связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева			
	Содержание учебного материала	8	6	2
	Предпосылки открытия периодического закона.	1	1	
	Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона	1	1	
	Современные понятия химического элемента.	1	1	
	Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности	1	1	
	Изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших.	1	1	
	Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.	1	1	
	Самостоятельная работа Составление сообщения «Биография Д.И. Менделеева». Составление презентации «Различные варианты периодической таблицы»	2		2
Тема 1.4 Строение вещества	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом. Применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток			

	Содержание учебного материала	7	5	2
	Ковалентная химическая связь	1	1	
	Ионная химическая связь. Металлическая химическая связь	1	1	
	Водородная химическая связь	1	1	
	Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные.	1	1	
	Практические занятия Составление формул комплексных соединений. Составление отчёта	1	1	
	Самостоятельная работа Создание моделей разных типов химических связей	2		2
Тема 1.5 Полимеры	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Характеристика важнейших полимеров			
	Содержание учебного материала	4	2	2
	Практические занятия Распознавание пластмасс. Заполнение таблицы.	1	1	
	Распознавание волокон. Заполнение таблицы	1	1	
	Самостоятельная работа Составление презентаций «Полимеры в моей профессии»	2		2
Тема 1.6 Дисперсные системы	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами.Использование различных источников для получения химической информации,			

	умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Характеристика основных групп дисперсных систем			
	Содержание учебного материала	4	2	2
	Понятие о дисперсных системах	1	1	
	Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека	1	1	
	Самостоятельная работа Написание реферата «Коллоидные растворы как продукты питания»	2		2
Тема 1.7 Химические реакции	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки . Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций. Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие. Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов			
	Содержание учебного материала	8	6	2
	Классификация химических реакций в неорганической химии. Классификация химических реакций в органической химии.	1	1	
	Вероятность протекания химических реакций	1	1	
	Тепловой эффект химических реакций. Обратимость химических реакций	1	1	

	Практические занятия Изучение различных факторов, влияющих на скорость химических реакций. Заполнение таблицы.	1	1	
	Изучение различных факторов, влияющих на скорость химической реакции. Заполнение таблицы	1	1	
	Выполнение упражнений по химическому равновесию. Составление отчета.	1	1	
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Факторы, влияющие на скорость реакции при приготовлении блюд»	2		2
Тема 1.8 Растворы	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	7	5	2
	Понятие о растворах. Растворимость веществ.	1	1	
	Основные положения теории электролитической диссоциации. Диссоциация воды. Водородный показатель	1	1	
	Практические занятия Приготовление растворов различных видов концентрации. Составление отчета	1	1	
	Приготовление растворов различных видов концентрации .Составление	1	1	

	отчета			
	Выполнение упражнений по гидролизу солей. Составление отчета	1	1	
	Самостоятельная работа Выполнение домашней контрольной работы. Составление отчета	2		2
Тема 1.9 Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом. Использование различных источников для получения химической информации. Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: окислитель и восстановитель, окисление и восстановление. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса.			
	Содержание учебного материала	8	6	2
	Степень окисления. Восстановители и окислители. Классификация окислительно-восстановительных реакций	1	1	
	Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций	1	1	
	Химические источники тока	1	1	
	Практические занятия Выполнение упражнений по составлению уравнений окислительно-восстановительных реакций. Составление отчета	1	1	
	Выполнение упражнений по составлению уравнений электролиза расплавов. Составление отчета	1	1	
	Выполнение упражнений по составлению уравнений электролиза водных растворов электролитов. Составление отчета	1	1	
	Самостоятельная работа Решение окислительно-восстановительных реакций методом полуреакций. Составление отчета.	2		2

Тема 1.10 Классификация веществ. Простые вещества	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика классификаций веществ, коррозии металлов, электролиза солей. Составление уравнений реакций свойств металлов, неметаллов, благородных газов.			
	Содержание учебного материала	7	5	2
	Классификация неорганических веществ	1	1	
	Металлы	1	1	
	Коррозия металлов	1	1	
	Неметаллы.	1	1	
	Зачет	1	1	
	Самостоятельная работа Составление схемы электролиза расплавов и растворов солей (разные варианты)	2		2
Тема 1.11 Основные классы неорганических и органических соединений	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов веществ. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Отражение			

	химических процессов с помощью уравнений химических реакций. Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	8	6	2
	Водородные соединения неметаллов	1	1	
	Кислоты неорганические. Кислоты органические	1	1	
	Основания органические и неорганические. Амфотерные органические и неорганические соединения	1	1	
	Практические занятия Экспериментальное решение задач по теме: кислоты, основания. Заполнение таблицы.	1	1	
	Экспериментальное решение задач по теме: соли. Заполнение таблицы.	1	1	
	Выполнение упражнений по генетической связи между классами органических и неорганических соединений. Составление отчета	1	1	
	Самостоятельная работа Составление схемы генетических связей в неорганической химии.	2		2
Тема 1.12 Химия элементов	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа, и некоторых d-элементов) и их			

	соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII А, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	9	6	3
	Водород. Вода	1	1	
	Элементы IA-группы. Элементы IIA-группы. Алюминий.	1	1	
	Углерод и кремний. Элементы VA-группы	1	1	
	Галогены. Халькогены. d-Элементы	1	1	
	Свойства основных классов неорганических соединений	1	1	
	Практические занятия Изучение свойств гидроксидов алюминия и цинка. Заполнение таблицы.	1	1	
	Самостоятельная работа Написание презентации по различным элементам периодической системы	3		3
Тема 1.13 Химия в жизни общества	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами. Использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах. Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях.			

	Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.			
	Содержание учебного материала	3	3	
	Химия и производство	1	1	
	Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве	1	1	
	Химия в сельском хозяйстве	1	1	
Раздел 2	**Органическая химия**			
Тема 2.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами. Использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений. Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.			
	Содержание учебного материала	7	5	2
	Предмет органической химии	1	1	
	Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова	1	1	
	Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва	1	1	
	Современные представления о химическом строении органических веществ.	1	1	

	Практические занятия Изучение номенклатуры органических веществ, выполнение упражнений. Составление отчета	1	1	
	Самостоятельная работа Написание сообщения «Биография А.М. Бутлерова»	2		2
Тема 2.2 Предельные углеводороды	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей алканов. Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	6	4	2
	Гомологический ряд алканов. Номенклатура алканов и алкильных заместителей	1	1	
	Химические свойства алканов. Механизм реакции хлорирования алканов.	1	1	
	Практические занятия Определение углерода, водорода и хлора в алканах. Заполнение таблицы	1	1	
	Проведение тестового контроля по алканам. Составление отчета	1	1	
	Самостоятельная работа Изготовление моделей органических веществ из пластилина	2		2
Тема 2.3 Этиленовые и диеновые углеводороды	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для			

	изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей алкенов и алкадиенов. Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	6	4	2
	Гомологический ряд алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов	1	1	
	Химические свойства алкенов. Применение и способы получения алкенов. Алкадиены.	1	1	
	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере про- дуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных)	1	1	
	Практические занятия Получение этилена и опыта с ним. Заполнение таблицы	1	1	
	Самостоятельная работа Создание презентации «Каучук и изделия из него»	2		2
Тема 2.4 Ацетиленовые углеводороды	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей алкинов. Решение расчетных задач по химическим			

	формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	6	3	3
	Гомологический ряд алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия	1	1	
	Химические свойства и применение алкинов. Получение алкинов	1	1	
	Практические занятия Проведение тестового контроля по непредельным углеводородам. Составление отчета	1	1	
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Сравнение видов гибридизации у углеводородов»	3		3
Тема 2.5 Ароматические углеводороды	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей аренов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	5	3	2
	Гомологический ряд аренов. Номенклатура	1	1	
	Химические свойства аренов. Применение и получение аренов	1	1	
	Практические занятия Проведение тестового контроля по аренам. Составление отчета	1	1	
	Самостоятельная работа Написание конспекта «Гомологи бензола и их применение»	2		2
Тема 2.6 Природные источники углеводородов	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и			

	процессами. использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей природных источников углеводородов. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.			
	Содержание учебного материала	6	3	3
	Нефть.	1	1	
	Природный и попутный нефтяной газы	1	1	
	Каменный уголь	1	1	
	Самостоятельная работа Написание сообщения «Природные источники углеводородов Ульяновской области»	3		3
Тема 2.7 Гидроксильные соединения	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей алканолов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	6	4	2
	Строение и классификация спиртов	1	1	
	Химические свойства алканолов. Способы получения спиртов	1	1	
	Многоатомные спирты. Фенол.	1	1	
	Практические занятия Изучение качественных реакций на спирты. Заполнение таблицы	1	1	
	Самостоятельная работа Написание реферата «Влияние алкоголя на организм человека»	2		2

Тема 2.8 Альдегиды и кетоны	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей альдегидов и кетонов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	5	3	2
	Гомологический ряд альдегидов, кетонов	1	1	
	Химические свойства альдегидов, кетонов. Применение и получение альдегидов, кетонов	1	1	
	Практические занятия Изучение качественных реакций на альдегиды. Заполнение таблицы	1	1	
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Сравнительный анализ альдегидов и кетонов»	2		2
Тема 2.9 Карбоновые кислоты и их производные	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей карбоновых кислот и их солей. Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Решение расчетных задач по химическим			

	формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	7	5	2
	Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Химические свойства карбоновых кислот.	1	1	
	Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение.	1	1	
	Сложные эфиры. Жиры	1	1	
	Практические занятия Изучение свойств карбоновых кислот. Заполнение таблицы	1	1	
	Проведение тестового контроля по эфирам и жирам. Составление отчета	1	1	
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Сравнительный анализ твердого и жидкого мыла»	2		2
Тема 2.10 Углеводы	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей углеводов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	7	5	2
	Понятие об углеводах. Моносахариды: пентозы, гексозы	1	1	
	Дисахариды	1	1	
	Крахмал. Целлюлоза	1	1	
	Практические занятия Изучение качественных реакций на моносахариды. Заполнение таблицы	1	1	
	Изучение качественных реакций на крахмал. Заполнение таблицы	1	1	
	Самостоятельная работа Написание реферата «Сахароза, её использование в приготовлении	2		2

	кондитерских изделий, изменения происходящие с ней»			
Тема 2.11 Амины, аминокислоты, белки	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей Аминов, аминокислот, белков. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям			
	Содержание учебного материала	7	5	2
	Классификация и изомерия аминов.	1	1	
	Химические свойства аминов. Применение и получение аминов	1	1	
	Аминокислоты. Белки.	1	1	
	Практические занятия Изучение свойств аминов. Заполнение таблицы	1	1	
	Изучение качественных реакций на белок. Заполнение таблицы	1	1	
	Самостоятельная работа Написание реферата «Технологические процессы происходящие с белками при приготовлении первых блюд»	2		2
Тема 2.12 Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. Использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей Азотсодержащих гетероциклических соединений и нуклеиновых кислот			
	Содержание учебного материала	5	3	2

	Нуклеотиды, их строение, примеры.	1	1	
	Строение ДНК, РНК	1	1	
	Практические занятия Составление схемы биосинтеза белка в живой клетке	1	1	
	Самостоятельная работа Сравнение строения структуры и функции ДНК и РНК, составление таблицы	2		2
Тема 2.13 Биологически активные соединения	*Планируемые результаты освоения обучающимися темы:* Чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами. использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Характеристика важнейших представителей биологически активных соединений. Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников			
	Содержание учебного материала	7	4	3
	Ферменты. Витамины.	1	1	
	Гормоны	1	1	
	Лекарства. Антибиотики	1	1	
	Зачет	1	1	
	Самостоятельная работа	3		3

	Составление презентации «Химия жизни»			
	Всего	162	108	54

2.3.Темы рефератов, сообщений, докладов, презентаций

- Биография ДИ Менделеева
- Различные варианты периодической таблицы
- Полимеры в моей профессии
- Коллоидные растворы как продукты питания
- Экологические проблемы при химизации производства
- Биография А.М. Бутлерова
- Каучук и изделия из него
- Природные источники углеводородов Ульяновской области
- Влияние алкоголя на организм человека
- Сахароза, её использование в приготовлении кондитерских изделий, изменения происходящие с ней
- Технологические процессы, происходящие с белками при приготовлении первых блюд
- Химия жизни

Темы индивидуальных проектов

1.Физико-химические процессы происходящие с (полуфабрикаты, сырье, готовые блюда и т.д.)в процессе приготовления, их влияние на качество готовых блюд и кулинарной продукции.

2.Физико-химические процессы происходящие с (полуфабрикаты, сырье, готовые блюда и т.д.) при хранении готовых блюд и кулинарной продукции.

3.Актуальные направления в приготовлении.

2.4.Характеристика основных видов учебной деятельности

Содержание обучения	тика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Важнейшие химические понятия	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
Основные законы химии	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической

Основные теории химии	Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений
Важнейшие вещества и материалы	Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, желе- за, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и приме- нения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксус- ной кислоты, для естественно-научного профиля представите- лей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисаха- ридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс

Химический язык и символика	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
Химические реакции	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классифицикация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов
Химический эксперимент	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента
Химическая информация	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах

Расчеты по химическим формулам и уравнениям	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
Профильное и профессионально значимое содержание	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета .

Оборудование *:* кабинет оснащен действующим технологическим оборудованием, учебными столами: двухместными (7 шт), одноместными (5шт), лабораторными столами (6шт), стульями ученическими (30шт);демонстрационный стол с вытяжным шкафом , классная доска вмонтирована в переднюю стену; кабинет связан с лаборантской с единой современной вытяжной системой. В кабинете есть четыре подводки холодной и горячей воды, длина кабинета 20 метров ширина 6 метров, освещение естественное- 3 окна, искусственное -17 люминисцентных светильников, отопление централизованное, для хранения реактивов в кабинете есть два сейфа.

Комплект учебного и учебно- наглядного оборудования:

- Печатные пособия (комплект справочных таблиц по химии, физики, биологии , периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, растворимость солей кислот и оснований , электрохимический ряд напряжения металлов, ряд электроотрицательности, комплект таблиц, методические рекомендации для учителя по основным разделам химии, физики, биологии.
- Информационно коммуникативные средства (электронные пособия на компакт дисках по основным разделам химии, химическому эксперименту)
- Экранно-звуковые пособия ,
- Оборудование общего назначения,
- Комплекты оборудования для лабораторных опытов и практических занятий, реактивы.
- Технические средства в том числе аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.
- Модели, макеты

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Литература актуализирована протокол МК №1 от 30.08.2016 г.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Габриелян О. С., Остроумов И. Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Остроумова Е. Е. и др. Химия для профессий и специ- альностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образо- вания. — М., 2014.

Габриелян О. С., Остроумов И. Г. Химия для профессий и специальностей социально- экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. об- разования. — М., 2014.

Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Сладков С. А., Дорофеева Н. М. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Сладков С. А. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Габриелян О. С., Лысова Г. Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Ерохин Ю. М., Ковалева И. Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Ерохин Ю. М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Ерохин Ю. М. Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Ерохин Ю. М., Ковалева И. Б. Химия для профессий и специальностей технического про- филя. Электронный учебно-методический комплекс. — М., 2014.

Сладков С. А., Остроумов И. Г., Габриелян О. С., Лукьянова Н. Н. Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронное приложение (электронное учебное из- дание) для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Для преподавателя

Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего об-

разования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изме- нений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 “Об утвержде- нии федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

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

Габриелян О. С., Лысова Г. Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. — М., 2012.

Габриелян О. С. и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение).

интернет-ресурсы

www. pvg. mk. ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

www. hemi. wallst. ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»). www. alhimikov. net (Образовательный сайт для школьников).

www. chem. msu. su (Электронная библиотека по химии).

www. enauki. ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»). www. 1september. ru (методическая газета «Первое сентября»).
www. hvsh. ru (журнал «Химия в школе»). www. hij. ru (журнал «Химия и жизнь»).
www. chemistry-chemists. com (электронный журнал «Химики и химия»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Важнейшие химические понятия Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярно- го и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.

Основные законы химии Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева	Экспертное оценивание знаний. Оценивание рефератов. Оценивание проектов
Основные теории химии Установка зависимости свойств химических веществ от строе- ния атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений	Экспертное оценивание знаний.
Важнейшие вещества и материалы	Экспертное оценивание знаний.

Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, желе- за, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и приме- нения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксус- ной кислоты, для естественно-научного профиля представите- лей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс	Экспертное наблюдение за ходом эксперимента. Экспертный анализ выполненных практических заданий, лабораторных опытов.
Химический язык и символика Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.
Химические реакции	.

Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.
Химический эксперимент Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента	Экспертное наблюдение за ходом эксперимента. Экспертное оценивание соблюдения техники безопасности. Экспертный анализ выполненных практических заданий, лабораторных опытов.
Химическая информация Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах	Экспертный анализ выполненных рефератов, составленных презентаций.
Расчеты по химическим формулам и уравнениям Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по	Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса.

химическим формулам и уравнениям	
Профильное и профессионально значимое содержание Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников	Оценивание рефератов, выполненных презентаций. Экспертный анализ самостоятельной работы с химической информацией, поступающей из разных источников. Экспертное оценивание соблюдения техники безопасности.

Разработчик: ____преподаватель Костина МП

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.03 БИОЛОГИЯ

19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Ульяновск 2016г

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от17.03.2015 №06-259). А в т о р ы: *А. Г. Резанов*, зам. зав. кафедрой по научной работе Московского государственного педагогического университета, доктор биологических наук, профессор; *Е. А. Резанова*, преподаватель биологии высшей квалификационной категории ГБОУ «Гимназия 1527»;*Е. О. Фадеева*, доцент кафедры физической географии и геоэкологии географического факультета Московского государственного педагогического университета, кандидат биологических наук, доцент.

Рекомендована	Утверждаю
На заседании МК	Заместитель директора по учебной
Председатель МК	работе ОГБПОУ УТПиТ
Еграшкина Т.Н.	Бесова Ю.Ю.
_____	_____
(подпись И.О.Ф)	(подпись И.О.Ф)

Протокол заседания МК
№ от « » 20 г. « » 20 г.

Авторы (разработчики):

Шадрина К.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины……...4
2. Структура и содержание учебной дисциплины……....7
3. Условия реализации учебной дисциплины……..17
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины...19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПД.03 «БИОЛОГИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров». Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профильном обучении.

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

ПД.00 Естественнонаучный цикл. Профильный уровень.

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

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

• получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

• овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

• воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

• использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

• ***личностных*:**

−− сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

−− понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

−− способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

−− владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
−− способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
−− готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
−− обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
−− способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
−− готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• ***метапредметных*:**

−− осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
1 Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «Биология» как профильной учебной дисциплины.
−− повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
−− способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационныхтехнологий;
−− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живойприроды, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
−− умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
−− способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
−− способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
−− способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• ***предметных*:**

−− сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
−− владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

−− владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
−− сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
−− сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим
проблемам и путям их решения

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Биология»:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**108**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**72**
в том числе:	
лабораторные работы	**0**
практические работы	**10**
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	**0**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**36**
в том числе:	
Создание моделей	***4***
Подготовка докладов	***24***
Составление конспекта	**4**
Решение генетических задач	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПД.03.«Биология»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.**	**М/ О.**	**А/о часов**	**Сам. Раб.**
		108	**72**	**36**
Введение	Биология как наука ***Демонстрации:*** Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера. Царства живой природы.	1	1	
Раздел 1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ	−− сформированность представлений о роли учения о клетке и ее месте в биологии и современной научной картине мира; понимание роли химической организации клетки в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; −− владение основополагающими понятиями и представлениями о неорганических соединениях, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; −− владение основными методами научного познания, используемыми при изучении биополимеров, углеводов и липидов: описание, измерение, проведение наблюдение белков и нуклеиновых кислот; выявление и оценкаАТФ, Комплекса Гольжди, органоидов движений и других органических соединений. −− сформированность умений объяснять результаты клеточной теории и ЭПС; −− сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников о эукариот и прокариот.	**17**	**13**	**4**
1.1 **Химическая организация клетки.**	Неорганические соединения	1	1	
	Биополимеры. Углеводы. Липиды.	1	1	
	Белки. Нуклеиновые кислоты ***Демонстрация:*** Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.	1	1	
	Функции и свойства белков и нуклеиновых кислот	1	1	
	АТФ и другие органические соединения. ***Демонстрация***: строение структуры белка	1	1	
	Клеточная теория. Цитоплазма	1	1	
	ЭПС и лизосомы	1	1	

	Цитоплазма. Митохондрии	1	1	
	Комплекс Гольджи. Пластиды. Органоиды движения. Клеточные включения	1	1	
	Ядро. Прокариоты.	1	1	
	Эукариоты. ***Демонстрация:*** Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных.	1	1	
	Самостоятельная работа: Приготовление препарата и описание микропрепаратов клеток растений. Подготовка отчета.	2	-	2
	Практическая работа №1: Наблюдение растительных и животных клеток под микроскопом на готовых препаратах. Подготовка отчета.	2	2	
	Самостоятельная работа. Подготовка докладов на темы: «Клеточная теория строения организмов», «История строения организмов и их современное состояние»	2	-	2
Раздел 2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ	−− сформированность представлений о роли и месте фотосинтеза в современной научной картине мира; понимание роли преобразования энергии света в энергию химических связей; −− владение основополагающими понятиями и представлениями о биологическом окислении при участии кислорода; уверенное пользование биологической терминологией об аэробном гликолизе; −− владение основными методами научного познания, используемыми при сравнении строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам; −− сформированность умений объяснять результаты биологических представлений об обеспечение клеток энергией; −− сформированность собственной позиции по отношению к окислению органических веществ без участия кислорода	**9**	**8**	**1**
2.1 **Размножение организмов.**	Фотосинтез	1	1	
	Самостоятельная работа: составление схем «Процесс фотосинтеза у растений»	1	-	1
	Преобразование энергии света в энергию химических связей ***Демонстрация:*** Обмен веществ и превращение энергии в клетке.	1	1	
	Обеспечение клеток энергией	1	1	
	Окисление органических веществ без участия кислорода	1	1	
	Биологическое окисление при участии кислорода	1	1	
	Аэробный гликолиз	1	1	

	Практическая работа №2: Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам. Составление таблицы.	2	2	
Раздел 3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ	−− сформированность представлений о роли биосинтеза белка и генетическом коде; понимание роли митоза и мейоза в формировании кругозора и функциональной грамотности; −− владение основополагающими понятиями и представлениями о удвоении ДНК, ее уровневой организации; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; −− владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследований бесполого и полового размножения: описанием образования половых клеток и оплодотворения; −− сформированность умений объяснять результаты простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания; −− сформированность собственной позиции по отношению к выявлению мутагенов в окружающей среде, и косвенная оценка возможного их влияния на организм.	**26**	**17**	**9**
3.1 **Основы учения о наследственности и изменчивости.**	Удвоение ДНК ***Демонстрация:*** репликация ДНК	1	1	
	Демонстрация: репликация ДНК	1	1	
	Генетический код	1	1	
	Демонстрация: схема строения генов	1	1	
	Биосинтез белков	1	1	
	Демонстрация: Перекрест хромосом.	1	1	
	Самостоятельная работа*:* подготовка доклада на тему «Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение»	1	-	1
	Митоз	1	1	
	Мейоз	1	1	
	Самостоятельная работа: подготовка рефератов на темы: «Драматические страницы в истории развития генетики», «Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении»	2	-	2
	Бесполое размножение	1	1	
	Половое размножение	1	1	
	Самостоятельная работа: создание моделей на тему: « Митоз»	2	-	2
	Образование половых клеток	1	1	
	Оплодотворение	1	1	

	Самостоятельная работа:создание моделей на тему: « Мейоз»	2	-	2
	Практическая работа №3: Выявление и описание признаков сходства и отличия зародышей. Составление отчета.	2	2	

3.2 Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.	Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания. ***Демонстрация:*** Моногибридного и дигибридного скрещивания.	1	1	
	Решение генетических задач. Анализ фенотипической изменчивости. ***Демонстрация:*** Сцепленное наследование. Наследственные болезни человека.	1	1	
	Выявление мутагенов в окружающей среде, и косвенная оценка возможного их влияния на организм. ***Демонстрация:*** Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность. Мутации.	1	1	
	Самостоятельная работа: Решение задач на моногибридное скрещивание. Решение задач на дигибридное скрещивание. Составление отчета.	2	-	2
Раздел 4. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ	−− сформированность представлений о роли гипотез происхождения жизни;понимание роли основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; −− владение основополагающими понятиями и представлениями о многообразие живого мира на Земле, ее уровневой организации; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; −− владение основными методами научного познания, используемыми при изучении истории развития эволюционных идей; оценка работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии; −− сформированность умений объяснять макро и микроэволюцию, концепцию вида и его критерии; −− сформированность собственной позиции по отношению к сохранению биологического многообразия, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.	**22**	**16**	**6**
4.1 **Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле.**	Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле.	1	1	
	Гипотезы происхождения жизни.	1	1	
	Самостоятельная работа: Описание особей одного вида по морфологическому критерию. Составление таблицы.	1	-	1
	Изучение основных закономерностей возникновения, развития и	1	1	

	существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. ***Демонстрация:*** Эволюционное древо растительного мира и животного мира.			
	Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.	1	1	
	Самостоятельная работа: Подготовка докладов на тему: «Современные представления о зарождении жизни»	1	-	1
4.2 **История развития эволюционных идей.**	История развития эволюционных идей	1	1	
	Значение работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии.	1	1	
	Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор.	1	1	
	Самостоятельная работа: Подготовка докладов на тему: «Система природы К. Линнея и ее значение для развития биологии»	1	-	1
	Роль эволюционного учения в формировании современной естественно - научной картины мира.	1	1	
	Самостоятельная работа: Подготовка реферата на тему: «История развития эволюционных идей до Ч. Дарвина»	1	-	1
4.3Микроэволюция и макроэволюция.	Концепция вида, его критерии. ***Демонстрация:*** Критерии вида. Структура популяции.	1	1	
	Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции.	1	1	
	Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С. С. Четвериков, И. И. Шмальгаузен).	1	1	
	Макроэволюция. Доказательства эволюции.	1	1	
	Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Основные направленияэволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс. ***Демонстрация:*** Представители редких и исчезающих видов растений и животных.	1	1	
	Практическое занятие №4 Описание особей одного вида по морфологическому критерию. Составление схемы.	1	1	
	Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной). ***Демонстрация:*** Адаптивные особенности организмов, их относительный	1	1	

	характер.			
	Самостоятельная работа:Подготовка докладов на тему «Современный этап развития человечества», «Человеческие расы. Опасность расизма»	2	-	2
	Практическое занятие №5 Составление сравнительной таблицы по теме: «Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни»	1	1	
Раздел 5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА	−− сформированность представлений о роли антропогенеза в современной научной картине мира; понимание роли эволюции приматов в формировании кругозора и функциональной грамотности; −− владение основополагающими понятиями и представлениями о родстве и единстве происхождения человеческих рас; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; −− владение основными методами научного познания, используемыми при анализе и оценке различных гипотез о происхождении человека; −− сформированность умений объяснять результаты о родстве человека с млекопитающими животными; −− сформированность собственной позиции по отношению к расизму.	**7**	**4**	**3**
5.1 Антропогенез.	Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. ***Демонстрация***: Черты сходства и различия человека и животных.	1	1	
	Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека. ***Демонстрация:*** Черты сходства человека и приматов.	1	1	
	Самостоятельная работа: составление доклада по теме: «Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции»	1	-	1
5.2 Человеческие расы.	Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма. ***Демонстрация:***Происхождение человека. Человеческие расы.	1	1	
	Практическое занятие №6 Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека. Составление таблицы.	1	1	
	Самостоятельная работа: составление конспекта по теме: «Происхождение человека»	2	-	2
Раздел 6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ	−− сформированность представлений о роли и экологии в современной научной картине мира; понимание роли экологической системы в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;	**19**	**9**	**10**

	−− владение основополагающими понятиями и представлениями о видовой и пространственной структуре экосистем; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; −− владение основными методами научного познания, используемых при биологических исследований биосферы: описанием круговорота важнейших биогенных элементов. −− сформированность умений объяснять экологию как теоретическую основу рационального природопользования и охраны природы; −− сформированность собственной позиции по отношению к воздействию производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы ипути их решения.			
6.1 Экология	Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологическиесистемы. ***Демонстрация***: Экологические факторы и их влияние на организмы.	1	1	
	Самостоятельная работа: подготовка доклада на тему: «Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка»	2	-	2
	Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. ***Демонстрация:*** Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Ярусность растительного сообщества. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды.	2	2	
	Самостоятельная работа: подготовка рефератов на тему: «Биоценозы разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме — биосфере», «Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчивости»	2	-	2
6.2 Биосфера — глобальная экосистема.	Биосфера — глобальная экосистема. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере. ***Демонстрация***: Биосфера. Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме**.** Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере.	1	1	

	Самостоятельная работа: подготовка конспектов на тему: « Витамины, ферменты, гормоны их роль в организме», «Нарушения при недостатке и избытке витаминов»	2	-	2
	Биосфера и человек**.** Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде.	1	1	
	Самостоятельная работа: подготовка доклада на тему: «Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах» Решение экологических задач.	2	-	2
	Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы ипути их решения.	1	1	
6.3 **Биосфера и человек.**	Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным, и их сообществам) и их охрана. ***Демонстрация:*** Особо охраняемые природные территории России.	2	2	
	Самостоятельная работа: подготовка докладов на темы: «Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах», «Рациональное использование и охрана не возобновляемых природных ресурсов»	2	-	2
	Практические занятия №7 Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Подготовка отчета.	1	1	
Раздел 7. БИОНИКА	−− сформированность представлений о роли и месте бионики в современной научной картине мира; понимание роли кибернетики в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; −− владение основополагающими понятиями и представлениями о бионике ее уровневой организации; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; −− владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; −− сформированность умений объяснять результаты кибернетики.	**7**	**4**	**3**

	−−сформированность собственной позиции по отношению к морфофизиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами.			
7.1 Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики.	Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. ***Демонстрация:*** Модели складчатой структуры, используемой в строительстве.Трубчатые структуры в живой природе и технике.	1	1	
	Самостоятельная работа: подготовка рефератов на темы: «Экологические кризисы и экологические катастрофы», « Предотвращение возникновения экологических катастроф»	2	-	2
	Рассмотрение бионикой особенностей морфофизиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. ***Демонстрация:*** Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике.	1	1	
	Самостоятельная работа: подготовка доклада на тему: «Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени»	1	-	1
	Дифференцированный зачет	2	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия *учебного кабинета* «Биологии»

Оборудование учебного кабинета:

- Таблицы по разделам «Цитология», «Основы генетики», «Эволюция органического мира», «Развитие органического мира», «Селекция», «Экология».
- Модели и макеты «Зародыши позвоночных», «Пищеварительная система человека», «Внутренние органы человека», «Строение половой системы женщины (мужчины)», «Строение цветка».
-Оборудование: микроскопы и лупы, набор посуды и инструментов для проведения опытов.
-Компьютеры.
-Дидактические материалы.
-Контролирующие материалы.

Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов:

1. Клеточная теория строения организмов
2. История строения организмов и их современное состояние
3. Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение
4. Драматические страницы в истории развития генетики
5. Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении
6. Современные представления о зарождении жизни
7. Система природы К. Линнея и ее значение для развития биологии
8. История развития эволюционных идей до Ч. Дарвина
9. Современный этап развития человечества
10. Человеческие расы. Опасность расизма
11. Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции
12. Происхождение человека
13. Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка
14. Биоценозы разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме — биосфере
15. Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчивости
16. Витамины, ферменты, гормоны их роль в организме
17. Нарушения при недостатке и избытке витаминов
18. Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах
19. Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах
20. Рациональное использование и охрана не возобновляемых природных ресурсов
21. Экологические кризисы и экологические катастрофы
22. Предотвращение возникновения экологических катастроф
23. Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени

3.2. Информационное обеспечение обучения

Актуализация литературы протоколом №1 от 30.08.16

Беляев Д. К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. —М., 2014.

Ионцева А.Ю. Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах. — М., 2014.

Лукаткин А. С., Ручин А. Б., Силаева Т. Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. — М., 2014.

Мамонтов С. Г., Захаров В. Б., Козлова Т. А. Биология: учебник для студ. Учреждений высш. образования (бакалавриат). — М., 2014.

Никитинская Т. В. Биология: карманный справочник. — М., 2015.

Сивоглазов В. И., Агафонова И. Б., Захарова Е. Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2014.

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания).	**Основные показатели оценки результатов.**	**Формы и методы контроля и оценки.**
Введение. *УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ* –– сформированность представлений о роли учения о клетке и ее месте в биологии и современной научной картине мира; понимание роли химической организации клетки в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; –– владение основополагающими понятиями и представлениями о неорганических соединениях, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; –– владение основными методами научного познания, используемыми при изучении биополимеров, углеводов и липидов: описание, измерение, проведение наблюдение белков и нуклеиновых кислот; выявление и оценка АТФ, Комплекса Гольджи, органоидов движений и других органических соединений. –– сформированность умений объяснять результаты клеточной теории и ЭПС; –– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников о эукариот и прокариот.	Формулирование основных положений теорий, умение применять их в доказательствах и объяснениях тех или иных явлений природы. Соблюдение правил Составление таблиц по сравнительным характеристикам химической организации живых и неживых объектов. Формулирование основной роли веществ в органических и неорганических в клетках. Объяснение основных особенностей этапов биосинтеза белка в клетке.	Экспертная оценка выполнения практических заданий, самостоятельных работ, письменных тестирований, Дискуссия Мини - конференция
ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ –– сформированность представлений о роли и месте фотосинтеза в современной научной картине мира; понимание роли преобразования энергии света в энергию химических связей; –– владение основополагающими понятиями и представлениями о биологическом окислении при участии кислорода; уверенное пользование биологической терминологией об аэробном гликолизе; –– владение основными методами научного познания, используемыми при сравнении строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам; –– сформированность умений объяснять результаты биологических представлений об обеспечение клеток энергией; –– сформированность собственной позиции по отношению к окислению органических веществ без участия кислорода.	Построение схем транскрипции. Формулирование принципов реализации генетической информации Пояснение основного положения клеточной теории и основные отличия в строении клеток организмов разных царств, уметь доказать материальное единство органического мира. Умение делать микропрепараты и составлять точное описание полученных данных.	Индивидуальный опрос. Проверка докладов. Тематический диктант. Публичные выступления. Составление простого плана.
ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ – сформированность представлений о роли биосинтеза белка и генетическом коде; понимание роли митоза и мейоза в формировании кругозора и функциональной грамотности; –– владение основополагающими понятиями и	Проектирование-составление схемы «Половое и бесполое размножение (способы)» Изготовление моделей «Митоз», «Мейоз». Описание и схематичная	Экспертная оценка практических заданий, письменное тестирование. Терминологический диктант. Экспертная оценка

представлениями о удвоении ДНК, ее уровневой организации; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; –– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследований бесполого и полового размножения: описанием образования половых клеток и оплодотворения; –– сформированность умений объяснять результаты простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания; –– сформированность собственной позиции по отношению к выявлению мутагенов в окружающей среде, и косвенная оценка возможного их влияния на организм.	зарисовка стадий митоза и мейоза. Описание сущности процесса оплодотворения, особенности строения зиготы, особенности гаметогенеза яйцеклеток и сперматозоидов. Формулировка основных понятий, задач и методов генетики. Классифицировать генетическую терминологию и символику, составлять схемы скрещивания. Анализ и оценка информации о влиянии курения, употребления алкоголя, наркотиков, пищевых добавок, лекарств, излучений, стрессовых ситуаций на эмбриональное развитие.	моделей «Митоз», «Мейоз». Самостоятельная работа. Составление простейших схем скрещивания. Дискуссия. Письменный и устный опрос.
ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ.ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ. –– сформированность представлений о роли гипотез происхождения жизни; понимание роли основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; –– владение основополагающими понятиями и представлениями о многообразие живого мира на Земле, ее уровневой организации; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; –– владение основными методами научного познания, используемыми при изучении истории развития эволюционных идей; оценка работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии; –– сформированность умений объяснять макро и микроэволюцию, концепцию вида и его критерии; –– сформированность собственной позиции по отношению к сохранению биологического многообразия, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.	Выявление и описание сходств и различий гипотез происхождения жизни на Земле. Нахождение отличительных признаков живого. Сравнение начальных этапов эволюции жизни. Описание основных ароморфозов, происходящих в архейскую, протерозойскую, палеозойскую, мезозойскую и кайнозойскую эру. Составление таблицы «Среды жизни». Оперирование понятиями об эволюции. Правильное формулирование основных теорий ученых: К. Линнея, Ж.Б.Ламарка, Ж. Кювье, К. Бэра, Ч. Дарвина. Понимание и описание роли эволюционной теории в формировании современной естественнонаучной	Экспертная оценка докладов. Дискуссия. Фронтальный опрос. Составление схем. Поисковая беседа. Тематический диктант.

	картины мира.	
ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА –– сформированность представлений о роли антропогенеза в современной научной картине мира; понимание роли эволюции приматов в формировании кругозора и функциональной грамотности; –– владение основополагающими понятиями и представлениями о родстве и единстве происхождения человеческих рас; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; –– владение основными методами научного познания, используемыми при анализе и оценке различных гипотез о происхождении человека; –– сформированность умений объяснять результаты о родстве человека с млекопитающими животными; –– сформированность собственной позиции по отношению к расизму.	Качественное и количественное описание гипотез происхождения человека. Аргументированное доказательство животного происхождения человека. Составление систематики человека. Сопоставление расовых отличий и происхождений человеческих рас. Критика расизма.	Дискуссия. Индивидуальный опрос. Проверка рефератов и докладов. Практическая работа. Беседа.
ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ – сформированность представлений о роли и экологии в современной научной картине мира; понимание роли экологической системы в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; –– владение основополагающими понятиями и представлениями о видовой и пространственной структуре экосистем; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; –– владение основными методами научного познания, используемых при биологических исследованиях биосферы: описанием круговорота важнейших биогенных элементов. –– сформированность умений объяснять экологию как теоретическую основу рационального природопользования и охраны природы; –– сформированность собственной позиции по отношению к воздействию производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.	Понимание предметов и методов экологии, её задачи, отрасли и значение. Применение основных понятий: среда обитания, факторы среды, оптимальный и лимитирующий фактор, закон минимума, толерантность. конкуренция. Составление схем пищевых цепей и сетей. Построение экологических пирамид. Качественное объяснение искусственных сообществ, их отличия от естественных. Сравнительная характеристика природных экосистем и агроэкосистем своей местности.	Экспертная оценка конспекта. Устный индивидуальный опрос. Самостоятельная работа. Поисковая беседа. Проверка тетрадей. Терминологический диктант. Составление схем и экологических пирамид. Организация совместной деятельности.
БИОНИКА – сформированность представлений о роли и месте бионики в современной научной картине мира; понимание роли кибернетики в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; –– владение основополагающими понятиями и представлениями о бионике ее уровневой организации; уверенное пользование	Сделать выводы о последствиях деятельности человека в окружающей среде. Различать и объяснять локальные и региональные экологические проблемы. Нахождение способов охраны природы в	Дискуссия. Беседа. Практическая работа. Составление схем. Решение задач. Самостоятельная работа. Диалог. Круглый стол.

биологической терминологией и символикой; –– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; –– сформированность умений объяснять результаты кибернетики. ––сформированность собственной позиции по отношению к морфофизиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами.	Ульяновской области и приёмы рационального природопользования. Формулирование правил поведения в природной среде. Решение экологических задач. Понимание и использование знаний о хозяйственной деятельности людей. Ведение дискуссии о роли технических систем и устройств. Проведение аналогии между техническими и живыми системами	Проверка рефератов и докладов. Составление таблицы. Фронтальный устный опрос. .
		Дифференцированный Зачет.

Сухорукова Л. Н., Кучменко В. С., Иванова Т. В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. — М., 2014.

Интернет-ресурсы

www. sbio. info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
www.5ballov. ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
www. vspu. ac. ru/deold/bio/bio. htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).
www. biology. ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
www. informika. ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).
www. nrc. edu. ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).
www. nature. ok. ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).
www. kozlenkoa. narod. ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).
www. schoolcity. by (Биология в вопросах и ответах).
www. bril2002. narod. ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

Дополнительные источники:

Биология: в 2 т. / под ред. Н. В. Ярыгина. — М., 2010.
Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В. В. Маркиной. — М., 2010.
Дарвин Ч. Сочинения. — Т. 3. — М., 1939.
Дарвин Ч. Происхождение видов. — М., 2006.
Кобылянский В. А. Философия экологии: краткий курс: учеб. пособие для вузов. — М., 2010.
Орлова Э. А. История антропологических учений: учебник для вузов. — М., 2010.
Пехов А. П. Биология, генетика и паразитология. — М., 2010.
Чебышев Н. В., Гринева Г. Г. Биология. — М., 2010.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

Разработчик: ОГБПОУ УТПиТПреподавательШадрина К.С.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01. «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ульяновск

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК	Заместитель директора по учебной работе
Председатель МК	ОГБПОУ УТПиТ
_____	_____
(подпись И.О.Ф.)	*(подпись, И.О.Ф ,)*
Протокол заседания МК	
№ от « » 20 г	*« » 20 г*

Автор (разработчик):

Бесова Ю.Ю., преподаватель высшей категории

Ф.И.О., должность

Рецензенты:

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014г.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профильном обучении

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

ОГСЭ.00.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

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

Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

- Философское осмысление своего профессионального выбора, личностного роста. Введение

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

- Роль коллектива, организация его деятельности, умения общаться с коллегами, потребителями Раздел 3. Тема 3.3

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- Ответственность личности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. Ответственность личности в коллективе. Раздел 3. Тема 3.2

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- Информационные технологии, их роль в развитии общества, профессиональной деятельности, социализации личности. Раздел 4. Тема 4.4

ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

- Информационные технологии, их роль в развитии общества, профессиональной деятельности, социализации личности. Раздел 4. Тема 4.4

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

- Роль коллектива, организация его деятельности, умения общаться с коллегами, потребителями. Раздел 3. Тема 3.3

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

- Ответственность личности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. Ответственность личности в коллективе, ее умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях. Раздел 3. Тема 3.2

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- Философское осмысление своего профессионального выбора, личностного роста. Введение

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

- Информационные технологии, их роль в развитии общества, профессиональной деятельности, социализации личности. Раздел 4. Тема 4.4

ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- Проявления бытия, ответственности и обязанностей человека. Раздел 2. Тема 2.1

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*60*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	*4*
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*12*
в том числе:	
подготовка рефератов *подготовка к зачету*	*8* *4*
Промежуточная аттестация в форме	***Дифференцированный зачет***

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Максимальная учебная нагрузка	Обязательных учебных занятий	Самостоятельная работа	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Итого		**60**	**48**	**12**	
Введение **ОК 1, ОК 8**	Понятие философии, основной вопрос философии; основные разделы философии, функции философии. Соотношение философии с религией, наукой, искусством. *Философское осмысление своего профессионального выбора, личностного роста.*	**2**	**2**	**-**	**2**
Раздел 1. **Роль философии в жизни человека и общества**	**В результате изучения раздела студент должен** **Уметь:** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия **Знать:** основные категории и понятия философии, роль философии в жизни человека и общества, ее развитие				
	Содержание учебного материала	**14**	**10**	**4**	
Тема 1.1. **Античная философия**	Общая характеристика эпохи, основные этапы развития античной философии, её специфические черты.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Особенности философии Древней Греции и Древнего Рима	**1**	**1**	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентации по теме «История философских взглядов»	**1**		**1**	
Тема 1.2. **Философия эпохи средневековья. Философия и религия**.	Общая характеристика эпохи, особенности философской мысли эпохи средневековья, библейские идеи философского значения,	**1**	**1**	**-**	**2**
	Особенности философской мысли в России, роль средневековой философии.	**1**	**1**	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентации по теме «Философские взгляды русских средневековых философов»	**1**		**1**	
Тема 1.3.	Общая характеристика эпохи; роль физико-математических открытий в развитии	**1**	**1**	**-**	**2**

Философия нового и новейшего времени.	философской мысли. Эмпиризм и рационализм как основные направления познания				
	Развитие философской мысли эпохи Просвещения во Франции (Дидро, Гольбах, Ж.-Ж. Руссо),	**1**	**1**	**-**	
	Предпосылки формирования немецкой классической философии; предпосылки марксизма; основные положения марксистской философии, её сильные и слабые стороны, развитие философской мысли в России.	**1**	**1**	**-**	
	Основные направления философской мысли России 19-20 вв. и их содержание.	**1**	**1**	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентации по теме «Философская мысль России в эпоху просвещения»	**1**		**1**	
Тема1.4. Современная философия	Основные направления современной философской мысли и их содержание.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Контрольная работа по разделу	**1**	**1**	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся : подготовка презентации на тему: «История философских взглядов»	**1**	**-**	**1**	
Раздел 2. Основные категории и понятия философии	**В результате изучения раздела студент должен** **Уметь:** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах. **Знать:** основы философского учения о бытии. Основные категории и понятия философии				
	Содержание учебного материала	**9**	**8**	**1**	
Тема 2.1. Основы философского учения о бытии ОК 10	Понятие бытия. Онтология как философское учение о бытии.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Бытие как процесс. Разум и бытие. Проявления бытия, *ответственности и обязанностей человека.*	**1**	**1**	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка конспекта по вопросу «Проявления бытия человека»	**1**	**-**	**1**	
Тема 2.2. Субстанция как философская категория	Субстанция как философская категория. Проблема двух субстанций.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Философский монизм, дуализм и плюрализм.	**1**	**1**	**-**	
Тема 2.3. Материя	Понятие материи в истории философии	**1**	**1**	**-**	**2**
	Диалектико-материалистическое учение о материи..	**1**	**1**	**-**	

	Строение материи. Атрибуты материи: движение, пространство, время. Материя как субстанция.	**1**	**1**	**-**	
	Контрольная работа по разделу	**1**	**1**	**-**	
Раздел 3. Условия формирования личности, свобода и ответственность за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	**В результате изучения раздела студент должен** **Уметь:** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах учения о человеке, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста **Знать:** основы философского учения о человеке, о формировании личности, о познании, сущность процесса познания.				
	Содержание учебного материала	**15**	**14**	**1**	
Тема 3.1. Человек как главная философская проблема.	Философия о человеке; природа и сущность человека.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Предназначение человека и концепции смысла жизни человека.	**1**	**1**	**-**	
Тема 3.2. Личность, свобода, ценности ОК 3, ОК 7	Человек-индивид-личность в философском осмыслении; структура личности, её типы.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Свобода, как условие формирования личности. Ценности. Общественные отношения. *Ответственность личности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. Ответственность личности в коллективе.*	**1**	**1**	**-**	
Тема 3.3. Философия общества ОК 2 ОК 6	Что такое общество? Индивид и общество.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Социальные действия и их смысл. *Роль коллектива, организация его деятельности, умения общаться с коллегами, потребителями.*	**1**	**1**	**-**	
Тема 3.4. Проблема сознания.	Сознание, как философская категория; зачем человеку сознание?	**1**	**1**	**-**	**2**
	Особенности сознания, три стороны сознания; условия возможности сознания.	**1**	**1**	**-**	
Тема 3.5. Сознание и бессознательное.	Сознательное и бессознательное в жизни человека, их роль.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Маркс и Фрейд о бессознательном.	**1**	**1**	**-**	
Тема 3.6. Идеальное и	Идеальность, как свойство сознания	**1**	**1**	**-**	**2**
	Взаимосвязь сознания, мышления, языка.	**1**	**1**	**-**	

материальное. Сознание, мышление, язык	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка конспекта по вопросу: «Сознание, мышление, язык»	**1**	**-**	**1**	
Тема 3.7. Сущность процесса познания.	Познание как философская категория; эмпирическое и рациональное познания, их проявления; Формы познавательной деятельности; истина, как главная цель познания.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Контрольная работа по разделу.	**1**	**1**	**-**	
Раздел 4 Основы научной, философской и религиозной картин мира	**В результате изучения раздела студент должен** **Уметь:** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста **Знать:** 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. *ФРЗС Направление экологической политики Ульяновской области.*				
	Содержание учебного материала	**20**	**14**	**6**	
Тема 4.1. Философия и научные картины мира.	Наука, как форма познавательной деятельности; уровни научных исследований.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Методы научного познания; научная картина мира.	**1**	**1**	**-**	
Тема 4.2. Философия и религия	Религиозное сознание, компенсационная функция религии.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Вера, как основа религии; религия и наука. *ФРЗС Религиозные конфессии Ульяновской области.*	**1**	**1**	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщения по теме: «Религиозные конфессии Ульяновской области»	**1**	**-**	**1**	
Тема 4.3. Философия культуры	Цивилизация и культура. Что такое культура?	**1**	**1**	**-**	**2**
	Наука, мораль, искусство, религия как формы культурной деятельности. Культура мышления.	**1**	**1**	**-**	
Тема 4.4. Философия техники	О становлении философии техники. Что такое техника? Техника как освоение вещества, энергии, информации.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Техника и этика. *Информационные технологии, их роль в развитии общества,*	**1**	**1**	**-**	

ОК 4 **ОК 5** **ОК 9**	*профессиональной деятельности, социализации личности.*				
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений по теме: «Последствия совершенствования техники и технологий для развития общества»	**1**		**1**	
Тема 4.5. Социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	Назначение философии. Взаимосвязь философии и исторического процесса.	**1**	**1**	**-**	**2**
	Философские концепции исторического развития; проблема конца истории.	**1**	**1**	**-**	
	Философское осмысление глобальных проблем современности.	**1**	**1**	**-**	
	Контрольная работа по разделу	**1**	**1**	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка к зачету по вопросам	**4**	**-**	**4**	
Тема 4.6. Итоговый зачет					
	Тестовый дифференцированный зачет по итогам курса	**2**	**2**	**-**	**2**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по количеству студентов

-рабочее место преподавателя

-мебель: полки, шкафы

-комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, тесты) Наглядные пособия:

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер (1 шт.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Канке В.А. Основы философии: учебник.- М.: Логос; Высшая школа,2009

Волкогонова О.Д., Сидорова Н.М. Основы философии: учебник.- М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2009

Марков Б.В. Философия.-СПб.:Питер, 2011

Кузнецов В.Г., Кузнецова И.Д. Философия: Учебник.- М.: ИНФРА-М, 2009

Балашов Л.Е. Философия**:** Учебник. 3-е изд., с исправлениями и дополнениями — М., 2008

http://www.gumer.info/bogoslov_Buks/Philos/index_philos.php

http://filosofia.ru/76489/

http://www.gumfak.ru/filosof.shtml

http://referat-engels.narod.ru/books/books_phil.htm

Дополнительные источники:

Алексеев П.В. Хрестоматия по философии: учебное пособие- М., 2009

Канке В.А. Современная философия: учебник- М., 2010

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Основные показатели	Формы и методы контроля и

(освоенные умения, усвоенные знания)	оценки результата	оценки результатов обучения
Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Свободно излагают в логически выдержанной форме сформированные идеи, взгляды, убеждения, мировоззрения.	Экспертное наблюдение за умением вести беседу, представлять информацию. Экспертное оценивание рефератов
основные категории и понятия философии,	Правильно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам философского учения, умело обосновывают ключевые идеи	Экспертное наблюдение за умением представлять информацию, самостоятельно оценивать факты и явления. Экспертное оценивание контрольной работы №1
роль философии в жизни человека и общества,	Излагают в логически выдержанной форме свою точку зрения о смысле жизни человека, его предназначении в обществе	Экспертное наблюдение за процессом дебатов, умением вести беседу. Экспертное оценивание контрольной работы №1.
основы философского учения о бытии, сущность процесса познания,	Правильно владеют понятийным аппаратом, осознают роль знаний в процессе становления личности, аргументировано отстаивают свою точку зрения по проблеме	Экспертное наблюдение за процессом дебатов, умением вести беседу, умением свободно и откровенно вести обсуждение проблемных вопросов, оценивание выступлений. Экспертное оценивание контрольной работы №2
основы научной, философской и религиозной картин мира,	Грамотно проводят сравнительный анализ о происхождении вселенной, общества с точки зрения научной, философской и религиозной картин мира	Экспертное оценивание умения самостоятельно оценивать факты и явления жизни. Экспертное оценивание письменной тестовой работы
об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды,	Излагают свои мысли по проблеме социальной и экологической безопасности, пропаганде здорового образа жизни	Экспертное оценивание умения самостоятельно оценивать факты и явления жизни. Экспертное оценивание письменной тестовой работы

о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	Отслеживают в информационно-комуникационных сетях новые технологии в профессиональной сфере, обосновывают необходимость их частой смены	Экспертное оценивание умения аргументировано отстаивать свою точку зрения. Экспертное оценивание письменных тестовых работ

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Философское осмысление и обоснование своего профессионального выбора,	Экспертное наблюдение за умением вести беседу, представлять информацию образовательной программы
ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы	Обоснование роли коллектива, организации его деятельности, умения общаться с коллегами, потребителями	Экспертное наблюдение за умением представлять информацию, самостоятельно оценивать факты и явления.

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-выбор способов и средств осуществления деятельности с учетом определенных факторов; -проведение контроля, оценки и коррекции собственной деятельности.	Экспертное наблюдение за умением представлять информацию, самостоятельно оценивать факты и явления
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-владение методами и способами поиска информации; -осуществление оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач; -использование информации как средства эффективного выполнения профессиональных задач, социализации личности.	Экспертное наблюдение за умением собирать и представлять информацию, самостоятельно оценивать факты и явления.
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; -проявление коллективизма; -владение технологией эффективного общения в коллективе	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-выполнение функций при организации коллективной работы; -ответственность личности в коллективе, ее умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Экспертное наблюдение за процессом дебатов, умением вести беседу, умением свободно и откровенно вести обсуждение проблемных вопросов, оценивание выступлений.
ОК8.Самостоятельно определять задачи	-выявление трудностей при решении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	и проблем личностного развития; -определение направлений самообразования; -осознанное планирование повышения квалификационного уровня;	деятельностью обучающегося в процессе самообразования.
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной и личностной деятельности; -оценка эффективности инноваций в сфере профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК10.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- использование полученных философских знаний об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды при исполнении воинской обязанности; -владение методами, средствами и способами создания безопасных условий жизнедеятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Разработчики:

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02. «ИСТОРИЯ»

(название учебной дисциплины)

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(код и наименование профессии, специальности)

г. Ульяновск
2016 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки РФ №384 от 22 апреля 2014 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании МК
Председатель МК

_____/Т.Н. Еграшкина/_
(подпись И.О.Ф.)

Протокол заседания МК
№ от « » 20 г

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной работе
ОГБОУ СПО УТПиТ

_____/Ю.Ю.Бесова/_
(подпись, И.О.Ф ,)

« » 20 г

Авторы (разработчики):

Пестова А.С., преподаватель истории
Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГЭС .02 ИСТОРИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профильном обучении.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

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

- Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- Основанные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
- Основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 61 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 13 часов.

В рамках учебной дисциплины формируются общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*61*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
Контрольные	*5*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*13*
в том числе:	
• Подготовка определения ТНК и подготовка собственных примеров	1

• Подготовка презентации на тему «Экономическое развитие выбранной страны в XXI в.»	2
• Подготовка доклада на тему «Выбранный конфликт XXI века»	2
• Сопоставление отличий в содержании понятий «суверенитет», «независимость» и «самостоятельность» по отношению к государственной политике.	2
• Подготовка мультимедиа презентации на тему «Россия в XXI веке».	2
• Подготовка исторического эссе о деятели науки или культуры XXI века	2
• Составление прогноза востребованности конкретных профессий и специальностей для российской экономики на ближайшие несколько лет. Обосновать свой прогноз.	2
Промежуточная аттестация в форме ***экзамена.***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Всего часов	Аудит.	Само ст.	Уровень освоения
		61	**48**	**13**	
Введение.	*Знать:* место современной России в мировой цивилизации. Особенности Новейшей мировой истории. Формирование индустриального общества. *Уметь:* использовать источники изучения истории мира, методы исторического познания. Использовать высказывания российских и западных мыслителей. Системный кризис индустриального общества. Начало становления нового постиндустриального общества. Информационная революция. Демократизация обществ в условиях глобализации. Роль информации в современном мире. Расширение занятости в сфере услуг и сокращение в материальном производстве. Значение науки и образования в условиях становления постиндустриального общества. *Значимость профессионального образования в становлении постиндустриального общества. Осуществление эффективной профессиональной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий. Ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности в постиндустриальном обществе.*	**2**	**2**		**1**
Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.)	*Знать:* Понятие глобализация. Современные проблемы истории различных регионов мира. Борьба политических идей. Крупнейшие революции мира. различать различные регионы мира на современной политической карте мира.	**19**	**16**	**3**	
Тема 1.1. Глобализация в конце XX – XXI вв.	Подходы к определению глобализации. Глобализация и фундаментализм. Глобализация в экономике. Противоречия глобализации. Роль государства в условиях глобализации. *Глобальное информационное пространство и профессиональная деятельность*. Человек и глобализация. *Самоопределение человека в глобальном мире.* Глобализация и регионализация. Глобализация и нарастание разрыва между богатыми и бедными. Проблема «мирового Юга». Антиглобализм *ФРЗС: Ульяновская область во взаимоотношениях со странами Европы.*		**1**		**2**

	Самостоятельная работа. Подготовка определения ТНК и подготовка собственных примеров			**1**	
Тема 1.2. Международные отношения на рубеже XX – XXI вв.	Распад биполярной модели международных отношений. Лидерство единственной сверхдержавы или многополюсный мир. Два этапа во внешеней политике США.		**1**		**2**
	Контрольная работа		**1**		
Тема 1.3. Этапы политического развития стран Западной Европы и Северной Америки.	Неоконсервативная революция в странах Запада и Северной Америки. Неоконсерваторы и христианские демократы у власти. Политика «третьего пути» Р. Рейганам. Социал-демократы. Либералы. Лево- и праворадикальные силы. Гражданское общество. Зеленые. Экумениз		**1**		**2**
Тема 1.4. Этапы политического развития стран Западной Европы и Северной Америки.	Этапы политического развития стран Северной Америки. Мировоззренческие основы политических идеологий. Неоконсерваторы у власти (От Кейнса к Фридмену, Р. Рейган), Христианские демократы у власти.		**1**		**2**
Тема 1.5. Развитие Северо Американского континента на современном этапе.	Закат коммунистической идеологии в конце XX – начале XXI в. США, Канада, Мексика. НАФТА.		**1**		**2**
Тема 1.6. США на рубеже тысячелетий	Социально-экономическое развитие США на рубеже XX – XXI вв. Дж. Буш мл. Барак Обама.				
Тема 1.7. Страны Западной Европы на современном этапе развития.	Социально-экономическое развитие ведущих держав Западной Европы на рубеже XX – XXI вв.				
Тема 1.8. Революция и реформы в странах Центральной и Восточной Европы (ЦВЕ)	Причины краха «реального социализма» как общественной системы. Революции 1989 – 1991 гг.: общее и особенное. Политические и экономические реформы. «Шоковая терапия» и её итоги.		**1**		**2**
Тема 1.9. Латинская Америка: от диктатур к демократии.	Авторитарные и демократические методы модернизации в странах Латинской Америки. Роль Военных диктатур (Хунт) в жизни региона. Социальный мир и политическая стабильность. Позиция левых сил. Гражданские войны в регионе. Курс на ограничение роли государства в экономике.		**1**		**2**

Тема 1.10. Страны Восточной Азии. Пути к демократизации.	Как азиатские «тигры» (Южная Коря, Тайвань, Гонконг, Сингапур, Малайзия, Таиланд) стали демократическими развитыми странами мира. Дискуссия об авторитаризме. Роль крестьянства в ускоренной индустриализации. Обеспечение политической и социальной стабильности. Внешняя угроза. Прощание с диктатурами.		**1**		**2**
Тема 1.11. Мусульманские станы. Турция. Иран. Египет.	Два пути развития мусульманских стран: «приспособление» ислама к современности и «воздержание» традиционного ислама. Три культурно цивилизационных региона. Революции XX века. Движение на реформы. Диалог с внешним миром.		**1**		**2**
Тема 1.12. Китай. Индия.	Начало реформ в Китае. Теория Дэн Сяопина. Ход реформ. Итоги реформ. Достижения и проблемы. Индия – крупнейшая демократия мира. Реформы М. Сингха. Реакция на реформы и современные проблемы Индии. Главное противоречие эпохи как двигатель мирового развития.		**1**		**2**
Тема 1.13. Япония. От экономики «мыльных пузырей» к «новому возрождению».	Как преимущества стали тормозом в развитии страны. От экономики «мыльных пузырей» к «новому возрождению». Реформы Д. Коидзуми (2001 – 2006 гг.)		**1**		**2**
Тема 1.14. Пути развития стран Африки.	Распад колониальной системы («Год Африки») Рост национально-освободительного движения. Образование независимых государств. Проблемы развития стран Африки.		**1**		**2**
	Самостоятельная работа. Подготовка презентации на тему «Экономическое развитие выбранной страны в XXI в.»			**2**	
	Контрольная работа №1		**1**		
Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.	*Знать:* понятия локального, регионального и межгосударственного конфликта. Сущность и причины конфликтов XXI века. *Уметь:* уметь работать с историческими источниками для комплексного анализа исторической информации.	**9**	**7**	**2**	
Тема 2.1. Локальные конфликты и гражданские войны в современном мире.	Определение «Локальной войны» и «Гражданской войны». Агрессия Ирака против Кувейта. Операция США «Буря в пустыне». Операция США «Свобода Ираку». Военная операция США «Несокрушимая свобода». Конфликты на Балканах. Операция США «Решительная сила».		**1**		**2**

Тема 2.2. Сущность и причины региональных и межгосударственных конфликтов.	Региональные конфликты современности: истоки, типы, пути решений. Причины подобных конфликтов. Межгосударственный конфликт как категория региональных конфликтов. Важнейшие конфликты конца XX – XXI в. Проблема урегулирования конфликтов.		**1**		**2**
Тема 2.3. Особенности региональных конфликтов на примере Грузино-Абхазской войны.	Исторический предпосылки, причины и повод для возникновения конфликта. Хроника событий. Последствия конфликта. Участие третьих сторон в конфликте. Программа урегулирования конфликта.		**1**		**2**
Тема 2.4. Вооруженные силы США в войнах и конфликтах XX – XXI вв.	Стратегия вооруженных сил США. Корейская война. Война во Вьетнаме. Вторжение США в Гренаду и Панаму. Контртеррористическая операция в Афганистане. Иракская война.		**1**		**2**
Тема 2.5. Конфликты постсоветского пространства.			**1**		**2**
	Самостоятельная работа. Подготовка доклада на тему «Выбранный конфликт XXI века»			**2**	
Тема 2.6. Россия в региональных и локальных конфликтах XX – XXI вв.			**1**		**2**
Тема 2.7. «Военная доктрина» РФ.	Общие положения «военной доктрины» РФ. Военные опасности и военные угрозы РФ. Военная политика РФ. **Применение Вооруженных Сил и других войск. Развитие военной организации. Военное планирование. Военно-экономическое обеспечение обороны. Оснащение Вооруженных Сил и других войск вооружением, военной и специальной техникой.**		**1**		**2**
Раздел 3. Основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.	*Знать:* Понятия интеграция и миграция. Роль экономики и политики отдельных стран в миром интеграционном процессе. *Уметь:* уметь работать с исторической и контурной картами, отвечать на вопросы, используя материал учебника. Умение свободно высказывать свои мысли по заданной теме и отстаивать свою точку зрения.	**8**	**6**	**2**	

Тема 3.1. Предпосылки и мировая интеграция на рубеже XX – XXI вв.	Особенности процессов американо-канадской интеграции.. Позитивные последствия глобализационных процессов. Негативные последствия, потенциальные проблемы и опасности глобализации. Индивидуализация производства, потребления, труда и образа жизни. Организация собственной профессиональной деятельности и ответственность и умение работать в коллективе.		**1**		**2**
Тема 3.2. Европейская интеграция на рубеже XX – XXI вв.	ЕЭС – ЕС. Влияние Маастрихтских соглашений на процесс интеграции в ЕС. Особенности интеграции в Западной Европе		**1**		**2**
Тема 3.3. Распад многонациональных государств Европы в 1990 годах.	Революции 1998 г. Вооруженный этап конфликта. Распад СССР. «Еврокомунизм». «Новый коммунизм» как альтернатива «ультралиберализму». Коммунисты в разных странах Европы. Леворадикальные и праворадикальные идеологии и партии в современном мире.		**1**		**2**
Тема 3.4. Миграционные процессы в современной Европе: эволюция миграционных взаимодействий ЕС и стран Центральной и Восточной Европы.	«Новые диаспоры» в Европе после развала социализма: интеграция или отчуждение? Будущие проспекты. Нелегальная миграция в Европейских странах. Открытые или закрытые границы. Трансформации систем Европейского Пограничного Контроля. Социальные аспекты адаптации и интеграции мигрантов в государствах постсоветского пространства. Тенденции эволюции миграционной политики стран Западной и Восточной Европы. Трудовая миграция в посткризисном мире Европы: возможные последствия и уроки. Трансформация миграционных систем в Европе. Транснациональные миграционные сети. Интеллектуальная миграция – постсоциалистические страны в битве за таланты. Перспективы «утечки умов»: Восток – Запад.		**1**		**2**
	Самостоятельная работа. Сопоставление отличий в содержании понятий «суверенитет», «независимость» и «самостоятельность» по отношению к государственной политике.			**2**	
Тема 3.5. Мировой экономический кризис XXI века. Пути выхода ведущих	Истоки и причины. Высокие цены на сырьевые товары. Ипотечный кризис в США 2007 года. Инновации на финансовом рынке. Образование финансовых пузырей. Альтернативные взгляды на кризис. Обвал на фондовых рынках. Крах крупнейших инвестиционных банков США.		**1**		**2**

государств мира из экономического кризиса 2008 – 2009 гг.	Совместные действия финансовых и политических властей. Кредиты МВФ. Начало экономического спада в Евросоюзе. Кризис в отдельных странах. Экономические последствия. Глобальная рецессия. Политэкономические и геополитические последствия.				
	Контрольная работа №2		**1**		
Раздел 4. Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности.	*Знать:* историю и цели создания, структуру и направление деятельности ООН, НАТО, ЕС и других международных организаций современного мира. *Уметь:* уметь выбирать необходимый материал для самостоятельной подготовки по поставленным вопросам.	**10**	**8**	**2**	
Тема 4.1. Основная деятельность Организации Объединенных Наций в конце XX – начале XXI вв.	История создания и цели ООН. Структура ООН. Дискуссия о роле и реформах Организации Объединенных Наций. Миротворческие и посреднические миссии ООН по урегулированию конфликтов. Расширение влияния ООН и Совета Безопасности. Рост стран – постоянных членов ООН.		**1**		**2**
Тема 4.2. Организация Североатлантического Договора (НАТО): история и перспективы развития.	История создания и цели НАТО. Новая стратегическая концепция НАТО. Положение Франции в НАТО. Присоединение к НАТО новых государств. Региональная группировка или глобальная силовая структура? Взаимоотношения Росси с НАТО		**1**		**2**
Тема 4.3. Общеевропейское сотрудничество. ОБСЕ.	История создания и цели Организации по безопасности и сотрудничеству в Европе. Расширение ОБСЕ. Дистанцирование некоторых государств Центральной и Восточной Европы.		**1**		**2**
Тема 4.4. Экономическое и политическое объединение стран Европы (ЕС) и его основная деятельность.	Формирование и цели Европейского Союза. Валютная сфера. Общая внешняя политика и политика безопасности. Правосудие. Социальная сфера. Конституция ЕС. Наднациональные органы власти. Отношение Франции и Нидерландов к ЕС.		**1**		**2**
Тема 4.5. Международные организации постсоветского пространства.	Союзное государство России и Белоруссии. Организация Договора о коллективной безопасности (ОДКБ). Организация за демократию и экономическое развитие — ГУАМ. Евразийское Экономическое Сообщество (ЕврАзЭС).		**1**		**2**
Тема 4.6. Создание Союза Независимых Государств.	Создание организации. Государства-члены организации. Цели организации. Органы СНГ: Председатели Совета глав государств, Председатели Совета глав правительств, Председатели Совета министров иностранных дел, Исполнительные секретари СНГ, Другие органы СНГ.		**1**		**2**

	Альтернативные интеграционные формы. СНГ — военные организации. Межпарламентская ассамблея СНГ				
Тема 4.7. Сотрудничество Россия со странами СНГ.	Цели и интересы России в странах СНГ. Основные направления и особенности экономического взаимодействия. Условия торгово-экономического сотрудничества. Тенденции интеграционных процессов на постсоветском пространстве.		**1**		**2**
	Самостоятельная работа. Подготовка мультимедиа презентации на тему «Россия в XXI веке».			**2**	
	Контрольная работа №3.	**1**	**1**		
Раздел 5. О роли науки, культуры и религии в сохранение и укрепление национальных и государственных традиций.	*Знать:* постнеклассические представления о новом объяснение картины мира. Понятия модернизма и постмодернизма. Мировых деятелей культуры и искусства. Место мировых религий в современном мире. *Уметь:* уметь охарактеризовать деятельность выдающихся людей культуры современного этапа истории.	**6**	**4**	**2**	
Тема 5.1. На пути к новой картине мира (1970-е гг. – XXI вв.)	На пути к новому объяснению мира. Новые подходы в квантовой механике. *Теория самоорганизации и определение задач профессионального и личностного развития*. Постнеклассический подход к объяснению мира. Концепция глобальной (универсальной) эволюции. Элементы новой картины мира. На пути к новой космологии.		**1**		**2**
Тема 5.2. Культура и искусство в последней трети XX – начале XXI в. Постмодернизм.	Постмодернизм – это название культурной ситуации. Переломные годы. Дискуссии вокруг постмодернизма. От модернизма к постмодернизму. Постмодернизм в архитектуре. Новая жизнь «бумажной» и компьютерной архитектуры. Постмодернизм в кино. Постмодернизм в литературе. *ФРЗС: Живопись художника Н.Сафронова.*		**1**		**2**
Тема 5.3. Культура и искусство в последней трети XX – начале XXI в. Постмодернизм.	Постмодернизм – это название культурной ситуации. Переломные годы. Дискуссии вокруг постмодернизма. От модернизма к постмодернизму. Постмодернизм в архитектуре. Новая жизнь «бумажной» и компьютерной архитектуры. Постмодернизм в кино. Постмодернизм в литературе. *Живопись художника Н.Сафронова.*		**1**		**2**
	Самостоятельная работа. Подготовка исторического эссе о деятели науки или культуры XXI века.			**2**	
Тема 5.4. Место мировых религий в современном	Научное представление о религии. Происходит ли упадок религии? Нравственная и гуманистическая роль религии. Доктрина интеграции		**1**		**2**

мире.	религий. Религиозность в повседневности и в массовой культуре.				
Раздел 6. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	*Знать:* важнейшие правовые и законодательные акты международного значения. Высшие судебные инстанции. Значение регионального законодательства для мировой правовой системы. *Уметь:* составить развернутый план по теме. Формулирование выводов. Взаимодействовать в группах.	**7**	**5**	**2**	
Тема 6.1. Международное право как особая система права.	Возникновение и развитие международного права. Система международного права. Принципы международного права. Источники международного права. Соотношение международного и внутригосударственного права. Субъекты международного права		**1**		
Тема 6.2. Международное гуманитарное право.	Правовой статус государств по отношению к конфликту. Состояние войны. Объявление войны. Агрессия. Нейтралитет. Война и права человека. Запрещенные средства и методы ведения войны. Законы и обычаи войны. Запрещённое оружие и боеприпасы. Ответственность за военные преступления.		**1**		**2**
Тема 6.3. Международные судебные инстанции.	Нюрнбергский и Токийский процессы. Международные трибуналы по Руанде и бывшей Югославии. Международный уголовный суд. Международный суд ООН в Гааге. Международный уголовный суд в Гааге. Международный трибунал по бывшей Югославии в Гааге. Международный арбитражный суд в Гааге Европейская конвенция о защите прав человека и основных свобод. Перечень названий статей, устанавливающих права и свободы человека. Конвенция в России.		**1**		**2**
	Самостоятельная работа. Составление прогноза востребованности конкретных профессий и специальностей для российской экономики на ближайшие несколько лет. Обосновать свой прогноз.			**2**	
	Контрольная работа№4.		**1**		
	Контрольная работа№4.		**1**		
ИТОГО:		**61**	**48**	**13**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- Комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники упражнений, карточки-задания, комплекты тестовых заданий).

Наглядные пособия:

Карты:

15. Российская империя с начала XIX века по 1861 г.
16. Русь – Россия – Российская империя.
17. Россия в XIX – начале XX столетия.
18. Россия в 1907 – 1914 гг.
19. Первая русская революция1905 – 1907 гг.
20. Великая октябрьская социалистическая революция и Триумфальное шествие советской власти (Октябрь 1917 – март 1918).
21. Первая мировая война.
22. Иностранная военная интервенция и гражданская война СССР (февраля 1918 – март 1919 г.).
23. Иностранная военная интервенция и гражданская война СССР (1919 – 1920 гг.).
24. Индустриальное развитие СССР в годы предвоенных пятилеток (1928 – 1940).
25. Великая Отечественная война Советского союза (1941 – 1945гг.).
26. II Мировая война 1939 – 1945 гг.
27. Места боевой славы Ульяновской области.
28. Политическая карта мира.

Таблицы, схемы, картины:

19. Правители России 20 века.
20. Духовная жизнь России. / Внешполит. Совет. Союза.
21. Духовная жизнь общества. / Экономика в период перестройки.
22. Первая русская революция. / Россия вступает в 20 век.
23. Первая мировая война. / Столыпинская реформа.
24. Февральская революция. / Октябрьская революция.
25. Гражданская война. / Военный коммунизм.
26. Новая экономическая политика. / К победе (1944 045).
27. Начало войны (1939 – 42). / Перелом (конец 42 – 43).
28. СССР и мировое сообщество после 1942 г. / СССР и мир накануне войны.
29. 30 – е годы. / Рывок к социализму.
30. Создание союза. / Полит. борьба 1920 – е годы.
31. Исторические деятели.
32. Хронологическая таблица.
33. Русско-Турецкая война 1853 – 1856гг.
34. Крестьянская война в России в начале XVII века. Борьба с интервенцией польских и шведских феодалов.
35. Феодальная раздробленность Руси в XII – первой четверти XIII вв.
36. Отечественная война 1912 г.

Технические средства обучения:

- Диапроектор «Свитязь М» (1 шт.)
- Проигрыватель «Концертный-304» (1 шт.)
- Магнитофон «Весна 202» (1 шт.)
- Компьютер (1 шт.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы (Литература актуализирована Протокол №1 от 30.08.2016 г.)

Основные источники:

- Алексашкина Л.Н. Всеобщая история. История России. 10-11 кл. Программа и тематическое планирование. Учитель. 2011.
- Артемов В.В., Любченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1 – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
- Артемов В.В., Любченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1 – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

5. Россия и мир с древнейших времен до конца XIX в. 10 кл.: учебник для общеобразовательных учреждений / О. В. Волобуев, В. А. Клоков, М. В. Понамарев, В. А. Рогожкин. – 7-е изд., стереотип. – М., Дрофа, 2007.
6. Сороко-Цюпа А.О. Всеобщаая история. Новейшая история. Учебник (базовый уровень). 11 класс. М., Просвещение, 2009.

Интернет-ресурсы:

7. www.Historik.ru: Всемирная история.
8. www.Hrono.info.ru
9. www.his.1september.ru
10. www.narod.ru
11. www.ozon.ru
12. www.rg.ru
13. www.wikipedia.ru

Дополнительные источники:

7. Барышников Д.Н. Конфликты и мировая политика. Учебное пособие. М., АСТ, 2010.
8. Глобальный мир: экономика, политика, международные отношения: учеб. пособие/ В.Б. Кувалдин; МШЭ МГУ им. М.В. Ломоносова.- М: Магистр, 2009.
9. Интеграция, сотрудничество и развитие на постсоветском пространстве: Монография / Е.Д. Халевинская. – М: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012.
10. Караганов С.А. Россия vs Европа. Противостояние или союз? М., Астрель, 2010.
11. Международные отношения: теории, конфликты, движения, организации: Учебное пособие/ П.А. Цыганков, Г.А. Дробот, А.И. Слива и др. – 3-е изд., перераб. и доп. – М: АЛЬФА-М: ИНФРА-М, 2011.

Электронные ресурсы:

12. Геополитика: Учебное пособие/ А.В. Маринченко.-2-е изд. испр. и доп.-М: НИЦ ИНФРА-М,2013, http://znanium/com/
13. Отечественная история. XX – начало XXI веков, Учебное пособие, Ушаков А.В., ИД ФОРУМ, М, 2011. http://znanium/com/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У1. Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире	Свободно владеют терминами, историческими и экономическими понятиями	Экспертный оценка устного опроса

У2. Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем	Владеют информацией о взаимосвязях отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем	Экспертная оценка презентации
Зн1. Основанные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);	Проводят анализ полученной информации, дают собственные примеры	Экспертный анализ умения поиска информации
Зн2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;	Подразделяют и классифицируют отдельные виды конфликтов	Экспертный анализ выполнения письменной работы
Зн3. Основные процессы (интеграционные, политкультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;	Свободно владеют понятиями	Экспертный анализ письменного тестирования
Зн4. Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	Проводят анализ различных источников информации	Экспертное оценивание письменного тестирования, презентации
Зн5. О роли науки, культуры и религии в сохранение и укрепление национальных и государственных традиций;	Составление оценок, анализ исторических личностей	Экспертный анализ письменных работ
Зн6. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	Анализ полученной информации	Экспертная оценка устного ответа

Результаты (освоенные общие компетенции).	**Основные показатели оценки результата.**	**Формы и методы контроля.**
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии в учебной и практической деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и самостоятельных работ
ОК.2. Организовывать	Обоснование выбора	Экспертное наблюдение и

собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	и применения методов и способов решения профессиональных задач Составлять план работы и выполнять работу в соответствии с составленным планом.	оценка в процессе выполнения практических и самостоятельных работ
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность принятия решений	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и самостоятельных работ
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и самостоятельных работ.
ОК.5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация умений по использованию информационных технологий при выполнение презентаций по заданным темам	Экспертная оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Уверенное, этичное поведение в различных ситуациях. Взаимодействие с коллегами при выполнение практических работ.	Экспертная оценка наблюдения за действиями обучающихся в учебной и практической деятельности.
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Умение организовать работу коллектива, брать на себя ответственность за результаты выполнения заданий.	Экспертная оценка во время наблюдения за деятельностью студентов в учебной и практической деятельности
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование студентами повышения личностного и квалификационного уровня, самостоятельный, профессионально ориентированный выбор тематики творческих и самостоятельных работ	Экспертная оценка действий обучающихся.
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены	Анализ инноваций в области технологии общественного	Экспертное оценивание результатов выполнения

технологий в профессиональной деятельности.	питания.	заданий в практической деятельности.

Разработчики:
Преподаватель истории А.С. Пестова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

г.Ульяновск, 2016г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий) разработана в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено на заседании МК
общепрофессионального
и общеобразовательного цикла
Председатель МК
_____Т.Н.Еграшкина
№____от «_30» 08 .2016г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
по УР УТПиТ
_____Ю.Ю. Бесова
__»_____201_г.

Авторы (разработчики): Кабанова Е.И. – преподаватель высшей категории

Рецензенты:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки, профессиональной подготовке .

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
ОГСЭ.03. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**
- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **221** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа; самостоятельной работы обучающегося 59 час.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций
ОК 1
- Понимать сущность и социальную значимость профессии технолога, необходимость использования немецкого языка в профессиональной деятельности. Тема 2,5,6

ОК 2
- Организовывать собственную деятельность по освоению лексических единиц и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности *выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач (зд.–выполнение упражнений, составление* диалогов, глоссария, меню, рецептов) Тема 1,3,4,5

ОК3

- Принимать решения в ходе выполнения творческих заданий на уроках иностранного языка и в ходе выполнения самостоятельной работы и нести за них ответственность. Тема 1,4,6

ОК 4

- Осуществлять поиск в аутентичных текстах, периодических изданиях на немецком языке и использовать профессионально значимую информацию в ответах и презентациях Тема 2,3.4,5,7,9.

ОК5

- Использовать информационно-коммуникационные технологии для общения (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы, выполнения презентаций, поиска страноведческой информации на немецком и русском языках Тема введение,3,8,9.

ОК 6

- Эффективно общаться в диалогах в малых группах на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы. Тема 4,10

ОК 7

- Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий на немецком языке Тема 4,7,10

ОК 8

- Самостоятельно планировать задачи по совершенствованию устной и письменной речи, пополнять словарный запас Тема 3,4,5,7

ОК 9

- Свободно ориентироваться в технологиях приготовления пищи в странах изучаемого языка. Тема 6,7,8,9,10

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*221*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*162*
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	*162*
контрольные работы	*6*
курсовая работа (проект) *(если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*59*
в том числе:	

Выполнение лексико -грамматических упражнений	*4*
Написание реферата	*10*
Составление меню	*6*
Написание сочинения	*5*
Создание презентаций	*3*
Составление диалога	*4*
Подготовка проекта: Составление рецепта	*23*
Подготовка к зачёту	*4*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень усвоения
		Макс	Ауд	Сам	
В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:** • общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; • переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; • самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать:** лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.		221	162	59	
1	**2**	3			**4**
Введение.	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** рассказывать о себе и запрашивать информацию об окружающих; рассуждать и отстаивать своё мнение о важности изучения иностранных языков на основе страноведческой и культуроведческой информации; **В результате изучения темы студенты должны знать** страноведческую и социокультурную информацию о немецком языке; лексические и языковые единицы по теме «Знакомство» **ОК5** *Использовать информационно-коммуникационные технологии для общения (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы, выполнения презентаций, поиска страноведческой информации на немецком и русском языках*	4	2	***2***	
	Содержание учебного материала				
	1 Совершенствование навыков говорения по теме: Знакомство. Как себя представить.	1	1	-	2
	2 Области использования немецкого языка. Важность изучения немецкого языка.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата «Немецкий язык – язык международного общения»	2	-	2	

Тема 1. Вводно-коррективный курс.	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** правильно читать согласные буквы, гласные буквы в ударных слогах, буквосочетаниях, правильно строить предложения; читать с правильной интонацией, образовывать утвердительные, отрицательные и вопросительные формы глагола *sein, haben* в настоящем времени; правильно употреблять определенные и неопределенные артикли, личные и притяжательные местоимения; правильно строить утвердительные, отрицательные предложения, и все типы вопросов в настоящем неопределенном времени, прошедшем и будущем. **В результате изучения темы студенты должны знать:** правила чтения согласных букв, гласных букв в ударных слогах, интонационный рисунок немецких предложений, формы глагола *sein , haben* в настоящем времени, правила употребления определенных и неопределенных артиклей, личные и притяжательные местоимения; правила образования утвердительных, отрицательных предложений, и всех типов вопросов в настоящем времени, прошедшем и будущем, порядок слов в немецком предложении; *ОК2Организовывать собственную деятельность по освоению лексических единиц и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности, выбирать типовые методы и способы выполнения лексико-грамматических упражнений* *ОК3 Принимать решения в ходе выполнения творческих заданий на уроках иностранного языка и в ходе выполнения самостоятельной работы и нести за них ответственность*		12	8	4	
	Содержание учебного материала					
	1	Развитие фонетических и грамматических навыков по теме: Правила чтения согласных букв, гласных букв в ударных словах, буквосочетаний. Интонация. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве.	1	1		2
	2	Формирование навыков употребления глагол а sein во всех типах предложений.	1	1	-	2
	3	Формирование навыков употребления артиклей, (определенный, неопределенный), Местоимений (личные, притяжательные) .	1	1		2
	4	Формирование грамматических навыков по теме: Глагол sein в настоящем времени	1	1	-	2
	5	Формирование навыков употребления глаголов в настоящем времени (Präsens). Утвердительная, отрицательная, вопросительная формы	1	1		2
	6	Формирование навыков употребления всех типов вопросов в немецком языке.	1	1		2
	7	Формирование грамматических навыков по теме: Прошедшее и будущее время. Утвердительная, отрицательная и вопросительная формы.	1	1		2
	8	Формирование грамматических навыков по теме: Порядок слов в немецком языке.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Выполнение лексико-грамматических упражнений.		4	-	4	2

Тема 2. Социально - бытовая тематика.	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** правильно произносить лексику по нижеперечисленным темам; правильно читать, переводить указания, тексты, отвечать на вопросы преподавателя, и делать краткие сообщения по темам;-образовывать новые слова с помощью суффиксов и приставок; **В результате изучения темы студенты должны знать: л**ексические единицы по темам: «Биография. Семья. Квартира. Техникум. Мой рабочий день. *Моя будущая профессия.* Мой город »; предлоги места, направления, времени; правило образования новых слов; *ОК1Понимать роль технолога на предприятиях общественного питания* *ОК4 Осуществлять поиск в аутентичных текстах, периодических изданиях на немецком языке и использовать профессионально значимую информацию в ответах и рефератах*		17	12	5	
	Содержание учебного материала					
	1	Совершенствование коммуникативных умений по теме: Биография. Семья. Квартира	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Подготовка сочинения по теме «Моя семья»		5	-	5	2
	2	**ФРЗС**. Совершенствование коммуникативных умений по теме: Мой техникум питания и торговли.	1	1	-	2
	3	Совершенствование коммуникативных умений по теме: *Моя будущая профессия Я будущий технолог на предприятие общественного питания. Мои должностные обязанности, виды профессиональной деятельности.*	1	1		2
	4	Развитие речевых навыков по теме: Мой город. **ФРЗС.**	1	1		2
	5	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Город Ульяновск, исторические, архитектурные памятники, люди, знаменитости	1	1	-	2
	6	Овладение новыми языковыми средствами по теме: Речевой этикет.	1	1	-	2
	7	Развитие грамматических навыков по употреблению предлогов места, направления и времени.	1	1	—	2
	8	Развитие навыков словообразования.	1	1	-	2
	Контрольная работа за 3 семестр		2	2		2
	Урок обобщения и систематизации знаний		2	2	—	
Тема 3. Страны изучаемого языка	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** вести беседу по содержанию аутентичных текстов, читать тексты с пониманием основного содержания, с извлечением полной информации, сделать краткое сообщение по прочитанному; читать тексты с пониманием основного содержания, с извлечением полной информации; выполнять литературный перевод и отвечать на вопросы по тексту; делать краткое сообщение по прочитанному; понимать немецкий текст на слух и отвечать на вопросы; самостоятельно подготовить сообщение о стране, где говорят на немецком языке, о достопримечательностях Берлина, о крупных городах Германии, о праздниках и обычаях; правильно		30	21	9	

	читать, понимать и воспроизводить диалоги по темам; правильно переводить формы в настоящем, будущем и прошедшем повествовательном и разговорном времени; **В результате изучения темы студенты должны знать:** лексические единицы по теме; название государств, граничащих с ФРГ, название равнин, горных ландшафтов, рек, название федеральных земель Германии и их столиц, экономическую систему, банки, достопримечательности Германии; правила употребления и образования утвердительной, вопросительной и отрицательной формы глаголов в настоящем, будущем и прошедшем продолженном времени; *ОК 2* Организовывать собственную деятельность по освоению лексических единиц и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности *выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач* *ОК 4Осуществлять поиск в аутентичных текстах, периодических изданиях на немецком языке и использовать профессионально значимую информацию в ответах и презентациях.* *ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для выполнения презентаций на немецком языке по теме « Немецкоговорящие страны»* *ОК 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием при выполнение самостоятельной работы*.				
	Содержание учебного материала				
	1 Формирование лексических навыков по теме: Федеративная Республика Германии	*1*	1	-	2
	2 Развитие речевых навыков по теме: Географическое положение Германии.	*1*	1	-	2
	3 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Климат Германии.	*1*	1	-	2
	4 Формирование лексических навыков по теме: Политическое устройство.	*1*	1	-	2
	5 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Парламент. Политические партии	1	1		2
	6 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Экономическая система. Банки	1	1		2
	7 Развитие речевых навыков по теме: Берлин - столица Германии	1	1		2
	8 Развитие навыков аудирования по теме: Достопримечательности Берлина	1	1		2
	9 Формирование лексических навыков по теме: Традиции и обычаи	1	1		2
	10 Развитие навыков употребления глаголов в настоящем времени (Präsens)	1	1		2
	Самостоятельная работа. Подготовка проекта «Виртуальное путешествие по Германии»	5		5	2
	11 Формирование лексических навыков по теме: Австрия	1	1		2
	12 Формирование лексических навыков по теме: Географическое положение Австрии	1	1		2
	13 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Климат Австрии	1	1		2
	14 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Политическая система Австрии	1	1		2
	15 Развитие речевых навыков по теме: Вена- столица Австрии	1	1		2

	16	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Лихтенштейн. Географическое положение	1	1		2
	17	Формирование лексических навыков по теме: Крупные города Германии	1	1		2
	18	Совершенствование коммуникативных умений по теме: Праздники Германии	1	1		2
	19	Развитие навыков употребления прошедшего разговорное времени. (Perfekt)	1	1		2
	20	Развитие грамматических навыков по теме: Будущее время. (Futurum)	1	1		2
	21	Совершенствование коммуникативных умений по теме: Немецкий язык - язык международного общения. Страны, где говорят на немецком языке.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата, презентации по теме «Страны, где говорят на немецком языке »		*4*	-	4	3
Тема 4. Деловая поездка за рубеж. Гостиница.	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** правильно произносить лексику по темам: «Деловая поездка за рубеж", "Таможенный и паспортный контроль"," Поездка на поезде; на самолете", "Ориентировка в городе";читать, переводить, воспроизводить предложенные диалоги и тексты, а так же составить диалоги по изучаемым темам; правильно составлять и употреблять в речи, узнавать в текстах и переводить предложения в настоящем, прошедшем и будущем совершенном времени; **В результате изучения темы студенты должны знать:** лексику по темам: "Деловая поездка за рубеж", "Таможенный и паспортный контроль"," Поездка на поезде; на самолете", "Ориентировка в городе";правила употребления и образования утвердительной, вопросительной и отрицательной формы глаголов в настоящем, будущем и прошедшем совершенном времени; *ОК 2* Организовывать собственную деятельность по освоению лексических единиц и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности *выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач* *ОК3 Принимать решения в ходе выполнения творческих заданий на уроках иностранного языка и в ходе выполнения самостоятельной работы и нести за них ответственность* ОК 6.*Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами во время диалогов, творческих заданий.* ОК7*Брать на себя ответственность за работу членов команды в ходе составления диалогов, результат выполнения заданий на немецком языке* *ОК 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием при выполнение самостоятельной работы .*		***16***	12	***4***	
	Содержание учебного материала					
	1	Формирование лексических навыков по теме: Подготовка к путешествию.	1	1		2

	2	Развитие навыков диалогической речи по теме: Заказ и покупка билетов (авиа, ж/д)	1	1		2
	Самостоятельная работа. Составление диалога «В туристическом бюро»		2	-	2	3
	3	Формирование грамматических навыков по теме: Прошедшее совершённое время. (Perfekt).	1	1		*2*
	4	Формирование грамматических навыков по теме: Будущее с время (Futurum).	*1*	1		*2*
	5	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Путешествие на поезде.	1	1		2
	6	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Путешествия на самолете.	1	1		2
	7	Развитие навыков диалогической речи по теме: таможенный и паспортный контроль.	1	1		2
	8	Формирование грамматических навыков по теме: Имя прилагательное, степени сравнения прилагательных и наречий	1	1		2
	9	Развитие навыков диалогической речи по теме: Гостиница.	1	1		2
	10	Развитие навыков диалогической речи по теме: Заказ номера. Службы гостиницы.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Составление диалогов « На вокзале», « В гостинице»		2	-	*2*	*3*
	Зачетный урок		2	2		*3*
Тема 5. Название продуктов питания и характеристики блюд.	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** правильно произносить лексику по темам; правильно читать и понимать рецепты приготовления блюд ; читать тексты по темам с извлечением необходимой или полной информации, отвечать на вопросы по тексту и делать сообщение по прочитанному; оставлять свои рецепты;- правильно выбирать и использовать лексические клише, речевого этикета ; правильно употреблять неопределенные местоимения man, es ; правильно образовывать и употреблять сравнительную и превосходную степени прилагательных ;образовывать причастия I и II, распознавать в тексте, правильно употреблять, и переводить их; употреблять существительные в функции определения и правильно переводить их; правильно употреблять модальные глаголы sollen, mussen, konnen,durfen и их эквиваленты; **В результате изучения темы студенты должны знать:** новую лексику по темам: «Технология приготовления блюд», «Виды кулинарной обработки мясных и рыбных продуктов»; фразы речевого этикета при приветствии и встрече гостей, предложения меню, рекомендации блюд; правило употребления неопределенных местоимений man, es и их производных; правило образования сравнительной и превосходной степени прилагательных;правила употребления модальных глаголов sollen, mussen, konnen,durfen и их эквиваленты; *ОК1Понимать роль технолога на предприятиях общественного питания* ОК2 *Организовывать собственную деятельность, по изучению ассортимента продовольственных товаров в магазинах и на рынках города Ульяновска, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач(зд. - составление технологических карт различных блюд).* *ОК4Осуществлять поиск в аутентичных текстах, в периодических изданиях на немецком языке профессионально значимой информации и использовать ее в ответах*		**57**	**48**	***9***	

	ОК 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием при выполнение самостоятельной работы .					
	Содержание учебного материала					
	1	Формирование лексических навыков по теме: Хлебо - булочные изделия.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Подготовка проекта : Рецепт национального блюда из теста		*3*	-	3	3
	2	Формирование лексических навыков по теме: Кондитерские изделия.	1	1		2
	3	Совершенствование навыков употребления неопределенных местоимений man,es	1	1		2
	4	Формирование навыков употребления безличных предложений.	1	1		2
	5	Развитие речевых навыков по теме: Молочные блюда и продукты.	1	1		2
	6	Развитие речевых навыков по теме : Крупяные блюда и продукты.	1	1		2
	7	Развитие речевых навыков по теме : Яичные блюда и продукты.	1	1		2
	8	Формирование грамматических навыков по теме: Придаточные предложения.	1	1		2
	9	Развитие речевых навыков по теме Рыба.	1	1		2
	10	Развитие речевых навыков по теме : Продукты моря.	1	1		2
	11	Развитие речевых навыков по теме Виды кулинарной обработки рыбы.	1	1		2
	12	Развитие речевых навыков по теме: Горячие рыбные блюда.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Подготовка проекта : Рецепт национального рыбного блюда на немецком языке. Рецепт национального мясного блюда		*3*	-	3	3
	13	Развитие речевых навыков по теме: Холодные рыбные блюда.	1	1		2
	14	Формирование грамматических навыков по теме: Степени сравнения прилагательных. Причастия I и II в функции определения.	1	1		*2*
	15	Формирование лексических навыков по теме: Мясо, птица, дичь.	1	1		2
	16	Формирование навыков изучающего чтения по теме: Мясная гастрономия.	1	1		2
	17	Виды кулинарной обработки мясных продуктов	1	1		2
	18	Развитие речевых навыков по теме: Блюда из мяса.	1	1		*2*
	19	Развитие речевых навыков по теме: Блюда из птицы.	1	1		2
	20	Развитие речевых навыков по теме: Блюда из дичи.	*1*	1		2
	21	Контрольная работа.	2	2		*3*
	22	Формирование навыков употребления числительных: количественных, порядковых, дробных.	2	2		2
	23	Формирование грамматических навыков по теме: Множественное число существительных (исключения) .	2	2		*2*
	24	Формирование лексических навыков по теме: Бакалея.	1	1		2
	25	Развитие навыков всех видов чтения по теме: Овощи.	1	1		2

	26	Развитие речевых навыков по теме: Зелень.	1	1		2
	27	Развитие речевых навыков по теме: Специи. Приправы.	1	1		2
	28	Развитие речевых навыков по теме: Овощные блюда.	1	1		2
	29	Развитие навыков всех видов чтения по теме: Овощные блюда и их качественные характеристики.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Подготовка проекта: Рецепт национального овощного блюда		*3*	-	3	*3*
	30	Формирование лексических навыков по теме: Фрукты.	1	1		2
	31	Формирование лексических навыков по теме: Ягоды. Орехи. Соки.	1	1		2
	32	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Десертные блюда из фруктов и ягод.	1	1		2
	33	Формирование лексических навыков по теме: Десертные блюда и их качественные характеристики	*1*	1		*2*
	34	Формирование грамматических навыков по теме: Существительные функции определения.	1	1		2
	35	Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли.	1	1		2
	36	Развитие навыков диалогической речи по теме: Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам.	1	1		2
	37	Формирование грамматических навыков по теме: Меры веса и объема.	1	1		2
	38	Развитие навыков диалогической речи по теме: Речевой этикет.	1	1		2
	39	Развитие навыков диалогической речи по теме: Встреча гостей. Приветствие. Предложение места, меню.	*1*	1		2
	40	Развитие навыков диалогической речи по теме: Рекомендации блюд из меню.	1	1		2
	41	Развитие коммуникативных умений по теме: В баре, ресторане и кафе.	1	1		2
	42	Формирование грамматических навыков по теме: Модальные глаголы sollen, mussen, konnen,durfen	1	1		*2*
	43	Формирование грамматических навыков по теме: Эквиваленты модальных глаголов.	*1*	1		*2*
	44	Урок обобщения и систематизации знаний	2	2		*3*
Тема 6. Сервировка стола.	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** правильно произносить новую лексику и употреблять её в речи; читать тексты с извлечением полной информации; **В результате изучения темы студенты должны знать: л**ексические единицы по теме; правила образования функции и употребления причастия II; *ОК1Понимать роль технолога на предприятиях общественного питания* *ОК3 Принимать решения в ходе выполнения творческих заданий на уроках иностранного языка и в ходе выполнения самостоятельной работы и нести за них ответственность* *ОК4Осуществлять поиск в аутентичных текстах, периодических изданиях на немецком языке по*		***6***	6	**-**	

	теме «Сервировка стола и обслуживание » и использовать профессионально значимую информацию в ответах. *ОК9Свободно ориентироваться в технологиях приготовления пищи в странах изучаемого языка*					
	Содержание учебного материала					
	1	Развитие навыков всех видов чтения по теме: Подготовка к обслуживанию.	1	1		2
	2	Формирование лексических навыков по теме: Предметы сервировки.	1	1		2
	3	Формирование лексических навыков по теме: Сервировка стола к завтраку, ланчу, обеду, ужину.	1	1		2
	4	Развитие лексических навыков по теме: Сервировка стола к спецобслуживанию.	1	1		2
	5	Формирование лексико-грамматических навыков по теме: Многозначность слов. Предлоги места.	1	1		*2*
	6	Формирование грамматических навыков по теме: Причастие II: образование, функции, перевод.	1	1		*2*
Тема 7. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, бара, в номере гостиницы.	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** правильно произносить и употреблять лексику по теме; читать аутентичные тексты с полным пониманием прочитанного, составлять меню; составлять меню завтрака, обеда, ужина и порекомендовать определенные блюда; **В результате изучения темы студенты должны знать: лексические единицы по темам;** правила обслуживания завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, баре, буфете, номере гостиницы; Правила употребления глаголов с послелогами, правила образования и перевода причастия *ОК4Осуществлять поиск в аутентичных текстах, периодических изданиях на немецком языке , интернете и использовать профессионально значимую информацию в ответах и при выполнение самостоятельной работы.* *ОК 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием при выполнение самостоятельной работы .* *ОК9Свободно ориентироваться в технологиях приготовления пищи в странах изучаемого языка*		18	12	6	
	Содержание учебного материала					
	1	Формирование лексических навыков по теме: Меню завтрака.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Составление меню завтрака в баре на немецком языке.		*2*	-	2	*3*
	2	Формирование лексических навыков по теме: Меню ланча.	*1*	1		2
	3	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Составление меню обеда.	1	1		3
	Самостоятельная работа. Составление меню обеда в ресторане на немецком языке		*2*	-	2	*3*
	4	Формирование лексических навыков по теме: Составление меню ужина.	1	1		3
	Самостоятельная работа. Составление меню ужина в кафе на немецком языке		*2*	-	2	*3*
	5	Развитие навыков устной речи по теме: Обслуживание завтрака, обеда, ужина в ресторане.	1	1		2
	6	Развитие навыков устной речи по теме: Обслуживание завтрака, обеда, ужина в кафе.	1	1		2
	7	Развитие навыков устной речи по теме: Обслуживание завтрака, обеда, ужина в баре.	1	1		2
	8	Развитие коммуникативных умений по теме: Обслуживание завтрака, обеда, ужина в буфете.	1	1		2

	9	Развитие коммуникативных умений по теме: Обслуживание завтрака, обеда, ужина в номере гостиницы.	1	1		2
	10	Развитие навыков устной речи по теме: Обслуживание на выезде.	1	1		2
	11	Формирование грамматических навыков по теме: Причастные обороты (um..zu, Ohne....zu)	1	1		*2*
	12	Формирование грамматических навыков по теме: Причастие I настоящего времени.	1	1		*2*
Тема 8. Диетическое питание.	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** правильно произносить и употреблять лексику по теме «Диетическое питание»; читать тексты с полным пониманием прочитанного; читать, понимать и составить свое меню, состоящее из диетических блюд; **В результате изучения темы студенты должны знать:** лексические единицы по теме «Названия продуктов и блюд», относящихся к диетическому питанию; рецепты приготовления диетических блюд; правила образования и употребление страдательного залога; *ОК4Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях* на *немецком языке по теме « Диетическое питание» и использовать профессионально значимую информацию в ответах и при выполнение самостоятельной работы*; *ОК5 использовать информационно-коммуникационные технологии для выполнения на немецком языке презентаций по теме « Диетическое питание»;* *ОК9Свободно ориентироваться в технологиях приготовления пищи в странах изучаемого языка* - выделить в тексте и правильно перевести предложения в страдательном залоге;	7	4	3	
	Содержание учебного материала					
	1	Развитие навыков всех видов чтения по теме: Диетическое питание.	*1*	1		2
	2	Формирование лексических навыков по теме: Диетического меню.	1	1		3
	Самостоятельная работа Подготовка проекта « Диета: За и против»		*1*	-	1	*3*
	2	Развитие коммуникативных умений по теме: Предложение диетических блюд.	*1*	1		3
	3	Формирование грамматических навыков по теме: Страдательный залог Passiv	*1*	1		*2*
Тема 9. Кухни народов мира.	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** правильно произносить и употреблять новую лексику по теме « Кухни народов мира.» читать, переводить тексты по теме, отвечать на вопросы; читать, переводить и составлять рецепты приготовления традиционных блюд национальной кухни разных стран; **В результате изучения темы студенты должны знать:** лексические единицы по теме; особенности обслуживания туристов различных национальностей; особенности питания, названия и технологию приготовления традиционных блюд русской и немецкой кухни; восточной кухни: китайцев, японцев,	40	30	10	

	индийцев и других народов мира; правила образования условных предложений, правила согласования времен *ОК4осуществлять поиск в аутентичных текстах, периодических изданиях на немецком языке по теме « Кухни народов мира» и использовать профессионально значимую информацию в ответах и при создании презентаций по данной теме.* *ОК5 использовать информационно-коммуникационные технологии для выполнения на немецком языке презентаций по теме « Немецкая кухня»;* *ОК9Свободно ориентироваться в технологиях приготовления пищи в странах изучаемого языка*					
	Содержание учебного материала					
	1 Формирование лексических навыков по теме: Особенности обслуживания и подачи блюд.	*1*	1		2	
	2 Формирование лексических навыков по теме: Карта шеф - повара.	*1*	1		2	
	3 Развитие навыков всех видов чтения по теме: Питание иностранных туристов в России.	1	1		2	
	Самостоятельная работа. Выполнение презентации «Немецкая кухня»	*3*	-	3	*3*	
	4 Развитие коммуникативных навыков по теме: Русская кухня.	*1*	1		2	
	5 Развитие навыков всех видов чтения по теме: Традиционные блюда русской кухни.	1	1		2	
	Самостоятельная работа. Подготовка проекта: Традиционные национальные напитки	*3*	-	3	*3*	
	6 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Украинская национальная кухня.	1	1		2	
	7 Формирование лексических навыков по теме: Немецкая кухня.	1	1		2	
	8 Развитие навыков говорение по теме: Особенности питания немцев	1	1		2	
	9 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Традиционные немецкие блюда.	1	1		2	
	10 Формирование лексических навыков по теме: Национальные напитки.	1	1		2	
	11 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Чай по -английски	1	1		2	
	12 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Немецкая кухня глазами иностранцев.	1	1		2	
	13 Формирование лексических навыков по теме: Американская кухня.	1	1		2	
	14 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Особенности питания американцев.	1	1		2	
	15 Формирование лексических навыков по теме: Английская кухня	1	1		2	
	16 Формирование лексических навыков по теме: Австрийская кухня	1	1		2	
	Контрольная работа	2	2		*3*	
	17 Урок обобщения и систематизации знаний	2	2		*3*	
	18 Формирование лексических навыков по теме: Французская кухня.	1	1		2	
	19 Развитие навыков изучающего чтения по теме: Особенности питания французов.	1	1		2	
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата «Особенности восточной кухни»	2	-	2	*2*	
	20 Формирование лексических навыков по теме: Восточная кухня.	1	1		2	

	21	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Восточная кухня.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата: «Кухни народов мира»		*2*	-	2	2
	22	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Особенности питания китайцев.	1	1		2
	23	Развитие навыков всех видов чтения по теме: Особенности питания японцев.	1	1		2
	24	Развитие навыков изучающего чтения по теме: Индийская кухня.	*1*	1		2
	25	Развитие навыков всех видов чтения по теме: Кухни других народов мира.	1	1		2
	26	Формирование грамматических навыков по теме: Согласование времен.	*1*	1		*2*
	27	Формирование грамматических навыков по теме: Условные предложения.	*1*	1		*2*
Тема 10. Специальное обслуживание	**В результате изучения темы студенты должны уметь:** общаться с клиентами (выражать одобрение, сожаления, извинения); читать, понимать, воспроизводить диалогические высказывания по теме; **В результате изучения темы студенты должны знать:** правила специального обслуживания; фразы речевого этикета, выражающие одобрение, сожаление, извинение; правила расчета с посетителями, денежные единицы разных стран; *ОК6Эффективно общаться в диалогах в малых группах на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.* ОК7 *Брать на себя ответственность за работу членов команды в ходе составления диалогов, результат выполнения заданий на немецком языке* *ОК9 Свободно ориентироваться в технологиях приготовления пищи в странах изучаемого языка*		***10***	6	***4***	
	Содержание учебного материала					
	Самостоятельная работа. Подготовка к зачёту		4	-	4	
	1	Развитие речевых навыков по теме: Специальное обслуживание. Речевой этикет (одобрение, сожаление, извинение).	1	1		2
	2	Развитие навыков диалогической речи по теме: Заказ по телефону. Диалоги.	1	1		2
	3	Развитие навыков диалогической речи по теме: Деньги. Расчет с посетителями.	1	1		2
	4	Формирование грамматических навыков по теме: Герундий: формы, употребление.	1	1		2
	5	Зачетный урок	2	*2*		3
		Всего:	221	162	59	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **Иностранный язык (немецкий);**

Оборудование учебного кабинета:

плакаты, таблицы, географические карты, аудиокассеты, видеокассеты, электронные диски с дидактическим материалом по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (для обучающихся):

Литература актуализирована протокол КК №1 от 27.08.2015

1.Басова Н.В. Коноплёва Т.Г. «Немецкий язык» ООО КноРус,2011

2.Немецкий язык для пищевых и торговых специальностей средних профессиональных учебных заведений, Жебит. Издательство: Высшая школа. Вид издания: Учебное пособие. Год: 2010. Страниц: 254.

3Немецкий язык для пищевых и торговых техникумов,Е. В. Глушенкова, Е. Н. Комарова. Издательство -АСТ, Астрель. Год издания- 2011**г;**

Дополнительные источники (для преподавателей):

1.Немецкий язык для пищевых и торговых специальностей средних профессиональных учебных заведений, Жебит. Издательство: Высшая школа. Вид издания: Учебное пособие. Год: 2004. Страниц: 254.

2 Немецкий язык для пищевых и торговых техникумов,Е. В. Глушенкова, Е. Н. Комарова. Издательство -АСТ, Астрель. Год издания- 2011**г**

3 Практический курс немецкого языка Издательство "Каро", СПб, 2011

4 Д.И. Малыгина. Учебное пособие дя студентов Ссузов. Архангельский торгово-экономический техникум .Deutsch/ fur Kellner.2011;

Интернет-ресурсы:

http://www.gutenberg.org/browse/languages/de http://www.magazine-deutschland.de/
http://www.rusedu.ru/
http://it-n.ru/communities.aspx?cat_no=39164&lib_no=40317&tmpl=lib
http://www.hueber.de/wiki-99-stichwoerter/index.php/Hauptseite
ЭБС wwwznanium.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Уметь: • общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональны е и повседневные темы;	- правильность чтения, понимания, воспроизведения , наполнение , завершение, создания, свободное ведение диалогов в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, корректное использование аргументации, эмоционально-оценочные средства; безошибочность, устойчивость, соответствие норме языка, оптимальная скорость выполнения монологической речи. -использование языковой и смысловой догадки; -знание лексических, грамматических единиц и языкового материала. -свободное ориентирование в полученной информации. - - правильность заполнения различных видов анкет изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме)	**Экспертное оценивание** -Диалогов (расспросов, обменов мнениями/суждениями, побуждений к действию, этикетных диалогов и их комбинации); -монологических высказываний; -чтения аутентичных текстов; -ассоциативных и проблемных заданий; -сочинений; -проектов; -контрольных работ; - карт ассортиментного перечня продовольственных товаров в магазинах г.Ульяновска; - технологических карт; -тестов.
-переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	-создание словесного социокультурного портрета своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации; -умелое использование словарей, другой справочной литературы; -умелое игнорирование лексических и смысловых трудностей, не влияющих на понимание основного содержания текста.	**Экспертное оценивание** - **литературного перевода** профессионально направленных аутентичных текстов меню, технологических карт;
Знать: * лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов	- правильность чтения , корректное распознавание в аутентичных текстах профессиональной направленности и употребления в речи: лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения, идиоматических выражений, оценочной лексики, единиц речевого этикета, устойчивых словосочетаний, реплик-клише.	**Экспертное оценивание** -выполнения грамматических и лексических упражнений; - тестов; -контрольных работ; -проектов; - литературного перевода иностранных текстов профессиональной направленности.

профессиональной направленности.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля**
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость профессии технолога, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии в учебной и практической деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении заданий в учебной и практической деятельности.
О.К.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы по освоению лексических и грамматических единиц и грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности, профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Составлять план работы и выполнять работу в соответствии с составленным планом.	Экспертная оценка действий студентов.
ОК3 Принимать решения в ходе выполнения творческих заданий на уроках иностранного языка и в ходе выполнения самостоятельной работы и нести за них ответственность.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, потребителями и руководством	Экспертная оценка действий студентов по принятию решений.
О.К.4. Осуществлять поиск в аутентичных текстах, периодических изданиях на немецком языке и использовать профессионально значимую информацию в общении на иностранном языке	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертная оценка результатов поиска необходимой информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

О.К.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для общения (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы, выполнения презентаций, сообщений, поиска страноведческой информации на немецком и русском языках	Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка результатов выполнения творческих работ.
О.К.6. Эффективно общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Уверенное этичное поведение в различных ситуациях. Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями.	Экспертная оценка наблюдения за действиями студентов в учебной и практической деятельности.
О.К.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий на иностранном языке	Проявление навыков коллективного творчества	Экспертная оценка результатов выполнения творческих работ.
О.К.8. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь на немецком языке, пополнять словарный запас.	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Экспертная оценка деятельности студентов.
О.К.9 Свободно ориентироваться в технологиях приготовления блюд странах изучаемого языка	Проявление навыков использования современных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка результатов выполнения творческих работ.

Разработчики:

ОГБПОУ УТПиТ (место работы) преподаватель (занимаемая должность) Кабанова Елена Ивановна (инициалы, фамилия)

_____ (место работы) _____ (занимаемая должность) _____ (инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____ (место работы)	_____ (занимаемая должность)	_____ (инициалы, фамилия)
_____ (место работы)	_____ (занимаемая должность)	_____ (инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
(АНГЛИЙСКИЙ)

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

г. Ульяновск
2016 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС
по специальности ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании МК
Председатель МК

Т.Н. Еграшкина

Протокол заседания МК
№ от « » 20 г

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебной работе ОГБПОУ
УТПиТ

Ю.Ю. Бесова

« » 20 г

Авторы (разработчики):
Царёва Н.А. – преподаватель английского языка

Рецензенты:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована
в программах повышения квалификации, переподготовки, профессиональной подготовке .

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

ОГСЭ.00. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

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

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум;
- необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **227** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа;
самостоятельной работы обучающегося **65**час.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций

ОК 1

- *Понимать роль технолога на предприятиях общественного питания*
- *-Моя будущая профессия Я будущий технолог на предприятие общественного питания. Мои должностные обязанности, виды профессиональной деятельности* Тема №2

ОК 2

- *Организовывать собственную деятельность, по изучению ассортимента продовольственных товаров в магазинах и на рынках города Ульяновска и составление перечня на английском языке, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.* **Тема №5**

ОК 4

- *Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях на английском языке и использовать профессионально значимую информацию в ответах и презентациях.* **Тема №3**
- *Осуществлять поиск в аутентичных текстах , в периодических изданиях на английском языке профессионально значимой информации и использовать ее в ответах* **Тема №5**
- *Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях на английском языке по теме «Сервировка стола и обслуживание » и использовать профессионально значимую информацию в ответах.* **Тема №6**

- *Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях на английском языке , интернете и использовать профессионально значимую* **Тема №7**

- *Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях* на *английском языке по теме « Диетическое питание» и использовать профессионально значимую информацию в ответах и при выполнение самостоятельной работы.* **Тема №8**

- *Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях* на *английском языке по теме « Кухни народов мира» и использовать профессионально значимую информацию в ответах и при создании презентаций по данной теме.* **Тема №9**

ОК 5

- *- Использовать информационно-коммуникационные технологии для выполнения презентаций на английском языке по теме « Англоговорящие страны».* **Тема №3**
- *Самостоятельная работа. Подготовка реферата, презентации по теме «Страны, где говорят на английском языке »*
- *- использовать информационно-коммуникационные технологии для выполнения на английском языке презентаций по теме « Диетическое питание «*;**Тема №8**
- *- использовать информационно-коммуникационные технологии для выполнения на английском языке презентаций по теме « Кухни народов мира»* **Тема №9**

ОК 6

- *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами , при выполнении групповых заданий***. Тема №4**

ОК 8

- *Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием при выполнение самостоятельной работы. Дополнительное ознакомление с текущими периодическими изданиями на английском языке.* **Тема №7**

ОК 3

- *Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.*

- Самостоятельная работа по всему курсу.

ОК 7

- *- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения практических заданий.* **Тема №3,7,9**

ОК 9

- *- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Изучать технологию приготовления блюд национальных кухонь на английском языке. Практические занятия, самостоятельная работа.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*227*

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*162*
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	*162*
контрольные работы	*6*
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*65*
в том числе:	
Написание сочинений	*4*
Творческие работы, написание реферата, создание презентаций	*47*
Подготовка к контрольной работе	*6*
Подготовка к зачету	*8*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала,	Объем часов			
1	**Уметь:** общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; **Знать:** лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум; необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	МАК	Ауд.	Сам.	Уровень усвоения
Введение.	**Уметь:** - задавать и отвечать на вопросы по теме: «Знакомство»; - составить сообщение о своей семье; - воспринимать страноведческий текст на слух, понять его и ответить на вопросы преподавателя; **Знать:** - лексику, речевые штампы по темам: «Знакомство. Как себя представить»; - Страноведческую информацию, о том сколько людей в мире говорят на английском языке, в каких странах, в каких сферах;	**2**	**2**	-	
	Содержание учебного материала				
	1. Знакомство. Как себя представить.	1	1	-	2
	2.Области использования английского языка. Важность изучения английского языка.	1	1	-	2
Тема 1. Вводно-коррективный курс.	**Уметь:** - правильно читать согласные буквы, гласные буквы в ударных слогах, буквосочетаниях, правильно построить английские предложения, и прочитать с правильной интонацией, образовывать утвердительные, отрицательные и вопросительные формы глагола *to be, to have* в настоящем времени, правильно употреблять определенные и неопределенные артикли, личные и притяжательные местоимения; - правильно построить утвердительные, отрицательные предложения, и все типы	8	8	-	

	вопросов в настоящем неопределенном времени, прошедшем и будущим. **Знать:** - правила чтения согласных букв, гласных букв в ударных слогах, интонационный рисунок в английских предложениях, формы глагола *to be, , to have* в настоящем времени, правила употребления определенных и неопределенных артиклей, личные и притяжательные местоимения; правила образования утвердительных, отрицательных предложений, и всех типов вопросов в настоящем неопределенном времени, прошедшем и будущем, порядок слов в английском предложении;				
	Содержание учебного материала				
	1.Правила чтения согласных букв, гласных букв в ударных словах, буквосочетаний. Интонация. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве.	1	1	-	2
	2.Глагол to be (утвердительная, вопросительная, отрицательная формы).	1	1	-	2
	3.Артикли: определенный, неопределенный. Местоимения: личные, притяжательные.	1	1	-	2
	4.Глагол to be в настоящем времени и оборот have (has) got.	1	1	-	2
	5.Настоящее неопределенное время (The Present Indefinite Tense). Утвердительная, отрицательная, вопросительная формы	1	1	-	2
	6.Типы вопросов в английском языке.	1	1		2
	7.Прошедшее и будущее неопределенное время. Утвердительная, отрицательная и вопросительная формы.	1	1	-	2
	8.Порядок слов в английском языке.	1	1	-	2
Тема 2. **Социально – бытовая тематика.** **ОК 1** **ОК 1**	**Уметь:** - правильно произносить лексику по нижеперечисленным темам; - правильно читать, переводить указания, тексты, отвечать на вопросы преподавателя, и делать краткие сообщения по темам. - правильно употреблять в речи и правильно переводить конструкции there is / there are; - образовывать новые слова с помощью суффиксов и приставок; **Знать:** - новую лексику по темам: «Биография. Семья. Квартира. Техникум. Мой рабочий день. *Моя будущая профессия.* Мой город. » - Употребление обстоятельственной конструкции there is / there are и особенности	14	8	6	

ОК 3	перевода; - предлоги места, направления, времени; - правило образования новых слов; *Понимать роль технолога на предприятиях общественного питания*				
	Содержание учебного материала				
	1.Биография. Семья. Квартира	1	1	-	2
	Самостоятельная работа. Написание сочинения по теме «В гостях хорошо , а дома лучше»(There is no place like home)Тема №3	2	-	2	2
	2.ФРЗС.Мой техникум питания и торговли.	1	1	-	2
	3.*Моя будущая профессия Я будущий технолог на предприятие общественного питания. Мои должностные обязанности, виды профессиональной деятельности.*	1	1	-	2
	Самостоятельная работа. Написание сочинения по теме «Я и моя будущая профессия»	2		2	
	4.Мой город. **ФРЗС**. Город Ульяновск, исторические, архитектурные памятники, люди знаменитости	1	1	-	2
	Самостоятельная работа. Творческая работа: подготовка презентации, реферата по теме « Мой город Ульяновск»	2		2	
	5.Речевой этикет.	1	1	-	2
	6.Обстоятельственная конструкция there is / there are.	1	1	-	2
	7.Предлоги места, направления и времени.	1	1	-	2
	8.Словообразование.	1	1	-	2
Тема 3. Страны изучаемого языка	**Уметь:** - правильно произносить географические названия и лексику по нижеперечисленным темам: « Соединенное королевство Великобритании и Северной Ирландии”,” Британский парламент”,”Лондон и его достопримечательности”,”США”,”Вашингтон – столица США”, “Политическая система США”,”Нью-Йорк”,”Праздники в США и Великобритании». читать тексты с пониманием основного содержания, с извлечением полной	38	26	12	

ОК 4 **ОК 5** **ОК 9** **ОК 3**	информации; выполнить литературный перевод и ответить на вопросы по тексту; сделать краткое сообщение по прочитанному; понять английский текст на слух и ответить на вопросы; самостоятельно подготовить сообщение о стране, где говорят на английском языке, о достопримечательностях Лондона, о крупных городах США, о праздниках и обычаях в Великобритании и США. - правильно прочитать, перевести и воспроизвести предложенные диалоги по темам, а также составить свои. - правильно перевести, найти в тексте и самим образовать утвердительные, вопросительные и отрицательную формы в настоящем, будущем и прошедшем продолженном времени; -*Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях на английском языке и использовать профессионально значимую информацию в ответах и презентациях.* *- Использовать информационно-коммуникационные технологии для выполнения презентаций на английском языке по теме « Англоговорящие страны».* **Знать:** - новую лексику по темам: “Соединенное королевство Великобритании и Северной Ирландии”,” Британский парламент”,”Лондон и его достопримечательности”,”США”,”Вашингтон – столица США”, “Политическая система США”,”Нью-Йорк”,”Праздники в США и Великобритании”. - географическое положение США и Великобритании, их политическое устройство, столицы, другие города, праздники и обычаи. - английский – язык международного общения, знать другие страны, где говорят на английском языке. - правила употребления и образования утвердительной, вопросительной и отрицательной формы в настоящем, будущем и прошедшем продолженном времени;				
	Содержание учебного материала				
	1.Соединенное Королевства Великобритании и Северной Ирландии.	*1*	1	-	2
	Самостоятельная работа. Творческая работа: подготовка презентации, реферата по теме **«.**Соединенное Королевства Великобритании и Северной Ирландии»	*2*		*2*	
	2.Географическое положение.	*1*	1	-	2
	3.Климат.	*1*	1	-	2

	4.Политическое устройство.	*1*	1	-	2
	5.Парламент.	1	1		2
	6.Политические партии.	1	1		2
	7.Лондон - столица Великобритании	1	1		2
	Самостоятельная работа. Творческая работа: подготовка презентации, реферата по теме «Лондон - столица Великобритании. Достопримечательности Лондона»	2		2	
	8.Достопримечательности Лондона.	1	1		2
	9.Традиции и обычаи Великобритании.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Творческая работа: подготовка презентации, реферата по теме «Традиции и обычаи Великобритании»	2		2	
	10Настоящее продолженное время (The Present Continuous Tense)	1	1		
	11.Контрольная работа	1	1		2
	12.Контрольная работа	1	1		
	13.Урок обобщения и систематизации знаний	1	1	-	
	14.Урок обобщения и систематизации знаний	1	1		
	1.США.	1	1		2
	2.Географическое положение	1	1		2
	3.Климат	1	1		2
	4.Политическая система США.	1	1		2
	5.Вашингтон – столица США.	1	1		2
	6.Нью – Йорк – неофициальная столица США.	1	1		2
	7.Крупные города США.	1	1		2
	8.Праздники США.	1	1		2
	9.Прошедшее продолженное время. (The Past Continuous Tense)	1	1		2

	10.Будущее продолженное время. (The Future Continuous Tense)	1	1		2
	11.Английский язык – язык международного общения. Страны, где говорят на английском языке.	1	1		2
	.12Английский язык – язык международного общения. Страны, где говорят на английском языке.	*1*	1		
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата, презентации по теме «Страны, где говорят на английском языке »	*6*		6	3
Тема 4. **Деловая поездка за рубеж. Гостиница.** **ОК 6**	**Уметь:** - правильно произносить лексику по темам: «Деловая поездка за рубеж", "Таможенный и паспортный контроль"," Поездка на поезде; на самолете","Ориентировка в городе". - прочитать, перевести и воспроизвести предложенные диалоги и тексты, а так же составить свои диалоги по изучаемым темам; - правильно составлять и употреблять в речи, узнавать в текстах и переводить предложения в настоящем, прошедшем и будущем совершенном времени; - *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами.* **Знать:** - лексику по темам: "Деловая поездка за рубеж", "Таможенный и паспортный контроль"," Поездка на поезде; на самолете","Ориентировка в городе". - правила употребления и образования утвердительной, вопросительной и отрицательной формы в настоящем, будущем и прошедшем совершенном времени;	***12***	**12**	-	
	Содержание учебного материала				
	1.Подготовка к путешествию.	1	1		2
	2.Заказ и покупка билетов (авиа, ж/д)	1	1		2
	3.Прошедшее совершенное время. (The Past Perfect Tense).	1	1		*2*
	4.Будущее совершенное время (The Future Perfect Tense).	*1*	1		*2*
	5.Урок обобщения и систематизации знаний	*2*	2		

	1.Путешествие на поезде.	1	1		2
	2.Путешествия на самолете.	1	1		2
	3.Таможенный и паспортный контроль.	1	1		2
	4.Настоящее совершенное время (The Present Perfect Tense).	1	1		2
	5.Гостиница.	1	1		2
	6.Заказ номера. Службы гостиницы.	1	1		2
Тема 5. Название продуктов питания и характеристики блюд. **ОК 2** **ОК 4**	**Уметь:** - правильно произносить новую лексику по нижеперечисленным темам; - правильно читать и переводить рецепты приготовления блюд с английского языка на русский и с русского на английский; - читать тексты по темам с извлечением необходимой или полной информации, переводить их, отвечать на вопросы по тексту и делать сообщение по прочитанному; - составлять свои рецепты; - правильно выбрать и использовать старые и новые речевые штампы, фразы речевого этикета в диалогических высказываниях; - прочитать и перевести предложенные диалоги по теме и составить свои; - правильно употреблять неопределенные местоимения some, any,no и их производные; - правильно употреблять many, much, little, a little, few, a few, plenty of, a lot of; -правильно образовывать сравнительную и превосходную степени прилагательных и перевести их; - образовывать причастия I и II, перевести их, распознать в тексте, правильно употребить, и перевести их при использовании в функциях определения; - употреблять существительные в функции определения и правильно переводить их; - правильно употреблять модальные глаголы can, may, must и их эквиваленты; - **ФРЗС** *Организовывать собственную деятельность, по изучению ассортимента продовольственных товаров в магазинах и на рынках города Ульяновска , выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач(зд. – составление технологических карт различных блюд).* *-Осуществлять поиск в аутентичных текстах , в периодических изданиях на английском языке профессионально значимой информации и использовать ее в ответах* **Знать:**	**51**	**44**	***7*** -	

	- новую лексику по нижеперечисленным темам; - технологию приготовления блюд; - виды кулинарной обработки мясных и рыбных продуктов; - названия и назначения специй и приправ; - технологию приготовления холодных и горячих напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, их качественная характеристика; - фразы речевого этикета при приветствии и встрече гостей, предложения и места, меню, рекомендации блюд; - правила обслуживания; - правило употребления неопределенных местоимений some, any,no и их производных; - особенности употребления many, much, little, a little, few, a few, plenty of, a lot of; - правило образования сравнительной и превосходной степени прилагательных; - правила употребления модальных глаголов can, may, must и их эквиваленты;				
	Содержание учебного материала				
	1.Хлебо - булочные изделия.	1	1		2
	2.Кондитерские изделия.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Творческая работа :составление рецепта кондитерского изделия.	1		*1*	
	3.Неопределенные местоимения some, any, no.	1	1		2
	4.Их производные.	1	1		2
	5.Молочные блюда и продукты.	1	1		2
	6.Крупяные блюда и продукты.	1	1		2
	7.Яичные блюда и продукты.	1	1		2
	8.Особенности употребления many, much, little, a little, few, a few, plenty of, a lot of с именами существительными и глаголами.	1	1		2
	9.Рыба.	1	1		2
	10.Продукты моря.	1	1		2
	11.Виды кулинарной обработки рыбы.	1	1		2

	12.Горячие рыбные блюда.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Творческая работа :составление рецепта горячего рыбного блюда	1		*1*	
	13.Холодные рыбные блюда.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Творческая работа :составление рецепта холодного рыбного блюда	1		*1*	
	14.Степени сравнения прилагательных. Причастия I и II в функции определения.	1	1		*2*
	15.Мясо, птица, дичь.	1	1		2
	16.Мясная гастрономия.	1	1		2
	17Виды кулинарной обработки мясных продуктов	1	1		2
	18.Блюда из мяса.	1	1		2,
	Самостоятельная работа. Творческая работа :составление рецепта блюда из мяса	1		*1*	
	19 Блюда из птицы	1	1		
	Самостоятельная работа. Творческая работа :составление рецепта блюда из птицы	1		*1*	
	20.Контрольная работа	1	1		
	Самостоятельная работа. Подготовка к контрольной работе	*2*		*2*	
	21.Урок обобщения и систематизации знаний	1	1		
	1..Блюда из дичи.	*1*	1		2
	2.Числительные: количественные, порядковые, дробные.	1	1		2
	3.Множественное число существительных (исключения) .	1	1		*2*
	4.Бакалея.	1	1		2
	5.Овощи.	1	1		2
	6.Зелень.	1	1		2
	7.Специи. Приправы.	1	1		2
	8.Качественные характеристики.	1	1		2
	9.Овощные блюда.	1	1		2
	10.Фрукты.	1	1		2
	11.Ягоды. Орехи. Соки.	1	1		2

	12.Десертные блюда из фруктов и ягод.	1	1		2
	13.Существительное в функции определения.	*1*	1		*2*
	14.Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли.	1	1		2
	15.Качественные характеристики.	1	1		2
	16.Рекомендация вин и напитков к закускам и блюдам.	1	1		2
	17Меры веса и объема. Английские меры объема жидкости.	1	1		2
	18.Речевой этикет. Разговорная практика.	1	1		2
	19Встреча гостей. Приветствие. Предложение места, меню.	*1*	1		2
	20.Рекомендации блюд из меню.	1	1		2
	21.Диалоги: в баре, ресторане и кафе.	1	1		2
	22.Модальные глаголы can, may, must.	1	1		*2*
	23.Эквиваленты модальных глаголов.	*1*	1		*2*
Тема 6. Сервировка стола. **ОК 4**	**Уметь:** - правильно произносить новую лексику и употреблять её в речи; - читать текст с извлечением полной информации, переводить, отвечать на вопросы, сделать сообщения по прочитанному; - в тексте выделить причастие II , перевести его, выделить его функцию; -*Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях на английском языке по теме «Сервировка стола и обслуживание » и использовать профессионально значимую информацию в ответах.* **Знать:** - названия предметов сервировки и правила сервировки стола к завтраку, ланчу, обеду, ужину, спец.обслуживанию; - правила образования функции и перевод причастия II;	*6*	6	-	
	Содержание учебного материала				

	1.Подготовка к обслуживанию.	1	1		2
	2.Предметы сервировки.	1	1		2
	3.Сервировка стола к завтраку, ланчу, обеду, ужину.	1	1		2,
	4.Сервировка стола к спецобслуживанию.	1	1		2
	5.Многозначность слов. Предлоги места.	1	1		*2*
	6.Причастие II: образование, функции, перевод.	1	1		*2*
ОК 4 **ОК 7** **ОК 9** **ОК 8** **Тема 7. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, бара, в номере гостиницы.**	**Уметь:** - правильно произносить и употреблять новую лексику по теме; - прочитать и перевести готовое меню; - составить и предложить меню завтрака, обеда, ужина и порекомендовать определенные блюда; -*Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях на английском языке , интернете и использовать профессионально значимую информацию в ответах и при выполнение самостоятельной работы*. - выделить в тексте причастие I и правильно перевести его; -*Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием при выполнение самостоятельной работы* . **Знать:** - названия продуктов и блюд, рекомендуемых на завтрак, обед, ужин; - правила обслуживания завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, баре, буфете, номере гостиницы; - глаголы с послелогами, правила образования и перевода причастия I;	23	14	9	
	Содержание учебного материала				
	1.Меню завтрака.	1	1		2

	ФРЗС Самостоятельная работа. Ознакомление с меню завтрака в кафе, барах, ресторанах города Ульяновска. Составление меню завтрака на английском языке.	*2*		2	*3*
	2.Меню ланча.	*1*	1		2
	3.Составление меню обеда.	1	1		3
	ФРЗС Самостоятельная работа. Ознакомление с меню обеда в кафе, барах, ресторанах города Ульяновска. Составление меню обеда на английском языке	*2*		2	*3*
	4.Составление меню ужина.	1	1		3
	ФРЗС Самостоятельная работа. Ознакомление с меню ужина в кафе, барах, ресторанах города Ульяновска. Составление меню ужина на английском языке	*1*		1	*3*
	5.Обслуживание завтрака, обеда, ужина в ресторане. Диалоги.	1	1		2
	6.Обслуживание завтрака, обеда, ужина в кафе. Диалоги.	1	1		2
	7.Обслуживание завтрака, обеда, ужина в баре. Диалоги.	1	1		2
	8.Обслуживание завтрака, обеда, ужина в буфете. Диалоги.	1	1		2
	9.Урок обобщения и систематизации знаний (зачетный урок)	1	1		2
	10 Урок обобщения и систематизации знаний (зачетный урок)	1	1		2
	Самостоятельная работа .Подготовка к зачёту.	4		*4*	

	1.Глаголы с послелогами.	1	1		*2*
	2Причастие I настоящего времени.	1	1		*2*
Тема 8. Диетическое питание.	**Уметь:** - правильно произносить и употреблять новую лексику по теме диетическое питание; - читать тексты по теме, перевести и сделать сообщение по прочитанному; - читать, переводить и составить свое меню, состоящее из диетических блюд,	7	4	-3	

ОК 5 **ОК 4**	предложить диетические блюда; *- использовать информационно-коммуникационные технологии для выполнения на английском языке презентаций по теме « Диетическое питание «*; - выделить в тексте и правильно перевести предложения в страдательном залоге; *-Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях* на *английском языке по теме « Диетическое питание «*; *и использовать профессионально значимую информацию в ответах и при выполнение самостоятельной работы.* **Знать:** - названия продуктов и блюд, относящихся к диетическому питанию; - рецепты приготовления диетических блюд; - правила образования и употребление страдательного залога;				
	Содержание учебного материала				
	1.Диетическое питание.	*1*	1		2
	Самостоятельная работа. **ФРЗС** Ознакомление с ассортиментом диетических блюд в меню кафе , ресторанах и барах г. Ульяновск , подготовка сообщения	*1*		*1*	
	2.Диетическое меню.	1	1		3
	Самостоятельная работа. Творческая работа: составление диетического меню.	2		*2*	
	3.Предложение диетических блюд.	*1*	1		3
	4.Страдательный залог в Indefinite Tenses.	*1*	1		*2*
Тема 9. **Кухни народов мира.** **ОК 5** **ОК 9** **ОК 3** **ОК 7** **ОК 4**	**Уметь:** - правильно произносить и употреблять новую лексику по теме **«** Кухни народов мира.» - читать, переводить тексты по теме, отвечать на вопросы;; - прочитать, переводить и рассказывать рецепты приготовления традиционных блюд национальной кухни разных стран; *- использовать информационно-коммуникационные технологии для выполнения на английском языке презентаций по теме « Кухни народов мира.»* *;* - составить сообщение о национальной кухне разных стран; - распознавать в тексте условные предложения и переводить их;	**52**	**30**	**22**	

	. -*Осуществлять поиск в аутентичных текстах , периодических изданиях* на *английском языке по теме « Кухни народов мира»* *и использовать профессионально значимую информацию в ответах и при создании презентаций по данной теме.* **Знать:** - новую лексику по теме; - особенности обслуживания туристов различных национальностей; - особенности питания, названия и технологию приготовления традиционных блюд русской и украинской кухни, англичан, американцев, французов; - восточной кухни: китайцев, японцев, индийцев и других народов мира; - правила образования условных предложений, правила согласования времен;				
	Содержание учебного материала				
	1.Особенности обслуживания и подачи блюд.	*1*	1		2
	2.Карта шеф – повара.	*1*	1		2
	3.Питание иностранных туристов в России.	1	1		2
	4.Русская кухня.	*1*	1		2
	Самостоятельная работа. ФРЗС Ознакомление с ассортиментом блюд русской кухни в меню кафе , ресторанах и барах г. Ульяновск , подготовка сообщения .	*1*		*1*	
	5.Традиционные блюда русской кухни.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Творческая работа: составление рецепта блюда русской кухни	*2*		2	*3*
	6.Украинская национальная кухня.	1	1		2
	Самостоятельная работа. ФРЗС Ознакомление с ассортиментом блюд украинской кухни в меню кафе , ресторанах и барах г. Ульяновск , подготовка сообщения . Составление рецепта Блюда украинской кухни.	2		*2*	
	7.Английская кухня.	1	1		2

	8.Особенности питания англичан.	1	1		2
	9.Традиционные английские блюда.	1	1		2
	10.Национальные напитки.	1	1		2
	11.Чай по-английски.	1	1		2
	12.Английская кухня глазами иностранцев.	1	1		2
	Самостоятельная работа. ФРЗС Ознакомление с ассортиментом блюд и напитков английской кухни в меню кафе , ресторанах и барах г. Ульяновск , подготовка сообщения .	1		*1*	
	13.Американская кухня.	1	1		2
	14.Особенности питания американцев.	1	1		2
	15. Fast Food.	1	1		2
	Самостоятельная работа. ФРЗС Ознакомление с ассортиментом блюд и напитков Fast Food в меню кафе , ресторанах и барах г. Ульяновск , подготовка сообщения	1		*1*	
	15.Американская кухня глазами иностранцев.	1	1		2
	16.Французская кухня	1	1		
	17.Особенности питания французов	1	1		
	Самостоятельная работа. ФРЗС Ознакомление с ассортиментом блюд и напитков французской кухни в меню кафе , ресторанах и барах г. Ульяновск , подготовка сообщения	1		*1*	
	Контрольная работа	1	1		
	Контрольная работа	1	1		
	Самостоятельная работа ФРЗС. Подготовка к контрольной работе	2		2	*3*

	Урок обобщения и систематизации знаний	1	1		*3*
	Урок обобщения и систематизации знаний	1	1		

	3.Восточная кухня.	1	1		2
	4.Восточная кухня.	1	1		2
	Самостоятельная работа. ФРЗС Восточная кухня в ресторанах и кафе г.Ульяновска. (Изучение меню)	*2*		2	2
	5.Особенности питания китайцев.	1	1		2
	Самостоятельная работа. ФРЗС Китайская кухня в ресторанах и кафе г.Ульяновска. (Изучение меню)	*2*		2	*3*
	6.Особенности питания японцев.	1	1		2
	Самостоятельная работа. ФРЗС Японская кухня в ресторанах и кафе г.Ульяновска. (Изучение меню)	*2*		2	*3*
	7.Индийская кухня.	*1*	1		2
	8.Кухни других народов мира.	1	1		2
	Кухни других народов мира.	1	1		
	Кухни других народов мира.	1	1		
	Самостоятельная работа. ФРЗС Составление реферата, создание презентации по теме «Кухни народов мира» на английском языке.	*6*		6	*3*
	9.Согласование времен.	*1*	1		*2*

	Условные предложения.	*1*	1		*2*
Тема 10. Специальное обслуживание	**Уметь:** - выразить одобрения, сожаления, извинения посетителю; - правильно произвести расчет с посетителями; - прочитать, перевести, воспроизвести готовые диалогические высказывания по теме и составит свои; - выделить в тексте и правильно перевести Герундий; **Знать:** - правила специального обслуживания; - фразы речевого этикета, выражающие одобрение, сожаление, извинение; - правила расчета с посетителями, денежные единицы разных стран; - формы, употребления Герундия	***14***	**8**	***6***	
	Содержание учебного материала				
	1.Специальное обслуживание. Речевой этикет (одобрение, сожаление, извинение).	1	1		2
	2.Заказ по телефону. Диалоги.	1	1		2
	3.Деньги. Расчет с посетителями. Диалоги.	1	1		2
	4.Герундий: формы, употребление.	1	1		2
	5.Контрольная работа	1	1		
	Самостоятельная работа. Подготовка к контрольной работе	2		*2*	
	Урок обобщения и систематизации знаний	1	1		
	Дифференцированный зачёт	1	1		*3*
	Дифференцированный зачёт	1	1		

	Самостоятельная работа.Подготовка к зачету	4		4	*3*
	ИТОГО	**227**	**162**	***65***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Иностранный язык (английский);

Оборудование учебного кабинета:

1.Рабочее место преподавателя;

2.Посадочные места по количеству обучающихся;

3.Плакаты, таблицы, географические карты, аудиокассеты, видеокассеты, электронные диски с дидактическим материалом по дисциплине.

Технические средства обучения: магнитофон

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Литература актуализирована (Протокол№1 от 30.08.2016.)

Основные источники (для обучающихся):

1. Словари: англо-русский и русско-английский (любое издание).

2. Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская Английский язык для специалистов сферы общественного питания М., Академия, 2014г.(ЭБС)

3. И.П. Агабекян. Английский для обслуживающего персонала. Ростов-на-Дону «Феникс», 2012г

4. И.П. Агабекян. Английский язык. Ростов-на-Дону«Феникс», 2013г

5. Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н. Английский язык для менеджеров, 2014 (ЭБС).

Дополнительные источники (для преподавателей):

1. Microwave and Crill Cook Book KOR -1705.

2. Raymond Murphy. English Crammar in USE. Москва, 2011 г

3.Грамматика современного английского языка) / под ред. А.В.Зеленщикова, Е.С.Петровой. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Издательский центр «Академия», 2013.

4.Макнамара Т. Языковое тестирование. – М.: RELOD, 2011

5.Колесникова И.Л., Долгина О.А. Англо-русский терминологический справочник по методике преподавания иностранных языков. – СПб., 2011.

6. А.В. Петроченков. Англо-русский учебный словарь базовой лексики делового английского языка. Business English Basic Words/ Изд. : Добрая книга, 2011

7. О.Н. Федорова. Английский язык для профессионального развития. Ресторанный и кейтеринговый бизнес. / English for Professional Development: Restaurant and Catering Busines . Изд. Флинта, МПСИ, 2011

Интернет-ресурсы:

- http://www.study.ru/. **Сайт** журнала «**Английский язык** в школе» **.**
- **Сайт** учителей **английского языка.** http://www.englishteachers.ru/
- http://engblog.ru/sites-for-english-teachers
- http://www.britishcouncil.org/ru/russia-english-teaching-online-resources.htm – online ресурсы для учителей, включая учебные материалы, статьи, дискуссии, публикации ведущих авторов.
- http://www.britishcouncil.org/learning-teaching.htm – ресурс на английском, включающий планы уроков и задания на отработку всех видов языковой деятельности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	-воспроизведение, наполнение, завершение, создание, ведение диалогов в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства; – рассказ, рассуждение в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описание событий, изложение фактов, сообщения; участие в дискуссии/беседе на знакомую тему; –создание словесного социокультурного портрета своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации; – описание явлений, событий, изложение фактов в письме личного и делового характера; – заполнение различных видов анкет изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);	**Текущий контроль** **Экспертное оценивание** -Диалогов–расспросов, -диалогов–обменов мнениями/суждениями, --диалогов–побуждений к действию, -этикетных диалогов и их комбинации -Аутентичных текстов: страноведческие, на профессиональные и повседневные темы -Квизов -Ассоциативных и проблемных заданий
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	-использование справочной литературы -Чтение и выполнение перевода профессионально направленных аутентичных текстов: разных стилей (публицистических, художественных, научно-популярных и технических), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной	**Текущий контроль** **Экспертное оценивание чтения и перевода** -Профессионально направленных аутентичных текстов: – информационных – учебные по темам программы, технологических карт - книг по кулинарии, и технологии продукции общественного питания, рекламы, объявлений, надписей, , брошюр,

	задачи; -написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом -ознакомительное чтение – с целью понимания основного содержания сообщений, репортажей, отрывков из произведений художественной литературы, несложных публикаций научно-популярного и технического характера; -изучающее чтение – с целью полного и точного понимания информации прагматических текстов (инструкций, руководств, рецептов, статистической информации); -просмотровое/поисковое чтение – с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста статьи, проспекта и т.д. -выделение основных фактов; -отделять главную информацию от второстепенной; -извлечение необходимой, интересующей информации; -определение своего отношения к прочитанному -понимание основного содержания текстов, включающих незнакомую лексику.	материалов сайтов Интернет, инструкций, бланков, формальных/неформальных письмем, интервью, репортажей, телепрограмм; – публицистических – газетнах/журнальнах статей, эссе, интервью, репортажей, писем в газету/журнал, материалы сайтов Интернета – художественных – рассказов, отрывков из романа/пьесы, стихотворений; – научно-популярных – газетныхъ/журнальных статей, статей из энциклопедии или другой справочной литературы, викторин, текстов из учебника, докладов, описаний; – технических – описаний и руководства по эксплуатации приборов и механизмов.
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	-Четкая самоорганизация, самоконтроль и самооценка своей устной и письменной речи, самостоятельное изучение новой лексики. -Выполнение грамматических, лексических, ассоциативных, проблемных заданий -Написание сочинений -Подготовка сообщений и презентаций -Выполнение творческих заданий	**Текущий контроль** **Экспертная оценка**: выполнения грамматических , лексических, ассоциативных, проблемных заданий -сочинений -сообщений и презентаций - творческих заданий

Знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	-выполнение грамматических и лексических упражнений, демонстрация умений правильного чтения и грамотного литературного перевода иностранных текстов профессиональной направленности. -распознавание в текстах профессиональной направленности и употребление в речи: -новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения; –новых идиоматических выражений, оценочной лексики, единиц речевого этикета, обслуживающих ситуации общения в рамках изучаемых тем; –изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средств и способов выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию; –лингвострановедческой, страноведческой и социокультурной лексики, расширенной за счет новой тематики и проблематики речевого общения; – чтение текстов, построенных на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативных документов по специальности	**Текущий контроль** Экспертная оценка выполнения заданий на проверку сформированности Речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной, коммуникативной компетенций
		Промежуточный контроль: дифференцированный зачёт

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля**
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость профессии техника-технолога, проявлять к ней устойчивый интерес. Понимать роль технолога на предприятиях общественного питания -Моя будущая профессия Я будущий технолог на предприятие общественного питания. Мои должностные обязанности, виды профессиональной деятельности Тема №2	Демонстрация интереса к будущей профессии в учебной и практической деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении заданий в учебной деятельности.
О.К.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Организовывать собственную деятельность, по изучению ассортимента продовольственных товаров в магазинах и на рынках города Ульяновска, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач(зд. – составление технологических карт различных блюд). **Тема №5**	Составлять план работы и выполнять работу в соответствии с составленным планом. Организовывать собственную деятельность, по изучению ассортимента продовольственных товаров в магазинах и на рынках города Ульяновска, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач **Тема №5**	Экспертная оценка действий обучающихся при выполнении практических заданий, самостоятельной работы.

О.К.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Тема №3, 5, 6, 7, 8, 9.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертная оценка результатов поиска необходимой информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
О.К.5. Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. Тема №3, 8, 9	Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка результатов выполнения практических работ.
О.К.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями. Тема №4	Уверенное этичное поведение в различных ситуациях. Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями.	Экспертная оценка наблюдения за действиями обучающихся в учебной и практической деятельности.
О.К.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития , заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Тема №7	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Экспертная оценка деятельности обучающихся
ОК 3 - Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность. Самостоятельная работа «По всему курсу»	- Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении самостоятельной работы.	Экспертная оценка результатов выполнения самостоятельных работ.

ОК 7 - Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. **Тема №3,7,9**	- Умение брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Экспертная оценка деятельности обучающихся .
ОК 9 - Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. - Практические занятия, самостоятельная работа.	- Умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ.

Разработчики:
ОГБПОУ УТПиТ преподаватель Царёва Надежда Алексеевна

Эксперты:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО – ЛИЧНОСТНОГО РАЗВИТИЯ»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

19.02.10«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

2016 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании МК
Председатель МК
Общепрофессионального и
общеобразовательного цикла
_____Т.Н. Еграшкина
(подпись И.О.Ф.)
Протокол заседания МК
№ от « » 201 г

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной работе
ОГБОУ СПО УТПиТ
_____Ю.Ю. Бесова
«____»_____201__г.

Автор (разработчик):

Ерофеева Е. И.., преподаватель высшей категории

Ф.И.О., должность

Рецензенты:

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО - ЛИЧНОСТНОГО РАЗВИТИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования разработанных в соответствии с ФГОС по специальности 260502«Технология продукции общественного питания»

Программа дисциплины направлена на развитие дополнительной региональной общей компетенции **(ОК): «Осуществлять проектирование индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства».**

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

ОГСЭ.05 Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы, ОГСЭ в СПО.

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

Цель дисциплины:

- обеспечение педагогического сопровождения профессионально-личностного развития обучающихся ПОО, включающего в себя: расширение знаний о себе, своих возможностях и способностях, о мире профессионального труда; соотнесения их с личностно и профессионально важными качествами; развитие умений ориентироваться в мире людей, занимать активную жизненную позицию, преодолевать трудности адаптации и самореализации в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

1. Подготовить обучающихся к осознанию и пониманию многообразия окружающего мира; расширить границы самовосприятия, пробуждать потребность в личностном и профессиональном росте и развитии.
2. Формировать положительное отношение к себе, осознание себя как индивидуальности, уверенности в своих способностях применительно к реализации себя в будущей профессии.
3. Ознакомить со спецификой организации рынка труда в условиях конкуренции.
4. Развивать интерес к самому себе, формировать собственную культуру самопознания, саморазвития и самовоспитания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны знать:

- комплекс понятий**:** профессионализм, профессионал, профессиограмма, культура профессионально-личностного самоопределения, компьютерная грамотность, и др.;
- свои индивидуальные возможности и способности;
-роль и значениеиндивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства;
- специфику организации рынка труда в условиях конкуренции.
- основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники профессионально-личностного развития;
-использовать приемы саморегуляции в процессе межличностного общения;
- определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования;
- эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности;

-осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с поставленными задачами;
- выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося - 36 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***36***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***36***
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	***18***
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Подготовка презентаций	-
Подготовка рефератов	-
Подготовка докладов	-
Подготовка отчётов об экскурсиях	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
«Технология профессионально-личностного развития обучающихся»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объём часов			Уровень усвоения
			макс.	ауд.	с/р	
Раздел 1 «Человек в мире профессий» **Тема 1. Самопознание себя и других**	**В результате изучения темы обучающиеся должны** **уметь**: ориентироваться в мире профессий и специальностей, занимать активную жизненную позицию, преодолевать трудности адаптации и самореализации в профессиональной деятельности. **знать**: особенности, содержание и процесс трудовой деятельности, специфику организации рынка труда в условиях конкуренции; - иметь представление о мире профессионального труда; - владеть понятиями культура труда, профессионализм, профессиональный идеал.		**4**	**4**		
	Содержание учебного материала					
	1.	Труд в жизни человека и общества. Содержание и характер труда. Культура труда.	1	1		**2**
	2.	Профессиональный идеал и профессиограмма товароведа.	1	1		
	3	**Практическое занятие №1.** Публичное выступление по теме «Самопрезентация»	1	1		
	4.	**Практическое занятие № 2.** Деловая игра – дискуссия «Определение качеств и характеристик профессионала 21 века».	1	1		
Тема 2. **Ценности и ценностные ориентации личности и профессии**	**В результате изучения темы обучающиеся должны** **уметь**: осуществлять самодиагностику собственных ценностей, профессиональных склонностей и интересов; **знать:**собственные личностные и профессиональные ценностные ориентации и мотивы; типы и виды ценностей.		**4**	**4**		
	Содержание учебного материала					
	5.	Типы и виды ценностей. Соотношение общечеловеческих и профессиональных ценностей в выборе профессии и специальности.	1	1		
	6.	Профессионально - ценностные ориентации и профессиональная направленность личности.	1	1		

	7.	**Практическое занятие № 3.** Выполнение теста «Ценностные ориентации» (методика М. Рокича «Ценностные ориентации»).	1	1		**2**
	8.	**Практическое занятие № 4.** Проведение самодиагностики профессиональных склонностей и интересов по типам профессий (с помощью дифференциально-диагностического опросника Е. А. Климова).	1	1		
Тема 3. **Саморазвитие личности и личностно-профессиональное самоопределение и самореализация**	**В результате изучения темы обучающиеся должны** **уметь**: - применять техники профессионально-личностного развития; - раскрывать внутренние потенциальные возможности своей личности. **знать:** - роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально- экономических условия; - истоки профессионально-личностного самоопределения; - потребности и мотивы самоопределения; - основные закономерности развития своих возможностей и способностей.		**8**	**8**		
	Содержание учебного материала					
	9.	Представление о себе. Образ «Я» как система представлений о себе.	1	1		**3**
	10.	Структура «Я – образа»	1	1		
	11.	Потребности и мотивы как условие активности личности. Классификация профессий по типам.	1	1		
	12.	Саморазвитие личности и профессиональное самоопределение. Способы и приемы самопознания.	1	1		
	13.	**Практическое занятие № 5.** Составление программы саморазвития.	2	2		
	14.	**Практическое занятие № 6.** Обучение современным психотехникам по теме: «Определение способов осознания и своего внутреннего мира».	2	2		
Тема 4. **Когнитивные основы овладения профессией, специальностью**	**В результате изучения темы обучающиеся должны** **уметь:** осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с поставленными задачами; - выполнять презентации в программе «PowerPoint».		**8**	**8**		

	знать: - закономерности формирования общеучебных умений и навыков; - понятие «успех» в жизни и профессиональной деятельности; - особенности работы с информацией.					
	Содержание учебного материала					
	15.	Эффективная коммуникация – залог успеха	1	1		
	16.	Перцептивный аспект коммуникации	1	1		
	17.	Современные информационные технологии. Понятие: «компьютерная грамотность»	1	1		
	18.	Поиск, анализ и обработка информации. Работа с различными источниками информации.	1	1		
	19.	**Практическое занятие №7**Правила составления презентации	2	2		
	20.	**Практическое занятие № 8** Подготовка презентации в соответствии с требованиями к её оформлению	2	2		**3**
Тема 5. **Основы социально-коммуникативной деятельности**	**В результате изучения темы обучающиеся должны** **уметь**: эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности, владеть самопрезентацией; - использовать приемы саморегуляции в процессе межличностного общения. **знать:** - структуру личности; - тактики поведения в конфликте; - виды устной и письменной коммуникации; - основы самопрезентации.		**9**	**9**		
	Содержание учебного материала					
	21.	Психология общения. Виды общения.	1	1		
	22.	Вербальный и невербальный аспекты общения.	1	1		
	23.	Личность и межличностные отношения	1	1		
	24.	Совместная деятельность в трудовом коллективе.	1	1		
	25.	**Практическое занятие №9** Тактики поведения в конфликте.	1	1		
	26.	Сотрудничество	1	1		
	27.	**Практическое занятии № 10** Продуктивная групповая коммуникация.	1	1		**3**
	28.	**Практическое занятие №11**	1	1		

		Выполнение теста «Коммуникативные и организаторские склонности». Анализ, обсуждение, выводы.				
	29.	**Практическое занятие № 12** Отработка умений коммуникативного взаимодействия (дискуссия:Какой специалист нужен нашему городу?).	1	1		
Тема 6. **Личностно-профессиональный рост и самосовершенствование**	**В результате изучения темы обучающиеся должны** **уметь:** - определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования; - выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению. **знать:** - **о**сновные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития; - направления личностно-профессионального роста.		**3**	**3**		
	Содержание учебного материала					
	30.	Сущность и направления личностно- профессионального роста.	1	1		**2**
	31.	**Практическое занятие №13**Разработка модели профессионально-личностного самоопределения будущего конкурентного рабочего и специалиста: структура, критерии и уровни.	1	1		
	32.	Дифференцированный зачет	1	1		
			36	**36**	**-**	
	Промежуточная аттестация		**Дифференцированный зачет**			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета социально – экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся (15-17 человек);
- рабочее место преподавателя;
- доска магнитная;
- мебель: стеллажи, полки, шкафы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (ПК);
- видеопроектор, видеоплеер,
- экран.

Диагностическое обеспечение программы:

- анкеты «Мои жизненные ценности», «Моя профессиональная перспектива»;
- дифференциально-диагностический опросник Е.А. Климова;
- методика анализа и самоанализа личности учащихся;
- методика оценки коммуникативных и организаторских склонностей;
- опросник личной профессиональной перспективы по Н.С. Пряжникову, профессиограмма;
- шкала социально - психологическойадаптированности;
- тест смысложизненных ориентаций (СЖО) Д.А. Леонтьева;
- тесты по определению уровня развития социально и профессионально значимых качеств обеспечивающих профессионально-личностное развитие.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Грецов, А.Г. Выбираем профессию: советы практического психолога. - СПб.: Питер, 2011. - 216 с.
2. Зеер, Э.Ф. Психология профессионального развития. - М.: Академия, 2012. - 240 с.
3. Психология управления персоналом, Теория и практика, Евтихов О.В., 2010.
4. Богомолова, Нина Николаевна. Социальная психология массовой коммуникации: Учебное пособие для студ. вузов/Н. Н. Богомолова.-М:Аспект Пресс,2010.-191 с.-Библиогр.: с. 170-177.
5. Деловое общение: учебное пособие/ авт.-сост. И. Н.Кузнецов.- 4-е изд.-М.:Дашков и К,2011.-528 с.-Библиогр.: с.467-476.
6. Психология труда: учебник/под ред. А. В. Карпова.-2-е изд. - М.: Юрайт,2011.-350 с.
7. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения. - М.: Академия, 2013. - 302 с.
8. Фадеева, Е. И., Ясюкевич, М.И. От выбора профессии к успеху в жизни: Учебно-методич. пособие. - М.: Перспектива, 2010. - 125 с.

Дополнительные источники:

Поляков, В.А. Технология карьеры. М.: Дело ЛТД, 2014. 128 с.

2. Пряжников, Н.С. Профориентационные игры: Проблемные ситуации, задачи, карточные методики. М.: Изд-во МГУ, 2011. 87 с.

Интернет-ресурсы:

a. http://www.e-profobr.ru/index.html

2. http://www.ido.edu.ru/psychology/labour_psychology/index.html
3. http://www.psybooks.ru/index.php.
4. auditorium.ru
5. http://www.lib.ru/PSIHO.
6. http://psinfo.ru.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса по дисциплине.

Представленная программа дисциплины носит *пропедевтический* характер. Целью его является актуализация процесса самоопределение обучающихся за счет специальной организации их деятельности, включающей получение знаний о себе, о мире профессионального труда, их соотнесения с социально и профессионально важными качествами в процессе обучения, развития и самодиагностики. В соответствие с заданной целью выстраивается содержание и логика курса, каждого занятия: от личностного к профессиональному самоопределению и реализации.

В тематический план предложенного курса включены шесть тем**: «Человек в мире профессий»; «Ценности и ценностные ориентации личности и профессии», «Развитие личности и личностно-профессиональное самоопределение и самореализация»; «Когнитивные основы овладения профессией, специальностью»; «Основы коммуникативной деятельности и профессионального общения», «Профессионально-личностный рост и самосовершенствование**», которые отражают теоретические и практические аспекты профессионально-личностного развития и самоопределения конкурентоспособного рабочего и специалиста.

Технологической основой реализации дисциплины выступают интерактивные методы профессионально-личностного развития, направленные на формирование опыта личностного и профессионального роста и совершенствования.

Каждая тема должна содержать пакет информационно-методических материалов, включающих планы учебных занятий, диагностические методики, задания и упражнения. При реализации теоретической и практической частей программы дисциплины необходимо использовать комплекс различных форм организации и методов обучения учитывающий принципы активизации, индивидуализации, партнерского общения, самообучения.

Для сообщения и освоения обучающимися содержания программы дисциплины применяются: эвристические беседы, дискуссии, мини лекции, групповые консультации, анализ и обсуждения конкретных ситуаций, практические задания и упражнения.

При изучении данного курса обучающиеся выполняют различные диагностические процедуры, самостоятельно оценивают достигнутый уровень сформированности того или иного умения и фиксируют полученные данные в рабочих тетрадях.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения данной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, самодиагностики, контрольной работы, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, диагностических исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
применять техники профессионально-личностного развития;	Обучающийсяумеет пользоваться техниками личностного и профессионального саморазвития	Экспертная оценка хода выполнения практического задания на практических занятиях и результатов применения техник
использовать приемы саморегуляции в процессе межличностного общения;	Обучающийся в процессе межличностного общения использует навыки самоконтроля и саморегуляции поведения	Экспертная оценка хода выполнения практического задания на практических занятиях и результатов применения техник
определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования;	Обучающийся определяет личные перспективы, пути и способы самосовершенствования, а также определяет точки личного и профессионального роста	Экспертная оценка процесса выполнения деятельности на практических занятиях
эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности	Обучающийся активно включается в групповую работы, отстаивает собственное мнение в процессе деловых игр и решении проблемных ситуаций	Экспертная оценка процесса выполнения деятельности на практических занятиях
осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с	Обучающийся владеет навыками поиска	

поставленными задачами; выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению. **Знать:** понятия:профессионализм, профессионал, профессиограмма, культура профессионально-личностного самоопределения; структура личности, пути развития своих возможностей и способностей; роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства; основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития.	информации, обрабатывает информацию согласно поставленным задачам Обучающийся планирует свою деятельность в процессе деловой игры, составляет план действий по решению конфликтных ситуаций Обучающийся свободно ориентируется в понятиях Соотносит понятия. Обучающийся составляет посредствам диагностических методик пути развития своих возможностей и способностей. Знает виды способностей. Определяет компоненты личности. Определяет основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития; знает основные этапы профессионального самосовершенствования и саморазвития	Оценка результатов творческих и поисковых работ Оценка презентаций, эссе, рефератов, анализ дискуссий Анализ дискуссий Анализ результатов диагностик, овладения психотехниками Оценка результатов тестов, анализ дискуссий, экспертная оценка эссе; Оценка модели профессионально – личностного самоопределения

Разработчики:

ОГБОУ СПО УТПиТ Преподаватель Ерофеева Е. И.

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Рабочая программа учебной дисциплины

ОГСЭ. 05 «Физическая культура»

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ульяновск

1. Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ №835 от 28.07.2014г.)

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании МК
Председатель МК
общепрофессионального и
общеобразовательного цикла
_____Т.Н.Еграшкина
(подпись И.О.Ф.)

Протокол заседания МК
№ от « » 20 г

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной работе
ОГБПОУ УТПиТ

_____Ю.Ю.Бесова
(подпись, И.О.Ф ,)

« » 20 г

Автор (разработчик):
Кузькин С.А. , преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	6
. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	15
. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	19

1. **Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 05 « Физическая культура»**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ № 835 от 28.07.2014г.)

1.2 Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: ОГСЭ. 05 .0Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

1.3.1 Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, способствовать ведению здорового образа жизни, психофизиологической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности и профессионального долголетия.

1.3.2 Задачи дисциплины:

– понимание социальной роли физической культуры в развитии личности, значение её в общекультурной и профессиональной деятельности;

– знание научно-биологических, психофизиологических, методико-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

– формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый образ жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и спортом;

– овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих при их применении, сохранении и укреплении здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических, физических способностей, качеств и свойств личности;

– обеспечение общей и профессионально прикладной физической подготовленности, определяющей готовность студента к будущей профессии.

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

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

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

– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

– максимальной учебной нагрузки обучающегося-324 часа, в том числе:

– обязательной аудиторной нагрузки обучающегося-162 часа;

– самостоятельной работы обучающегося-162 часа.

В рамках учебной дисциплины формируется общие компетенции:

ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, организовывать и применять методики для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствованию двигательных умений и навыков. Тема 2.1. Гимнастика. Тема 2.2. Легкая атлетика. Тема 2.3. Лыжная подготовка. Тема 2.4. Спортивные игры. Баскетбол. Тема 2.5. Спортивные игры. Волейбол. Тема 2.6. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, использовать тактические приемы и действия при решении тактических задач для достижения высоких результатов в соревнованиях и при сдаче контрольных нормативов, уметь оказывать страховку во время выполнения физических упражнений. Тема 2.1. Гимнастика. Тема 2.2. Легкая атлетика. Тема 2.3. Лыжная подготовка.

Тема 2.4. Спортивные игры. Баскетбол. Тема 2.5. Спортивные игры. Волейбол. Тема 2.6. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

ОК-6 Работать в коллективе и команде, эффективно обучаться с коллегами, руководством, потребителями, уметь действовать в составе команды спортивных играх на соревнованиях, при необходимости выполнять роль лидера в коллективе. Тема 2.1. Гимнастика. Тема 2.2. Легкая атлетика. Тема 2.3. Лыжная подготовка.
Тема 2.4. Спортивные игры. Баскетбол. Тема 2.5. Спортивные игры. Волейбол. Тема 2.6. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 05 «Физическая культура»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***324***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***162***
в том числе:	
теоретические занятия	*10*
практические занятия, в том числе выполнение контрольных нормативов	*116 (36)*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***162***
в том числе	
Написание рефератов	*10*
Самостоятельная работа по совершенствованию двигательных умений и навыков	*102*
Самостоятельная работа по развитию двигательных способностей	*50*
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05. «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		
		Макс	Ауд	Сам
		324	162	162
1	2		3	
Раздел 1. Теоретический.	В результате изучения раздела студент должен:	**20**	**10**	**10**
10Тема 1.1. Введение. Цели и задачи физического воспитания обучающихся. ОК-2,ОК-3.ОК-6	**Уметь** - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. – планировать и проводить самостоятельные занятия; – контролировать состояние своего организма во время занятий физическими упражнениями; – анализировать уровень своей физической подготовленности, вносить коррективы для её повышения; – соблюдать личную гигиену, проводить закаливающие процедуры; – организовывать оптимальный двигательный режим во время теоретического обучения и прохождения практики. **знать:** – роль физической культуры и спорта в развитии личности в современных условиях; – основы законодательства РФ о физической культуре и спорте; – цели и задачи физической культуры во время обучения в учебном заведении; – основы здорового образа жизни; – о влиянии занятий физическими упражнениями на организм занимающихся; – основы организации, планирования и проведения самостоятельных занятий, самоконтроль во время занятий; – роль профессионально-прикладной физической подготовки в подготовке специалиста.			
	Содержание учебного материала			
	1 Физическая культура, как учебная дисциплина среднего профессионального образования. Цели и задачи физического воспитания обучающихся.	1	1	
	2 Требования рабочей программы к обучающимся. Контрольные упражнения и нормативы. Спортивно-оздоровительная работа в техникуме.	1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся над конспектами лекций.	2		2

Тема 1.2. Роль физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека.	**Содержание учебного материала**				
	1	Основы законодательства РФ о физической культуре и спорте. Цели и задачи физической культуры в современном обществе.	1	1	
	2	Физическая культура и спорт, и их социальные значения в развитии общества. Физическая культура личности и в профессиональной подготовке специалиста.	1	1	
	3	Самостоятельная работа обучающихся над конспектами лекций.	2		2
Тема1.3. Социально-биологические основы физической культуры.	**Содержание учебного материала**				
	1	Биологические и гуманитарные дисциплины, изучающие человека. Краткая характеристика функциональных систем организма. Развитие человека, как личности в процессе активной двигательной деятельности	1	1	
	2	Средства физической культуры и спорта в совершенствовании функциональных возможностей организма, их влияние на умственную и физическую деятельность и устойчивости к различным условиям внешней среды.	1	1	
	3	Самостоятельная работа обучающихся над конспектами лекций.	2		2
Тема 1.4. Основы здорового образа жизни.	**Содержание учебного материала**				
	1	Здоровье и его составные компоненты. Режим дня, режим питания, личная гигиена, закаливающих процедуры и их влияние на здоровый образ жизни обучающихся.	1	1	
	2	Оптимальный двигательный режим - важнейший компонент в укреплении и сохранении здоровья. Вредные привычки и их негативное влияние на здоровье обучающихся.	1	1	
	3	Самостоятельная работа обучающихся над конспектами лекций.	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся над конспектами лекций.		2		2
Тема 1.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**				
	Основные факторы, определяющие общую направленность профессионально-прикладной физической подготовки, средства и методы для её реализации, их классификация.		1	1	
	Формирование прикладных знаний, умений и навыков, двигательных способностей и специальных качеств в процессе профессионально-прикладной физической подготовки в соответствии с избранной специальностью.		1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся над конспектами лекций.		2		2

Раздел 2. Практический. ОК2 ОК3 ОК6	**В результате изучения раздела студент должен**:	**304**	**152**	**152**
Тема 2.1. Гимнастика. ОК2 ОК3 ОК6	**уметь:** – выполнять строевые упражнения на месте и в движении; – осваивать и выполнять упражнения на гимнастических снарядах; – моделировать физические нагрузки для развития двигательных способностей; – проявлять физические качества: силу, координацию движений, ловкость, статическую выносливость, скоростно-силовые качества. **знать:** – гимнастическую терминологию, правила техники безопасности при занятиях на снарядах, правила страховки и самостраховки при выполнении гимнастических упражнений; – методику составления и проведения комплекса общеразвивающих упражнений с группой; – основные ошибки при выполнении гимнастических упражнений и методику их исправления; – методику составления и проведения комплексов упражнений для самостоятельных занятий гимнастикой по развитию двигательных способностей и основных технических элементов. **ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, организовывать и применять методики для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствованию двигательных умений и навыков.** **ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, использовать тактические приемы и действия при решении тактических задач для достижения высоких результатов в соревнованиях и при сдаче контрольных нормативов, уметь оказывать страховку во время выполнения физических упражнений.** **ОК-6 Работать в коллективе и команде, эффективно обучаться с коллегами, руководством, потребителями, уметь действовать в составе команды спортивных играх на соревнованиях, при необходимости выполнять роль лидера в коллективе**	**52**	**26**	**26**
	Содержание учебного материала			
	Строевые упражнения Повороты на месте, ходьба на месте и в движении, повороты в движении, перестроение из одной шеренги в две, три и обратно, перестроение в движении из одной колонны в две, три и т.д. и обратно.	4	2	
	Самостоятельная работа: Повороты на месте, ходьба на месте и в движении, повороты в движении, перестроение из одной шеренги в две, три и обратно, перестроение в движении из одной колонны в две,			2

	три и т.д. и обратно.			
	Общеразвивающие упражнения Упражнения без предметов, упражнения с предметами (гимнастическая палка, скакалка, мячи, отягощения), упражнения у гимнастической стенки	10	2	
	. **Самостоятельная работа:** Упражнения без предметов, упражнения с предметами (гимнастическая палка, скакалка, мячи, отягощения), упражнения у гимнастической стенки			8
	Акробатические упражнения Перекаты, кувырок вперед, кувырок назад, стойка на лопатках, стойка на голове и руках (юноши), мостик из положения лежа и стоя, равновесия, полушпагат и шпагат (девушки), переворот боком.	10	4	
	Самостоятельная работа: Перекаты, кувырок вперед, кувырок назад, стойка на лопатках, стойка на голове и руках (юноши), мостик из положения лежа и стоя, равновесия, полушпагат и шпагат (девушки), переворот боком.			6
	Опорные прыжки Девушки - «ноги врозь», «согнув ноги» через гимнастического козла; «ноги врозь», согнув ноги через гимнастического коня в ширину. Юноши - «ноги врозь» через гимнастического козла; «ноги врозь» через гимнастического коня в длину; «ноги врозь», согнув ноги через гимнастического коня в ширину.	6	6	
	Самостоятельная работа: По развитию физических качеств, ловкость, прыгучесть	.		
	Упражнения на гимнастическом бревне (девушки) Ходьба, ходьба на носках, приставным шагом, острым шагом, повороты, равновесия, прыжки, седы, вскоки на бревно и соскоки.	4	4	
	Самостоятельная работа: По развитию физических качеств, ловкость.			
	Упражнения на гимнастической перекладине (юноши) Висы, размахивания, подтягивания, подъём разгибом, переворот вперед и назад, подъём переворотом, выход силой, соскоки.	4	4	
	Самостоятельная работа: Висы, размахивания, подтягивания, подъём разгибом, переворот вперед и назад, подъём переворотом, выход силой, соскоки.			
	Упражнения на разновысоких брусьях (девушки) Висы на верхней жерди, размахивания изгибами, перемахивание ноги врозь в сед на нижнюю жердь, седы, повороты на нижней жерди, соскоки.	4	4	

	Самостоятельная работа: По развитию силовых способностей			
	Упражнения на параллельных брусьях (юноши) Наскоки в упор на предплечья и в упор на руки, размахивания в упоре на предплечьях и руках, подъем разгибом в сед ноги врозь, силой стойка на плечах, соскоки махом вперед и назад.	4	4	
	Самостоятельная работа: По развитию силовых способностей			
	Развитие физических качеств Силы, статической силы, гибкости, ловкости, координации движений, скоростно-силовых качеств.	14	4	
	Самостоятельная работа: Силы, статической силы, гибкости, ловкости, координации движений, скоростно-силовых качеств.			10
Тема 2.2. **Легкая атлетика.** **ОК2 ОК3 ОК6**	**уметь:** –технически правильно выполнять легкоатлетические упражнения: кроссовый бег, бег на короткие дистанции, прыжки в длину с места и разбега, прыжки в высоту с разбега, метание гранат с разбега; – выполнять контрольные упражнения и нормативы по легкой атлетике в соответствии с рабочей программой; – осваивать универсальные умения контролировать величину физической нагрузки по частоте сердечных сокращений при выполнение беговых упражнений; – проявлять физические качества: выносливость, скоростно-силовые, координацию движений, ловкость, прыгучесть и уметь составлять и проводить комплексы физических упражнений для самостоятельных занятий по развитию этих качеств и совершенствования техники выполнения легкоатлетических упражнений. **знать:** – основные правила соревнований по видам легкоатлетических упражнений, технику безопасности при выполнении этих упражнений; – методику составления и проведения самостоятельных занятий по легкой атлетике для развития двигательных способностей и совершенствования технических элементов в соответствии с требованиями рабочей программы; – анализировать технику выполнения легкоатлетических упражнений, выявлять ошибки, знать методику их исправления. **ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, организовывать и применять методики для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и**	**52**	**26**	**26**

	совершенствованию двигательных умений и навыков. **ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, использовать тактические приемы и действия при решении тактических задач для достижения высоких результатов в соревнованиях и при сдаче контрольных нормативов, уметь оказывать страховку во время выполнения физических упражнений.** **ОК-6 Работать в коллективе и команде, эффективно обучаться с коллегами, руководством, потребителями, уметь действовать в составе команды спортивных играх на соревнованиях, при необходимости выполнять роль лидера в коллективе**			
	Содержание учебного материала			
	Специальные беговые и прыжковые упражнения Семенящий бег, бег с захлёстыванием голени, бег с высоким подниманием бедра, бег на прямых ногах, передвижение с подскоками, передвижение прыжками с ноги на ногу, прыжки на одной ноге, свободное ускорение.	4	2	
	Самостоятельная работа: Отработка специально беговых упражнений			2
	Кроссовый бег Высокий старт, бег по твердому грунту, бег по мягкому грунту, бег под уклон и на подъём, бег с изменением направления движения, бег по скользкому грунту, финиширование, тактика кроссового бега.	6	2	
	Самостоятельная работа: отработка техники и тактики кроссового бега.			4
	Бег на короткие дистанции Низкий старт (выполнение движений по командам «На старт», «Внимание», «Марш»), стартовый разбег, бег по дистанции, финиширование, бег по прямой, бег по виражу, тактика бега на короткие дистанции.	8	4	
	Самостоятельная работа: отработка техники и тактики бега на короткие дистанции,			4
	Прыжки в длину с места. Исходное положение перед прыжком, исходное положение перед толчком, толчок, техника полета, приземление	4	2	
	Самостоятельная работа: отработка техники прыжка в длину с места в целом			2
	Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги» Специальные и подводящие упражнения для прыжков в длину с разбега, разбег, толчок, техника полета,	6	4	

	техника приземления, правила подбора разбега.			
	Самостоятельная работа: отработка техники прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»			2
	Прыжки в высоту с разбега способом «перешагивание» Специальные и подводящие упражнения для прыжков в высоту, прыжки в высоту с одного шага, с трех шагов, с полного разбега, техника преодоления планки в полете, техника приземления, правила подбора разбега, тактика прыжков в высоту с разбега.	6	4	
	Самостоятельная работа: отработка техники прыжка в высоту с разбега способом «перешагивание» (специальные и подводящие упражнения)			2
	Метание гранаты с разбега Специальные и подводящие упражнения для метания гранаты, держания снаряда, финальное усилие в метании гранаты стоя лицом в сторону метания, стоя боком в сторону метания, метание со скрестного шага, метание с трех шагов, метание с полного разбега, правила подбора разбега.	8	4	
	Самостоятельная работа: отработка техники метания гранаты			4
	Эстафетный бег Техника держания эстафетной палочки, низкий старт с эстафетной палочкой, техника передачи эстафетной палочки в коридоре, тактика эстафетного бега.	2	2	
	Развитие двигательных способностей Развитие общей выносливости, скоростной выносливости, прыгучести, координации движений, скоростно-силовых способностей.	8	2	
	Самостоятельная работа: Развитие общей выносливости, скоростной выносливости, прыгучести, координации движений, скоростно-силовых способностей.			6
Тема 2.3. Лыжная подготовка. **ОК2 ОК3 ОК6**	**уметь:** – рационально использовать оптимальную технику передвижения на лыжах с учетом рельефа местности, условий скольжения и физической подготовленности обучающихся; – выполнять контрольные нормативы и упражнения по лыжной подготовке предусмотренные рабочей программой; – проявлять и развивать физические качества: общую выносливость, скоростную выносливость, скоростно-силовые качества; – уметь контролировать физическую нагрузку по частоте сердечных сокращений при передвижении на лыжах;	**60**	**30**	**30**

	– правильно подбирать лыжный инвентарь в зависимости от росто-весовых показателей, применять лыжные смазки в соответствии с погодными условиями. **знать:** – правила личной гигиены при занятиях лыжными гонками, требования к профилактике переохлаждений, технику безопасности, при передвижении на лыжах, правила оказания первой медицинской помощи при обморожениях; – основные правила соревнований по лыжным гонкам; – методику планирования и проведения самостоятельных занятий по лыжной подготовке для совершенствования техники передвижения на лыжах и развития физических качеств имеющих преобладающее значение в лыжных гонках; – анализировать технику передвижения на лыжах, выявлять ошибки и методы их исправления. **ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, организовывать и применять методики для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствованию двигательных умений и навыков.** **ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, использовать тактические приемы и действия при решении тактических задач для достижения высоких результатов в соревнованиях и при сдаче контрольных нормативов, уметь оказывать страховку во время выполнения физических упражнений.** **ОК-6 Работать в коллективе и команде, эффективно обучаться с коллегами, руководством, потребителями, уметь действовать в составе команды спортивных играх на соревнованиях, при необходимости выполнять роль лидера в коллективе**			
	Содержание учебного материала			
	Строевые упражнения с лыжами и на лыжах. Передвижение с лыжами, повороты с лыжами, повороты на лыжах (переступанием вокруг пяток и носков лыж, махом на 180^{o}, прыжком на 90^{o} с опорой на палки), размыкание в шеренге, перестроение из одной шеренги в две и обратно.	4	2	
	Самостоятельная работа: отработка техники строевых упражнений с лыжами и на лыжах.			2
	Техника передвижения классическими ходами. Скользящий шаг, переменный двухшажный ход, одновременный бесшажный ход, одновременный одношажный ход, одновременный двухшажный ход.	12	6	

	Самостоятельная работа: отработка техники одновременных и попеременных ходов.			6
	Техника переходов. Переход с попеременного двухшажного хода на одновременные, переход с одновременных ходов на попеременный двухшажный ход	4	2	
	Самостоятельная работа: отработка техники переходов с одного хода на другой ход			2
	Техника передвижения свободным стилем. Одновременный одношажный коньковый ход, одновременный двухшажный коньковый ход, одновременный двушажной коньковый ход без толчка палками.	8	4	
	Самостоятельная работа: отработка техники передвижений свободным стилем			4
	Техника преодоления спусков. В высокой, средней, низкой стойках и стойке отдыха	4	2	
	Самостоятельная работа: отработка техники преодоления спусков.			2
	Техника преодоления подъемов. Преодоление подъемов скользящим ступающим шагом, «полуелочкой», «елочкой», «лесенкой», преодоление подъемов коньковыми ходами.	8	4	
	Самостоятельная работа: отработка техники преодоления подъемов			4
	Техника поворотов в движении. Поворот переступанием, упором, на параллельных лыжах.	4	2	
	Самостоятельная работа: отработка техники поворотов в движении			2
	Развитие двигательных способностей. Общей выносливости, скоростной выносливости, скоростно-силовых способностей, координации движений.	8	4	
	Самостоятельная работа: Развитие двигательных способностей.			4

Тема 2.4. Спортивные игры. Баскетбол. ОК2 ОК3 ОК6	**уметь:** – выполнять технические элементы игры в баскетбол; – владеть методикой управления психоэмоциональным состоянием во время учебной и игровой деятельности; – выполнять контрольные упражнения и нормативы, предусмотренные рабочей программой; – моделировать технические элементы и индивидуальные тактические действия в игровой деятельности; – проводить самостоятельные занятия по совершенствованию технических элементов игры в баскетбол и развитию физических качеств. **знать:** – личную гигиену, профилактику травматизма, технику безопасности при занятиях баскетболом; – основные правила соревнований, судейские жесты; – методику планирования и проведения самостоятельных занятий для совершенствования технических элементов игры в баскетбол. **ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, организовывать и применять методики для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствованию двигательных умений и навыков.** **ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, использовать тактические приемы и действия при решении тактических задач для достижения высоких результатов в соревнованиях и при сдаче контрольных нормативов, уметь оказывать страховку во время выполнения физических упражнений.** **ОК-6 Работать в коллективе и команде, эффективно обучаться с коллегами, руководством, потребителями, уметь действовать в составе команды спортивных играх на соревнованиях, при необходимости выполнять роль лидера в коллективе**	**44**	**22**	**22**
	Содержание учебного материала			
	Перемещения. Шагом, бегом, бегом с изменением направления движения, приставными шагами, спиной вперед.	4	2	
	Самостоятельная работа: отработка техники перемещений.			2
	Ведение мяча. Левой, правой рукой; с переводом из правой в левую и наоборот; ведение с остановками, с изменениями направления движения и скорости перемещения.	6	2	

	Самостоятельная работа: отработка техники ведения мяча левой, правой рукой; с переводом из правой в левую и наоборот; ведение с остановками, с изменениями направления движения и скорости перемещения.			4
	Передачи мяча. Двумя от груди, из-за головы с места и в прыжке, левой, правой от плеча (броски выполняются на месте и в движении).	6	2	
	Самостоятельная работа: отработка техники передачи мяча двумя от груди, из-за головы с места и в прыжке, левой, правой от плеча (броски выполняются на месте и в движении)			4
	Броски мяча по кольцу. Штрафные броски (одной от плеча, двумя от груди, из-за головы), броски после ведения справа и слева от щита, броски в прыжке.	10	4	
	Самостоятельная работа отработка техники бросков мяча по кольцу: штрафные броски (одной от плеча, двумя от груди, из-за головы), броски после ведения справа и слева от щита, броски в прыжке			6
	Тактические действия игроков в защите. Зонная защита 2-3, 2-1-2, личная защита, защита с применением прессинга.	4	4	
	Тактические действия игроков в нападении. Нападение быстрым прорывом, против зонной защиты, против личной защиты, против прессинга, после вбрасывания из-за боковой линии.	2	2	
	Учебные игры. Проведение учебных игр с умением моделировать варианты технических элементов и тактических действий.	4	4	
	Развитие двигательных способностей. Развитие координации движений, ловкости, прыгучести, скоростно-силовых качеств.	8	2	
	Самостоятельная работа Развитие координации движений, ловкости, прыгучести, скоростно-силовых качеств.			6
Тема 2.5. Спортивные игры. Волейбол. ОК2 ОК3 ОК6	**уметь:** – выполнять технические элементы игры в волейбол; – владеть методикой управления психоэмоциональным состоянием во время учебной и игровой деятельности; – выполнять контрольные упражнения и нормативы, предусмотренные рабочей программой; – моделировать технические элементы и индивидуальные тактические действия в игровой деятельности; – проводить самостоятельные занятия по совершенствованию технических элементов игры в волейбол и развитию физических качеств.	**64**	**32**	**32**

	знать: – личную гигиену, профилактику травматизма, технику безопасности при занятиях волейболом; – основные правила соревнований, судейские жесты; – методику планирования и проведения самостоятельных занятий для совершенствования технических элементов игры в волейбол. **ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, организовывать и применять методики для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствованию двигательных умений и навыков.** **ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, использовать тактические приемы и действия при решении тактических задач для достижения высоких результатов в соревнованиях и при сдаче контрольных нормативов, уметь оказывать страховку во время выполнения физических упражнений.** **ОК-6 Работать в коллективе и команде, эффективно обучаться с коллегами, руководством, потребителями, уметь действовать в составе команды спортивных играх на соревнованиях, при необходимости выполнять роль лидера в коллективе**			
	Содержание учебного материала			
	Стойки и перемещения. Стойки: основная, высокая, низкая. Перемещения: ходьба быстрым шагом, бег, скачок, выпад.	4	2	
	Самостоятельная работа. Отработка стоик, и перемещений.			2
	Подачи. Нижняя прямая подача, нижняя боковая подача, верхняя боковая подача, планирующая подача.	10	4	
	Самостоятельная работа. Отработка техники нижней прямой, нижней боковой, верхней прямой подач.			6
	Передачи мяча. Передача двумя сверху (вперед, над собой, назад), двумя руками сверху в прыжке, двумя руками снизу, одной рукой сверху.	12	4	
	Самостоятельная работа. Отработка техники передач двумя сверху, в прыжке, двумя снизу.			8
	Прием мяча. Двумя руками снизу, двумя руками сверху, одной рукой, прием мяча двумя руками сверху с падением и перекатом на спину, прием мяча двумя сверху и снизу с выпадом в сторону и падением, прием мяча одной рукой в падении.	12	4	
	Самостоятельная работа. Отработка техники приема двумя руками снизу, двумя руками сверху, прием			8

	мяча двумя сверху и снизу с выпадом в сторону.			
	Нападающие удары. Прямой нападающий удар (по диагонали, по линии, с переводом вправо, влево), боковой нападающий удар.	4	4	
	Блокирование. Одиночное, парное, групповое	2	2	
	Тактические действия в нападении. Индивидуальные – точная подача в различные зоны или на слабого соперника; передача мяча после приема в свободную от соперников зону. Командные – организация нападения через пасующего в зоне 2, организация нападения через пасующего находящегося в зоне 3, организация нападения через пасующего находящегося в зоне 4.	2	2	
	Тактика защиты. Организация защиты «углом назад», после подачи соперника, организация защиты «углом вперед» после подачи соперника, организация защиты после нападающего удара соперника и блокирования (одиночного, парного, группового) в зонах 2, 4, 6.	4	4	
	Учебные игры. Проведение учебных игр с умением моделировать вариант технических элементов и тактических действий, умением контролировать психоэмоциональное состояние во время игровой деятельности.	4	4	
	Развитие двигательных способностей Скоростно-силовых, ловкости, прыгучести, координации движений.	10	2	
	Самостоятельная работа Скоростно-силовых, ловкости, прыгучести, координации движений			8
Тема 2.6. Профессионально-прикладная физическая подготовка. ОК2 ОК3 ОК6	**уметь:** – выполнять комплексы физических упражнений для развития профессионально важных физических качеств; – выполнять контрольные упражнения и нормативы в соответствии с требованиями рабочей программы; – контролировать физическую нагрузку, психоэмоциональное состояние организма во время выполнения физических упражнений и выполнения трудовой деятельности во время прохождения практики. **знать:** – факторы негативного воздействия на организм во время будущей трудовой деятельности со стороны двигательной деятельности, внешней среды; – методику подбора и проведения физических упражнений для профилактики профессиональных заболеваний;	**32**	**16**	**16**

	– методику использования средств физической культуры и спорта для общеукрепляющих процедур организма, закаливания. **ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, организовывать и применять методики для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствованию двигательных умений и навыков.** **ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, использовать тактические приемы и действия при решении тактических задач для достижения высоких результатов в соревнованиях и при сдаче контрольных нормативов, уметь оказывать страховку во время выполнения физических упражнений.** **ОК-6 Работать в коллективе и команде, эффективно обучаться с коллегами, руководством, потребителями, уметь действовать в составе команды спортивных играх на соревнованиях, при необходимости выполнять роль лидера в коллективе**			
	Содержание учебного материала			
	Использование средств из раздела гимнастики для развития профессионально важных качеств: силы мышц верхнего плечевого пояса, становой силы, мышц брюшного пресса, координации движений и ловкости.	8	4	
	Самостоятельная работа. Развитие силы мышц верхнего плечевого пояса, становой силы, мышц брюшного пресса.			4
	Использование средств из раздела легкой атлетики для развития профессионально важных качеств: общей выносливости, подвижности суставов нижних конечностей их скоростно-силовых способностей, развитие дыхательной системы, укрепление сердечнососудистой системы.	8	4	
	Самостоятельная работа. Развитие общей выносливости, подвижности сустава нижних конечностей, их скоростно-силовых способности.			4
	Использование средств из раздела лыжной подготовки для проведения закаливающих процедур, профилактики простудных заболеваний, развития и укрепления сердечнососудистой и дыхательной систем, развития общей выносливости, скоростной выносливости, скоростно-силовых способностей.	6	2	
	Самостоятельная работа. Развитие и укрепление сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развитие общей выносливости, скоростной выносливости.			4
	Использование средств из раздела спортивных игр для развития профессионально важных качеств: умения работать в команде и коллективе, регулировать свое психоэмоциональное состояние, развития координации движений и ловкости	2	2	

	Самостоятельная работа. Воспитание, умение работать в команде и коллективе регулировать свое психо-эмоционального состояния развития координации движения и ловкости.			
	Использование подвижных игр для развития точности движений, ловкости, оптимизации двигательной деятельности при переноски грузов в различных положениях.	2	2	
	Составление и проведение комплексов физических упражнений для профилактики и коррекции негативного воздействия на организм при выполнении трудовой деятельности по профессии.	6	2	
	Самостоятельная работа. Развитие ловкости, координации движения.			4
Всего:		**324**	**162**	**162**

3. Условия реализации программы дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличие спортивного комплекса, который состоит:

– спортивный зал;

– открытая спортивная площадка;

– помещение для хранения лыжного инвентаря.

Оборудование спортивного комплекса

№ п/п	Наименование	Количество
1	2	3
	Гимнастика	
1	Гимнастический козел	1 шт.
2	Гимнастический конь	2 шт.
3	Мостик гимнастический	2 шт.
4	Маты гимнастические	10 шт.
5	Бревно гимнастическое	1 шт.
6	Перекладина гимнастическая	1 шт.
7	Перекладина настенная	2 шт.
8	Брусья параллельные	1 шт.
9	Брусья разновысокие	1 шт.
10	Гантели разборные	15 шт.
11	Гири разборные	5 шт.
12	Гиря 32 кг.	2 шт.
13	Штанга с дисками	2 шт.
14	Стенки гимнастические	6 пролетов
15	Скакалки	30 шт.
16	Палки гимнастические	30 шт.
17	обручи	20 шт.
	2 Легкая атлетика	
1	Колодки стартовые	4 шт.
2	Гранаты 500 г.	20 шт.
3	Гранаты 700 г.	20 шт.
4	Эстафетные палочки	20 шт.
5	Стойки для прыжков в высоту	2 шт.
6	Планка для прыжков в высоту	1 шт.
7	Измерительная планка	1 шт.
8	Мат для прыжков в высоту	1 шт.
9	Подкидной мостик	1 шт.
10	Секундомер	5 шт.
11	Рулетка	3 шт.
12	Флажки	6 шт.
13	Мячи набивные 3 кг.	15 шт.
14	Мячи набивные 5 кг.	15 шт.

	3 Лыжная подготовка	
1	Лыжи с ботинками	70 пар
2	Лыжные палки	70 пар
3	Лыжная мазь (комплект на разную температуру)	10 упаковок (на 1 год)
4	Пробки для растирания мази	10 шт.
5	Парафин (комплект на разную температуру)	2 упаковки (на 1 год)
6	Скребки для снятия парафина, мази	10 шт.
7	Утюжок для разогревания парафина	1 шт.
8	Хронометр	2 шт.
9	Маркировка для разметки трассы	100 шт.
10	Волчий шнур	8 мотков
11	Указатель «Старт»	2 шт.
12	Указатель «Финиш»	2 шт.
	4 Спортивные игры	
1	Мячи баскетбольные	20 шт.
2	Мячи волейбольные	20 шт.
3	Щиты баскетбольные	4 шт.
4	Сетка волейбольная	1 шт.
5	Мячи футбольные	5 шт.
6	Мячи для мини-футбола	5 шт.
7	Мячи резиновые	10 шт.
8	Форма двухцветная	12 шт.
9	Кегли	15 шт.
10	Свистки судейские	6 шт.
11	Табло для счета игры в волейбол	1 шт.

Технические средства обучения

№ п/п	Наименование	Количество
1	Компьютер или ноутбук	1 шт.
2	Видеокамера	1 шт.
3	Цифровой фотоаппарат	1 шт.
4	Музыкальный центр	1 шт.
5	Мегафон	1 шт.
6	Телевизор	1 шт.
7	Экран	1 шт.
8	Велотренажер	1 шт.
9	Тренажер «Бегущая дорожка»	1 шт.
10	Тренажер для развития силы	1 шт.
11	Компакт-диски по разделам рабочей программы	1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Литература актуализирована Протокол № 1 от 30.08.2016г.

Основные источники

Федеральный закон об образовании №273-ФЗ от 29.12.2012г.
Федеральный закон о физической культуре и спорте №329-ФЗ от 04.12.2007г.
1. Ашмарин Б.Л. Теория и методика физического воспитания. М. Просвещение, 2010 г.
2. Анищенко В.С. Физическая культура, учебное пособие. М: РУНД, 2011г.
3. Булич Е.Г. Физическое воспитание в специальных медицинских группах, учебное пособие для техникумов, М; 2009 г.
4. Вайнбаум Я.С. Дозирование физических нагрузок, М, Просвещение, 2011 г.
5. Виленский М.Я. Основы здорового образа жизни студента, среднее профессиональное образование, 2009 г. №4, 5, 6.;2010 г. №1, 2, 3.
6. Виноградов П.А. Физическая культура и здоровый образ жизни, М. ФИС, 2011г.
7. Зимкин И.В. Физиология человека, М. ФИС, 2011 г.
8. Ильинич В.И. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов вузов. М. Высшая школа, 2010 г.
9. Ильинич В.И. Студенческий спорт и жизнь, М, АО «Аспект-Пресс», 2011г.
10. Ильинич В.И. Физическая культура студента, М. Высшая школа 2012 г.
11. Козлов В.И. Анатомия человека-учебник для институтов физической культуры, М. ФИС, 2010 г.
12. Коробейников Н.К. Физическое воспитание-учебное пособие для студентов ССУЗ, М. Высшая школа, 2010г.
13. Лаптев А.П. Гигиена-учебник для институтов и техникумов физической культуры. М. ФИС 2010г.
14. Лях В.И. Физическая культура. М, 2010г.
15. Максименко А.М. Основы теории и методики физической культуры. М, 2012г.
16. Матвеев Л.П. Теория и методика физической культуры. М. ФИС 2010 г.
17. Решетников Н.В. Физическая культура - учебное пособие для студентов ССУЗ, 2-ое издание, М, 2013 г.
18. Рудик П.Р. Психология-учебник для учащихся техникумов физической культуры. М. ФИС, 2011 г.
19. Холодов Ж.К. Практикум по теории и методики физического воспитания и спорта. М, 2010г.

Дополнительные источники

1. Амосов Н.М. раздумье о здоровье. М. ФИС 2010 г.
2. Абрамов Г.С. Возрастная психология М. ФИС2009 г.
3. Александров О.А. Комплексная программа здоровья. М.ФИС2010 г.
4. Березин И.П. Школа здоровья. М. ФИС 2010 г.
5. Виленский М.Я. Физическая культура работников умственного труда. М. Высшая школа 2009 г.
6. Дубровский В.И. Спортивная медицина-учебник для студентов вузов. М. Просвещение 2011г.
7. Ильин Е.П. Психофизиология физического воспитания. М, Просвещение 2010 г.
8. Левушкин С.П. Физическая подготовка школьников 7-17 лет. Ульяновск УИПКПРО, 2006 г.
9. Колобанов В.В. Ваисология СПб 2010г.
10. Правила соревнований по баскетболу. М, 2012 г.
11. Правила соревнований по волейболу. М, 2012 г.

Интернет-ресурсы

http://www.fizkult-ura.ru
http://www.fizkulturavshkole.ru
http://www.download-referat.narod.ru/physculture.htm
http://lib.sportedu.ru

http://www.rossport.ru
http://www.kalitva.ru/librory/referats/fizreferat/
http://fevt.ru/load/fizkultura/34-1-0-349
http://www.ofizkulture.ru
http://www.ronl.ru-fizra i sport/21930.htm
http://max0506.ucoz.ru/dir/3
http://www.proshkolu.ru/

4 Контроль и оценка результатов учебной дисциплины.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов
1	2	3
Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достиженья жизненных и профессиональных целей. **ОК-2,ОК-3.ОК-6**	**У5** – использование средств и методов физической культуры для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствования технических элементов;	– педагогические наблюдения и оценка первоначальных умений по выполнению физических упражнений; – наблюдения и оценка за динамикой развития физических качеств и совершенствования технических элементов в процессе самостоятельных занятий.
Легкая атлетика	**У 1** – проведение разминки по легкой атлетике; **У 2** – выполнение специально-беговых и прыжковых упражнений; **У 3** – выполнение легкоатлетических упражнений (кроссовый бег, бег на короткие дистанции, эстафетный бег, прыжки в длину с места и с разбега, прыжки в высоту с разбега, метание гранаты с разбега); **У 4** – выполнение контрольных упражнений по легкой атлетике; **У5** – использование средств и методов физической культуры для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствования технических элементов;	-экспертное наблюдение на практическом занятии. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертная оценка сдачи контрольных нормативов -экспертное наблюдение за ходом практических занятий.

Гимнастика	**У6 -** выполнение техники страховки и взаимостраховки на гимнастических снарядах **У7** - выполнение акробатических элементов **У8 -** выполнение опорных прыжков через гимнастического козла, гимнастического коня **У9-**выполнение упражнений и комбинаций: - на гимнастическом бревне (дев.) и гимнастической перекладине (юн.)-на разновысоких брусьях(дев.)и параллельных брусьях(юн.) **У10 -** использовать подбор физических упражнений для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствования технических элементов. **У11** - выполнение контрольных упражнений и нормативов по гимнастике	-экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий.
Спортивные игры. **Баскетбол**	**У12 -** выполнение основных способов передвижения с мячом и без мяча; **У13 -** выполнение правильной техники владения мячом: - ведение мяча; - передачи мяча на месте и в движение - броски мяча со штрафной линии, с разных дистанций; **У14 -** выполнение технических и тактических действий в защите и в нападении в зависимости от действий соперника. **У15 -** использование методов и средств физической культуры для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствованию технических элементов игры	-экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертный анализ

	в баскетбол. **У16** -выполнение контрольных упражнений и нормативов	 -экспертная оценка сдачи контрольных нормативов
<u>Волейбол</u>	**У17** - выполнение стоек волейболиста и перемещения по площадке **У18** - использование правильной техники владения мячом и моделирование комбинаций в зависимости от действий соперников и партнеров по команде: - передача и прием мяча; - подачи, нападающие удары; - блокирование; - применение тактических действий в нападении и в защите в зависимости от противодействия противника. **У19** - использование методов и средств физической культуры для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствования технических элементов игры в волейбол. **У20** - выполнение контрольных упражнений и нормативов	-экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертная оценка сдачи контрольных нормативов
<u>Лыжная подготовка</u>	**У21** - осуществлять индивидуальный подбор лыжного инвентаря **У22** - выполнение правил по техники безопасности при занятиях лыжными гонками **У23** - выполнять оказание первой медицинской помощи при отморожениях **У24** - выполнение строевых упражнений с лыжами и на лыжах. **У25** - выполнение в зависимости от погодных условий рельефа местности, физической подготовленности обучающихся способов передвижения на лыжах:	-экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертный анализ -экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертное наблюдение за ходом практических занятий.

	- классических ходов; - коньковых ходов; - техники преодоления подъемов в гору, спусков с горы, техники торможения, техники поворотов. **У26 -** использование средств и методов физической культуры для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствования техники передвижения на лыжах **У27** - выполнять контрольные упражнения и нормативы	-экспертное наблюдение за ходом практических занятий. -экспертная оценка сдачи контрольных нормативов
Профессионально-прикладная физическая подготовка	**У28 -** проводить физические упражнения для развития профессиональных качеств и способностей с использованием изучаемых разделов физической культуры: - из легкой атлетики; - из гимнастики; - из спортивных игр (баскетбол, волейбол) - из лыжной подготовки. **У29** - составление и проведение комплексов физических упражнений для профилактики и коррекции негативных воздействий на организм во время выполнения профессиональной деятельности	-экспертная оценка первоначальных данных развития профессиональных качеств и двигательных умений -экспертное наблюдение за ходом практических занятий и динамикой развития профессионально важных физических качеств и умений
Знания - О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - Основы здорового образа жизни. **ОК-2,ОК-3.**	**Зн.1.**о связи физической культуры с общей культурой общества; **Зн.2** о здоровом образе жизни, негативном влиянии на организм вредных привычек; **Зн.3** о роли занятий физическими упражнениями на организм обучающихся;	-тестирование -тестирование -экспертная оценка устных ответов

	Зн.4 по методике подбора средств и методов физической культуры для развития физических качеств при самостоятельных занятиях физическими упражнениями; **Зн.5** о психофизиологической характеристике будущей профессиональной деятельности **Зн.6** основным правилам соревнований по разделам рабочей программы учебной дисциплины.	-экспертная оценка устных ответов -тестирование
		Дифференцированный зачет по всем разделам программы

Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителями. Выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Организовывать и применять методики для самостоятельных занятий по развитию физических качеств и совершенствованию двигательных умений и навыков по легкой атлетике, гимнастике, баскетболу, волейболу, лыжным гонкам и профессионально-прикладной физической подготовке.	Уверенная демонстрация и организация самостоятельных занятий по легкой атлетике Уверенная демонстрация и организация самостоятельных занятий по гимнастике Уверенная демонстрация и организация самостоятельных занятий по баскетболу Уверенная демонстрация и организация самостоятельных занятий по волейболу Уверенная демонстрация и организация самостоятельных занятий по лыжной подготовке Уверенная демонстрация и организация самостоятельных занятий по профессионально-прикладной физической подготовке	-экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия

ОК-3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Анализировать состояние здоровья, развитие двигательных качеств и умений при выполнение программных дисциплин, контролировать нагрузки в зависимости от состояния здоровья.	Уверенная демонстрация своей физической подготовки. Умение оценивать, анализировать и координировать развитие двигательных качеств на занятиях по легкой атлетике . Уверенная демонстрация своей физической подготовки. Умение оценивать, анализировать и координировать развитие двигательных качеств на занятиях по гимнастике Уверенная демонстрация своей физической подготовки. Умение оценивать, анализировать и координировать развитие двигательных качеств на занятиях по баскетболу Уверенная демонстрация своей физической подготовки. Умение оценивать, анализировать и координировать развитие двигательных качеств на занятиях по волейболу Уверенная демонстрация своей физической подготовки. Умение оценивать, анализировать и координировать развитие двигательных качеств на занятиях по лыжной подготовке Уверенная демонстрация своей физической подготовки. Умение оценивать, анализировать и координировать развитие двигательных качеств на занятиях по профессионально-прикладной физической подготовке.	-экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия экспертное наблюдение за ходом практического занятия

ОК-6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Осуществлять командное взаимодействие при проведение занятий по разделам учебным программам.	Уверенная демонстрация командного взаимодействия при проведении занятий по легкой атлетике Уверенная демонстрация командного взаимодействия при проведении занятий по гимнастике. Уверенная демонстрация командного взаимодействия при проведении занятий по баскетболу Уверенная демонстрация командного взаимодействия при проведении занятий по волейболу Уверенная демонстрация командного взаимодействия при проведении занятий по лыжным гонкам Уверенная демонстрация командного взаимодействия при проведении занятий по профессионально-прикладной физической подготовке	-экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия - экспертный анализ и наблюдение за взаимодействием игроков в игровых ситуациях. - экспертный анализ и наблюдение за взаимодействием игроков в игровых ситуациях. -экспертное наблюдение за ходом практического занятия -экспертное наблюдение за ходом практического занятия

Разработчики:

УТПиТ	преподаватель физической культуры	С.А.Кузькин
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01. МАТЕМАТИКА

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ульяновск 2016

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Приказ Министерства образования науки РФ № 675 от 22.06.2010 г

СОГЛАСОВАНО

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой методической комиссии (МК) общепрофессионального и общеобразовательного цикла
Председатель МК
_____Т.Н. Еграшкина

Заместитель директора по УР

_____Ю.Ю.Бесова

_____ *30.08.2016 г.*

Протокол заседания МК
№1 от 30.08.2016 г.

Авторы – разработчики:

Дедушкина Татьяна Петровна, преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»	4
. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»	6
. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»	15
. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профильном обучении.

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

ЕН.00. Математический и общий естественно научный цикл ЕН.01. Математика

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- **решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;**
- **применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **75** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **49** часов, из них практических занятий 24 часа;
самостоятельной работы **26** часов.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций

- **ОК 1** Понимание сущности и значимости профессии, проявление к ней устойчивого интереса. Введение
- **ОК 2** Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. *Раздел 1. Тема 1.1.*
- **ОК 3** Умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях. *Раздел 3. Тема 3.1.*
- **ОК 4** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. *Раздел 2. Тема 2.1*
- **ОК 5** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. *Раздел 4. Тема 4.1.*
- **ОК 6** Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. *Раздел 5. Тема 5.1*
- **ОК 7** Ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий. *Раздел 1. Тема 1.3.*
- **ОК 8** Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации. *Раздел 2. Тема 2.2*
- **ОК 9** Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. *Раздел 1. Тема 1.*2.

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции *Теория вероятностей. Раздел 3. Тема 3.1.*
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. *Случайная величина, её функция распределения. Раздел 3. Тема 3.1.*
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. *Математическое ожидание. Раздел 3. Тема 3.1.*
- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. *Операции над матрицами. Раздел 4. Тема 4.1.*
- ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. *Определитель матрицы. Раздел 4. Тема 4.1.*
- ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов *Практическая работа «Операции над матрицами». Раздел 4. Тема 4.1.*
- ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов. *Бесконечная числовая последовательность Раздел 1. Тема 1.1*
- ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. *Вычисление предела функции. Раздел 1. Тема 1.1*
- ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. *Основные правила дифференцирования. Раздел 1. Тема 1.1.*
- ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы *Неопределенный интеграл. Раздел 1. Тема 1.1.*
- ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. *Определенный интеграл. Раздел 1. Тема 1.1.*

- ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов *Нахождение частных производных. Раздел 1. Тема 1.1.*
- ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий .*Исследование функции. Раздел 1. Тема 1.1*
- ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. *Исследование функции. Раздел 1. Тема 1.1.*
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов *Вычисление площади криволинейной трапеции Раздел 1. Тема 1.1.*
- ПК 5.2 . Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. *Вычисление площади криволинейной трапеции Раздел 1. Тема 1.1.*
- ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства. *Числовые ряды. Раздел 1. Тема 1.3.*
- ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями *Необходимый признак сходимости ряда. Раздел 1. Тема 1.3.*
- ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива. *Достаточные признаки сходимости рядов. Раздел 1. Тема 1.3.*
- ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями .*Разложение функциональных рядов в ряд Маклорена. Раздел 1. Тема 1.3.*
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- *Сходимость рядов с положительными членами. Раздел 1. Тема 1.3.*

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*75*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*49*
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	*24*
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*26*
В том числе:	
выполнение домашних заданий	*4*
выполнение домашних контрольных работ	*1*
конспектирование	*4*
Написание реферата	*4*
поиск и обзор научных публикаций и электронных источников информации для выполнения творческих работ.	*6*
составление задач с профессиональной тематикой	*7*
Промежуточная аттестация –дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Математика

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Максимальная учебная нагрузка (всего)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	Уровень освоения
1		**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
			75	**49**	**26**	
Введение **ОК1**	1	Значение математики в профессиональной деятельности при освоении специальности технологии продукции общественного питания. *Сущность и значимость профессии, проявление к ней устойчивого интереса*	1	1	-	2
Раздел 1 **Методы математического анализа**			**37**	**24**	**10**	
1.1.Дифференциальное и интегральное исчисление **ОК2,** **ПК4.1-4.4** **ПК3.1-3.4** **ПК5.1-5.2**		**Уметь** решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности**:** вычислять производные функции при данном значении аргумента исследовать функции с помощью производной и строить графики интегрировать простейшие определенные интегралы вычислять площади плоских фигур находить частные производные различных порядков	**25**	**16**	**6**	**2**

		знать основные понятия и методы математического анализа: первый и второй замечательные пределы определение производной, её геометрический смысл таблицу производных формулы производных суммы, произведения, частного основные методы интегрирования таблицу простейших интегралов формулу Ньютона-Лейбница определение частной производной свойства определённого и неопределённого интегралов				
	2	Бесконечная числовая последовательность	1	1	-	2
	3	Предел числовой последовательности	1	1	-	2
	4	Вычисление предела функции	1	1	-	2
	5	Производная. Основные правила дифференцирования	1	1	-	2
	6	Неопределенный интеграл. Вычисление интегралов. Определенный интеграл П***риготовление сложной кулинарной продукции***	1	1	-	2
	7	Геометрический смысл производной	1	1	-	2
	8	Нахождение частных производных	1	1	-	2
		Практические работы	**9**	**9**	**-**	**2**
	9	Практическая работа №1 Вычисление бесконечных числовых последовательностей *Умение организовывать деятельность, выбирать типовые методы и способы решения*	1	1	-	2
	10	Практическая работа №2 Вычисление пределов	1	1	-	2
	11	Практическая работа №3 Вычисление пределов	1	1	-	2
	12	Практическая работа №4 Вычисление пределов	1	1	-	2
	13	Практическая работа №5 Решение прикладных задач	1	1	-	2

	14	Практическая работа №6 Построение графиков функций *Построение графиков зависимости температуры приготовления сложных холодных и горячих десертов*	1	1	-	2
	15	Практическая работа №7 Вычисление интегралов	1	1	-	2
	16	Практическая работа №8 Вычисление площади криволинейной трапеции *Приготовление сложных хлебобулочных и мучных изделий*	1	1	-	2
	17	Практическая работа №9 Нахождение частных производных	1	1	-	2
		Самостоятельная работа студентов	**6**	**-**	**6**	**2**
		Решение задач	2	-	2	2
		Составление задач с профессиональным содержанием	1	-	1	
		Работа с учебной литературой. Конспектирование	1	-	1	2
		Поиск и отбор информации к выполнению творческой работы: «Исследование математических зависимостей между параметрами деятельности торгового предприятия»	1	-	1	
		Написание реферата «Дифференциальное и интегральное исчисление в товароведение»	1	-	1	
1.2. Обыкновенные дифференциальные уравнения **ОК9**		**Уметь** решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности**:** • составлять дифференциальные уравнения на простейших задачах • решать дифференциальные уравнения с разделяющими переменными • решать однородные дифференциальные уравнения первого порядка • решать однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами **знать** основные понятия и методы математического анализа: • типы задач, приводящие к дифференциальным уравнениям	**7**	**5**	**3**	**2**

		• определение дифференциального уравнения • определение общего и частного решений дифференциальных уравнений, их геометрической интерпретации • об интегральных кривых-решениях дифференциального уравнения • методы решения обыкновенных дифференциальных уравнений с разделяющимися переменными, дифференциальных уравнений первого порядка, дифференциальных уравнений второго порядка с постоянными коэффициентами				
	18	Примеры задач, приводящих к дифференциальным уравнениям. Основные понятия и определения	1	1	-	2
	19	Решение дифференциальных уравнений с разделяющимися переменными	1	1	-	2
	20	Дифференциальные уравнения первого порядка	1	1	-	2
		Практические работы	**1**	**1**	**-**	**2**
	21	Практическая работа №10. Решение дифференциальных уравнений с разделяющимися переменными *Уверенное ориентирование в условиях частой смены технологий*	1	1	-	2
	22	Практическая работа № 11. Решение однородных дифференциальных уравнений первого порядка различными способами	**1**	**1**	**-**	**2**
		Самостоятельная работа	**3**		**3**	
		Решение задач	2	-	2	2
		Составление задач с профессиональным содержанием	1	-	1	2
1.3. Ряды **ОК7** **ОК10** **ПК6.1-6.5**		**Уметь** решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности**:** определять сходимость числовых и функциональных рядов по признаку Даламбера применять признак Лейбница для знакопеременных рядов	**5**	**3**	**1**	**2**

		разлагать элементарные функции в ряд Маклорена **знать** основные понятия и методы математического анализа: определения числовых и функциональных рядов необходимый и достаточный признаки сходимости рядов, признак Даламбера признаки знакопеременных рядов, признак Лейбница метод представления функций в степенные ряды с помощью ряда Маклорена				
	23	Числовые ряды ***Организация работы структурного подразделения***	1	1	-	2
	24	Необходимый признак сходимости ряда. Достаточные признаки сходимости рядов с положительными членами *Использование знаний по данной теме в условиях службы в рядах вооружённых сил РФ*	1	1	-	2
		Практические работы	**1**	**1**	**-**	**2**
	25	Практическая работа №12 Разложение функциональных рядов в ряд Маклорена *Отвечать за работу в микрогруппах, а также за результат выполненных заданий*	1	1	-	2
		Самостоятельная работа студентов	**1**	**-**	**1**	**2**
		Домашняя контрольная работа	1	-	1	
Раздел 2 **Основы дискретной математики**			**6**	**4**	**2**	**2**
2.1 Множества и отношения. Свойства отношений **ОК4**		**Уметь** решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности**:** выполнять операции над множествами о способах задания множеств о диаграмме Эйлера **знать** основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности**:**	**3**	**2**	**1**	**2**

		определения: множества, отношения операции и свойства операций над множествами свойства отношений				
	26	Операции над множествами.	1	1	-	2
		Практические работы	**1**	**1**	**-**	**2**
	27	Практическая работа №13 « Выполнение операций над множествами».	1	1	-	2
		Самостоятельная работа студентов	**1**	**-**	**1**	**2**
		Решение задач	1	-	1	2
2.2 Основные понятия теории графов **ОК8**		**иметь представление:** о связи понятия графов и понятия отношения **знать:** определение графов и его элементов виды графов и операции над ними	**3**	**2**	**1**	**2**
	28	Основные понятия теории графов	1	1	-	2
	29	Основные понятия теории графов	1	1	-	2
		Самостоятельная работа	**1**	**-**	**1**	**2**
		Выполнение творческой работы	1	-	1	2
Раздел 3 **Основы теории вероятностей и математической статистики**			**9**	**6**	**3**	**2**
3.1 Вероятность. Теоремы сложения вероятностей **ОК3** **ПК1.1-1.3**		**Уметь** решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности: находить вероятность в простейших задачах используя классическое определение вероятностей решать задачи с применением теоремы сложения вероятностей для несовместимых событий **знать** основные понятия теории вероятностей и математической статистики понятия: событие, частота и вероятность появления события, совместимые и несовместимые события, полная вероятность теорему сложения вероятностей	**9**	**6**	**3**	**2**

		теорему умножения вероятностей				
	30	Теория вероятностей. Теоремы сложения и умножения вероятностей	1	1	-	2
	31	Случайная величина, её функция распределения *Умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях*	1	1	-	2
	32	Математическое ожидание и дисперсия случайной величины ***Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***	1	1	-	2
		Практические работы	**3**	**3**	**-**	**2**
	33	Практическая работа №14 «Сложение и умножение вероятностей»	1	1	-	2
	34	Практическая работа №15 «Вычисление случайной величины и её функции распределения».	1	1	-	2
	35	Практическая работа № 16 «Вычисление математического ожидания и дисперсии случайной величины»	1	1	-	2
		Самостоятельная работа студентов	**3**	**-**	**3**	**2**
		Решение задач	1	-	1	2
		Работа с учебной литературой. Конспектирование	1		1	
		Поиск и обзор научных публикаций и электронных источников информации для выполнения творческих работ	1	-	1	2
Раздел 4 **Линейная алгебра**			**6**	**4**	**4**	**2**
4.1 Основные понятия теории матриц **ОК5** **ПК2.1-2.3**		**Уметь** применять простые математические систем и процессов в сфере профессиональной деятельности: производить основные операции над матрицами находить определитель матрицы **знать** основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности: основные понятия теории матриц определение определителя матрицы, свойство	**6**	**4**	**4**	**2**

		определителя для треугольной матрицы матричные модели правило треугольника				
	36	Операции над матрицами ***Приготовление сложной холодной кулинарной продукции***	1	1	-	2
	37	Определитель матрицы	1	1	-	2
		Практические работы	**2**	**2**	**-**	2
	38	Практическая работа №17. Операции над матрицами *Использование информационных коммуникационных технологий*	1	1	-	2
	39	Практическая работа №18. Вычисление определителя	1	1	-	2
		Самостоятельная работа.	**4**	**-**	**4**	
		Реферат «Использование матрицы в экономических расчетах»	2	-	2	
		Составление профессиональных задач	2	-	2	
Раздел 5. **Теория комплексных чисел**			**4**	**2**	**2**	**2**
5.1 Основные понятия комплексных чисел **ОК6**		**Уметь** решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности выполнять действия над комплексными числами, заданными в алгебраической форме изображать комплексные числа в геометрической форме **знать** основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности**:** числовые множества необходимость расширения понятия числа понятие модуля и аргумента комплексного числа	**3**	**2**	**2**	**2**
	40	Комплексные числа. Действия над комплексными числами. Геометрическое изображение комплексных чисел *Умение работать в микрогруппах*	1	1	-	2
		Практические работы	**1**	**1**	**-**	2
	41	Практическая работа №19 Действия над комплексными	1	1	-	2

		числами, заданными к алгебраической форме				
		Самостоятельная работа.	**2**	**-**	**2**	
		Домашняя контрольная работа	2	-	2	
Раздел 6. Основы интегрального и дифференциального исчисления			**12**	**7**	**5**	**2**
6.1 Численное интегрирование		**уметь:** применять простые математические систем и процессов в сфере профессиональной деятельности**:** вычислять интегралы по формулам прямоугольников, трапеций и формуле Симпсона **знать** основные понятия и методы математического анализа: способы представления функции в виде прямоугольников формулу Симпсона	**3**	**1**	1	2
		Практические работы	**1**	**1**	-	
	42	Практическая работа № 20. Численное интегрирование	1	1		2
		Самостоятельная работа	**1**	**-**	**1**	
		Выполнение творческой работы	1		1	
6.2 Численное дифференцирование		**уметь:** применять простые математические систем и процессов в сфере профессиональной деятельности: по табличным данным находить аналитическое выражение производной знать основные понятия и методы математического анали-за: интерполяционные формулы Ньютона таблицу конечных разностей	**3**	**2**	1	2
	43	Численное дифференцирование	1	1	-	2
		Практические работы	**1**	**1**	-	
	44	Практическая работа № 21.Численное дифференцирование	1	1	-	2
		Самостоятельная работа.	**1**	**-**	**1**	
		Решение задач	1	-	1	
6.3 Численное решение		**уметь:** применять простые математические систем и	**7**	**4**	**3**	2

обыкновенных дифференциальных уравнений		процессов в сфере профессиональной деятельности находить значение функции, определяемое заданным дифференциальным уравнением и начальными условиями с использованием метода Эйлера **знать** основные понятия и методы математического анализа: метод Эйлера для решения задачи Коши				
	45	Численное решение обыкновенных дифференциальных уравнений	1	1	-	2
		Практические работы	**3**	**3**	-	
	46	Практическая работа № 22. Численное решение обыкновенных дифференциальных уравнений	1	1	-	
	47	Практическая работа № 23.Численное решение обыкновенных дифференциальных уравнений	1	1	-	2
	48	Практическая работа № 24. Численное решение обыкновенных дифференциальных уравнений	1	1	-	2
		Самостоятельная работа	**3**	**-**	**3**	**2**
		Подготовка материалов к презентации	1	-	1	2
		Защита творческой работы	2		2	
Дифференцированный зачет	49		**1**	**1**	**-**	**2**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика»

Оборудование учебного кабинета: доска, стенды «Общее устройство компьютера»,интерактивная доска, 15 ученических столов, кафедра, сейф, стенды, вентилятор, папки с материалами(тестами) по всем темам, для подготовки к итоговой аттестации и ЕГЭ, модели, плакаты, стенд «Сохрани свое здоровье», раздаточный материал по темам, карточки-задания, методические рекомендации по выполнению практических занятий для СПО, комплекты заданий для контрольных и самостоятельных работ, магнитный набор цифр и букв, магнитный набор «Доли и дроби».

Технические средства:

Интерактивная доска
МФУ
Персональный компьютер
Ноутбук
Сканер
CD – диски, дискеты ; учебные программы.
Микросхема оперативной памяти
Картридер
Модем

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной Литературы

Для обучающихся:

1. Барашков А.С. Математика. Серия «Высшее образование». –М., «Эксмо», 2010
2. Богомолов Н.В. Практические занятия по математике. –М., «Высшая школа», 2011Выгодский М.Я. Справочник по высшей математике.М.: ОООИздательство «Астрель». – 2011.
3. Пехлецкий И.Д. Математика (Для средних профессиональных учебных заведений), - М., «ACADEMIA», 2010.
4. Филимонова Е.В.. Математика (Для средних специальных учебных заведений) Учебное пособие, - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2011.
5. Филимонова Е.В., Тер-Симонян Н.А. Математика и информатика. –М.: Издательско-книготрговый центр маркетинг», 2012.

Для преподавателей:

1. Александров А.Д., Вернер А.Л., Рыжик В.И. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10—11 кл. 2010
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11. – М., 2012.
3. Колягин Ю.М., Ткачева М.В, Федерова Н.Е. и др. под ред. Жижченко А.Б. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. – М., 2010.

4. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 11 кл. – М., 2010.
5. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. – М., 2012.Шарыгин И.Ф. Геометрия (базовый уровень) 10—11 кл. – 2011.
6.мГригорьев В.П. Элементы высшей математики: учеб. для учреждений сред. Проф. Образования. – М,: Изхдательский центр «Академия».- 320 с.
7. Данко П.Е;. Попов А.Г. Кожевникова Т.Я. Высшая математика в упражнениях и задачах. Часть 1. - М., «Оникс 21 век», 2012.
8. Данко П.Е.;. Попов А.Г. Кожевникова Т.Я.. Высшая математика в упражнениях и задачах. Часть 2- М., «Оникс 21 век», 2010г.
9. Кремер Н.Ш. Математика для поступающих в экономические вузы. –М., «Юнити», 2011

Интернет-ресурсы:

- http://www.edu.ru/
- http://www.math.ru/
- http://www.exponenta.ru/
- http://www.matematik.ru/
- http://www.allmatematika.ru/

ЭБС

1)Малыхин В. И.
Высшая математика: Учебное пособие / В.И. Малыхин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 365 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование).

2)Балдин К. В.
Высшая математика: Учебник / К.В. Балдин, В.Н. Башлыков, А.В. Рукосуев; Российская академия образования (РАО). - М.: Флинта: МПСИ, 2010 –

3)Дадаян А. А.
Математика.: Учебник / А.А. Дадаян. - 3-е изд. - М.: Форум, 2010. - 544 с. - (Профессиональное образование).

4)Юрьева Е. В.
Исаева, С. И. Математика [Электронный ресурс] : Учеб. пособие / С. И. Исаева, Л. В. Кнауб, Е. В. Юрьева. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2011.
5)Филимонова Е.В. Математика: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений. – Изд. 2-е, доп. И перераб.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2010.-416 с. (Серия «Среднее профессиональное образование»)

6) Богомолов Н.В. Практические занятия по математике: Учеб. пособие для средних специальных учебных заведений. / стер. - М., Высшая школа, 2012.-495 с.

7)Пехлецкий И.Д. Математика: Учеб. для студ. Учреждений сред. Проф. Образования. - М., Академия, 2011.-304 с.
8) Григорьев В.П. «Элементарная высшая математика, М., Академия, 2005

9) Барашков А.С.

Математика. Высшее образование / Барашков А.С. – М.: Филол. о-во СЛОВО, Изд-во Эксмо, 2010.-480 с.
Список литературы актуализирован на заседании МК протоколом №1 от «30.08.16»
Председатель МК _____ Т.Н.Еграшкина.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь: **решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности**	Точное выполнение расчетов, предписаний, использование справочной литературы. Обоснование рационального решения	анализ, устный опрос, письменное тестирование
*уметь**:*** **применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности**	Знание методик проведений исследований математических моделей, оптимальных условий для выборов методов математического анализа.	оценивание проведения контрольно-измерительных работ
знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;	Точное обоснование исторических и теоретических основ математики. Правильное формулирование законов и понятий математики, знание методик решения задач, грамотное оформление материала в виде мультимедийных презентаций	оценивание, письменное тестирование наблюдение за ходом творческих работ
знать: основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики	Точное выполнение расчетов, предписаний , использование справочной технической литературы. Обоснование рационального решения	анализ, письменное тестирование
знать: основные математические методы решения прикладных задач в области	Обоснование рационального решения. Уверенная демонстрация знаний на рабочем месте	анализ выполненных практических заданий

профессиональной деятельности		

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости математики в профессиональной деятельности	Умение производить ценностный выбор и определять значимость социальных ценностей	анализ полученных результатов
ОК 2 Организация работы, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества	Уверенная организация деятельности технолога с выбором методов и способов выполнения профессиональных задач.	анализ выполненных практических заданий
ОК 3 Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях, несение за них ответственности	Обоснование рационального решения в стандартных и нестандартных ситуациях.	наблюдение за ходом работы
ОК 4 Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск справочной и технической литературы, информации в ходе решения поставленных задач, умение делать выбор и определять значимость профессиональных ценностей	оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 5 Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Уверенная демонстрация знаний по работе с глобальными сетями	наблюдение за ходом работы

ОК 6 Умение работать в коллективе, в подгруппах, парами при выполнении работ по всем темам курса	Точное выполнение лабораторных, практических работ, умение взаимодействовать и сотрудничать	анализ выполнения практикума
ОК 7 Ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения задания	Точное выполнение расчетов, предписаний, соблюдение алгоритма деятельности при выполнении коллективных работ	анализ выполненных практических заданий
ОК 8 Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации	Демонстрация профессиональной самостоятельности, стремления к самообразованию, саморазвитию, совершенствованию профессиональных умений и навыков	оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 9 Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Готовность к смене видов деятельности, освоению новых технологий	анализ полученных результатов
ОК 10 Исполнение воинской обязанности с применением полученных знаний.	Применение полученных профессиональных знаний юношами по расчету суточного рациона солдата при исполнении воинской обязанности	оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции

Разработчики:

УТПиТ	преподаватель	Т.П. Дедушкина
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02. «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗАНИЯ»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки РФ № 330 от 12 апреля 2010 г.)

Рассмотрено на заседании МК	УТВЕРЖДАЮ
общепрофессионального цикла	Заместитель директора по учебной работе
Председатель МК	ОГБОУ УТПиТ
_____Т. Н. Еграшкина	_____Ю. Ю. Бесова
Протокол заседания МК	*(подпись, И.О.Ф ,)*
№ от « » 2014 г	*« » 2014 г*

Разработчик:
ОГБОУ УТПиТ преподаватель Шадрина К.С.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 4

. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 8

. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 10

. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 15

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профильном обучении

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

ЕН .00. Естественнонаучный цикл

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

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

- Возможные причины возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Оценивать современную экологическую обстановку;
- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
- применять свои знания по защите окружающей среды в практике современного быта и в своей профессии.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

В рамках учебной дисциплины формируются общие компетенции:

ОК 1 Связь дисциплины с профессией товароведа. Введение.

ОК 2 Организация собственной деятельности в соответствии с экологическими нормами общества. Раздел 1. Тема 1.1.
ОК 3. Ответственность за несанкционированное размещение промышленных предприятий. Раздел 1. Тема 1.4.
ОК 4 Самостоятельная работа: Сообщение ФРЗС Природоохранное просвещение на территории Ульяновской области Раздел 2. Тема 1.3.
Самостоятельная работа: презентация «Глобальные проблемы экологии» Раздел 1. Тема 1. 5.
Самостоятельная работа: *доклад «Сельскохозяйственное загрязнение и здоровье человека»* Раздел 1. Тема 2.2.
ОК 5Самостоятельная работа: Видеоотчёт «Виды загрязнений».
Раздел 1.Тема 1. 4
ОК 6 Самостоятельная работа: Видеоотчёт «Виды загрязнений».
Раздел 1.Тема 1. 4
ОК 7 *Проект «Восстановление экосистемы парка Дружбы народов»*
Раздел 1. Тема 3.1
ОК 8 *Пищевые ресурсы человечества. Экологическое самообразование.* Раздел 1. Тема 2.2.
ОК 9 . *Новые технологии, связанные с ликвидацией последствий загрязнения окружающей среды*
Раздел 1. Тема 1.2.
ОК 10. *Использование человеческих ресурсов- военнообязанных, при ликвидации последствий загрязнения окружающей среды.* Раздел 1. Тема 1.2.
ПК 1.1. – 5.2. *Влияние экологии на здоровье населения через продукты питания.* Раздел 1. Тема 2.2.
ПК 1.1. – 5.2. *Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.* Раздел 1. Тема 3.1.
ПК 6.1. – 6. 5. *Утилизация бытовых и промышленных отходов. Проблемы отходов. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств.* ***ФРЗС*** *Рациональное размещение промышленных предприятий, в том числе и на территории Ульяновской области.* Раздел 1. Тема 1. 4.

1.5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

	руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***54***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***36***
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	*6*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***18***
Подготовка презентаций	*3*
Подготовка видеоотчета	*3*
Подготовка докладов	*5*
Подготовка проекта	*1*
Подготовка фотоотчета	*2*
Подготовка сообщения	*2*
Подготовка исследовательской работы	*2*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.02. «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объём часов			Уровень освоения
		макс.	ауд.	с/р	
		54	**36**	**18**	
Раздел 1. «Особенности взаимодействия природы и общества»					
Тема 1.1. «Природоохранный потенциал»	**Студенты должны уметь:** исследовать экологическую обстановку района проживания **Студенты должны знать:** о современном состоянии среды России и планеты; о воздействии негативных экологических факторов на человека, их прогнозировании и предотвращении о глобальных проблемах экологии				
«Природоохранный потенциал»	Природоохранный потенциал: природа и общество, общие и специфические черты. *ОК 2 Организация собственной деятельности в соответствии с экологическими нормами общества.*	1	1		2
	Развитие производственных сил общества; увеличение массы веществ и материалов, вовлекаемых в хозяйственный оборот, преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на условия существования.	1	1		
	Практическая работа №1 Составление схем, таблиц на тему: «История взаимоотношений человека и природы»	1	1	-	
«Природа и общество»	Охрана биосферы от загрязнения от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности человека. Влияние урбанизации на биосферу. Экология города. *Ок 9 Новые технологии, связанные с ликвидацией последствий загрязнения окружающей среды. ОК 10 Использование человеческих ресурсов-военнообязанных, при ликвидации последствий загрязнения окружающей среды.*	1	1	-	2
	Виды загрязнений: физическое, химическое, биологическое	1	1		
«Влияние урбанизации на биосферу»	Роль человеческого фактора в решении проблем экологии. Научно – технический прогресс и природа в современную эпоху	1	1	-	2

«Проблема отходов»	Антропогенное и естественное загрязнение. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных веществ. ПК 6.1. – 6.5.*Утилизация бытовых и промышленных отходов. Проблемы отходов. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств.* *ФРЗС Рациональное размещение промышленных предприятий, в том числе и на территории Ульяновской области. ОК 3. Ответственность за несанкционированное размещение промышленных предприятий.*	**1**	1		2
	Практическая работа: Проведение исследования на тему «Оценка экологической обстановки района проживания»	1	1	-	
	Самостоятельная работа: ОК 5,6 Видеоотчёт проделанного исследования	3	-	3	
1.1.5.«Глобальные экологические проблемы»	Признаки экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, «парниковый эффект», истощение энергетических ресурсов, кислотные дожди, смог. Пути их решения.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа: ОК 4 Подготовка презентации на тему: «Глобальные проблемы экологии»	3	-	3	
Тема 1.2. «Природные ресурсы и рациональное природопользование»	**Студенты должны уметь:** анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности. **Студенты должны знать:** природные ресурсы, их классификация; проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производств; пищевые ресурсы человечества; проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции				
1.2.1.«Природные ресурсы и их классификация»	Природные ресурсы, их классификация.	1	1	-	2
	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производств.	1	1		
	История освоения природных ресурсов. Проблема энергетических ресурсов.	1	1		
1.2.2. «Пищевые ресурсы человечества»	*ОК 8. Пищевые ресурсы человечества. Экологическое самообразование*. *ПК 1.1 – 5.2. Влияние экологии на здоровье населения через продукты*	1	1	-	

	питания. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.				2
	Сельскохозяйственное загрязнение. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.	1	1		
	Практическая работа: «Сельскохозяйственное загрязнение и здоровье человека» Составление отчета.	1	1	-	
	Самостоятельная работа: *ОК 4 Подготовка доклада «Сельскохозяйственное загрязнение и здоровье человека»*	3	-	3	
Тема 1.3. «Загрязнение окружающей среды радиоактивными и токсичными вещества»	**Студенты должны уметь:** анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности. **Студенты должны знать:** об основных источниках загрязнения окружающей среды; о классификации загрязнителей и путях их воздействия на здоровье человека				
1.3.1. «Загрязнение биосферы»	Антропогенное и естественное загрязнение. Виды воздействия человека на природу. Основные загрязнители и их классификация. *ПК 1.1 – 5.2. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.*	1	1	-	
	Основные задачи мониторинга окружающей среды.	1	1		2
	Практическая работа: *ОК 7 Подготовка проекта на тему «Восстановление экосистемы парка Дружбы народов»*	1	1	-	
	Самостоятельная работа: Оформление проекта «Восстановление экосистемы парка Дружбы народов»	1	-	1	
1.3.2. «Зелёная» революция и её последствия»	Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска.	1	1	-	2
1.3.3. «Задачи сохранения генофонда планеты»	Задачи сохранения генофонда планеты. Изменение видового и популяционного составов. Поддержание экологического равновесия.	1	1	-	2
1.3.4. «Экологическая ситуация в г. Ульяновск и Ульяновской области»	Экологическая ситуация в Ульяновской области. Основные предприятия, загрязняющие природу. Экологическая обстановка памятников природы Ульяновской области. Растения и животные Ульяновской области, занесённые в Красную книгу.	1	1	-	2

	Растения и животные Ульяновской области, занесённые в Красную книгу.	1	1		
	Практическая работа: *ОК 5 Подготовка фоторепортажа на тему: «Экологическая обстановка Ульяновска»*	1	1	-	
	Самостоятельная работа: Фотоотчёт на тему: «Экологическая обстановка Ульяновска»	2	-	2	
Раздел 2. «Правовые и социальные вопросы природопользования»	**Студенты должны уметь:** анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности. **Студенты должны знать:** историю российского природоохранного законодательства; задачи и цели природоохранных органов управления и надзора.				
Тема 2. 1. «Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу»	Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающего воздействия на природу. ФРЗС Мероприятия, по предотвращению разрушающего воздействия на природу, проводимые на территории Ульяновской области				
2.1.1. «История российского природоохранного законодательства»	История российского природоохранного законодательства. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	1	1	-	2
	Заповедное дело в России. ФРЗС Красные книги, в том числе Ульяновской области	1	1		
	Самостоятельная работа: подготовка доклада на тему: «Заповедники и заказники России»	2	-	2	
2.1.2. «Участие России в деятельности международных природоохранных организаций»	Участие России в деятельности международных природоохранных организаций: международные соглашения, конвенции, договоры.	1	1	-	2
	Создание независимой международной комиссии по охране окружающей среды. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.	1	1		
2.1.3. «Природоохранное просвещение»	Органы управления и надзора по охране природы. Их цели и задачи. ФРЗС	1	1	-	2
	Природоохранное просвещение, в том числе на территории Ульяновской	1	1		

	области.				
	Самостоятельная работа: ОК 4 Подготовка сообщение ФРЗС на тему: Природоохранное просвещение на территории Ульяновской области	2	-	2	
Тема 2.2. «Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду»	**Студенты должны уметь:** соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности. **Студенты должны знать:** правовую и экономическую ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.				
2.2.1. «Правовая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду»	Правовая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду, в том числе на территории Ульяновской области.	1	1	-	2
	Правовая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду, в том числе на территории Ульяновской области.	1	1		
	Правовая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду, в том числе на территории Ульяновской области.	1	1		
2.2.2. «Экологическая оценка производств и предприятий»	Понятие об экологической оценке предприятий и производств.	1	1	-	2
	Экологическая оценка предприятий и производств Ульяновской области.	1	1		
	Практическая работа: Проведение мониторинга на тему: «Экологическая оценка предприятий и производств Ульяновской области»	1	1	-	
	Самостоятельная работа: оформление исследовательской работы «Экологическая оценка предприятий и производств Ульяновской области»	2	-	2	
	Дифференцированный зачет	1	1		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет: кабинет «Экологические основы природопользования»

Оборудование учебного кабинета: доска, Законодательные акты по экологии

Технические средства: ноутбук, проектор

Аудиовизуальные: Презентация: «Глобальные проблемы экологии»; «Заповедники и заказники Ульяновской области», «Животные и растения, занесённые в Красную книгу», Диафильмы «Биосфера. Охрана природы», Видеофильмы «Многоликая среда обитания»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.М. В. Гальперин «Экологические основы природопользования»: учебник. 2-е изд., испр.- М.: ИД «ФОРУМ», 2011 г. – 256 с.: ил. – (Профессиональное образование).
2.В. М. Константинов «Экологические основы природопользования»; - М., «Академия», «НМЦ СПО», 2010 г.
3.Е. К. Хандогина, Н. А. Герасимова «Экологические основы природопользования»: учебное пособие под общей редакцией доктора биологических наук Е. К. Хандогиной. – М.: ФОРУМ: ИНФРА - М, 2012. – 160 с.: ил. – (Профессиональное образование).
4. В. Д. Вавилова «Основы экологии»: Учебное пособие – 4 – е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К^0», 2013 г. – 264 с.
5. Законодательные акты по экологии

Интернет – ресурсы:

http://referat-engels.narod.ru/books/books_ecologia

Дополнительные источники:

А. В. Путилов «Охрана окружающей среды»; 0 М., «Химия», 2011 г.
Б. М. Миркин., Л. Г. Наумова «Экология России»; - М., АО «МДС», 2010 г.

25. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Ориентироваться в наиболее общих экологических проблемах, формирование экологической культуры гражданина и будущего специалиста	Умения излагать концентрированно, в логически выдержанной форме, сформированные идеи, взгляды, убеждения, мировоззрения.	Экспертное наблюдение за умением вести беседу, представлять информацию. Экспертное оценивание рефератов

Возможные причины возникновения экологического кризиса	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей	Экспертное наблюдение за умением представлять информацию, самостоятельно оценивать факты и явления. Экспертное оценивание рефератов.
Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	Свободно излагать концентрированно в логически выдержанной форме свою точку зрения о влиянии человека на природу	Экспертное наблюдение за процессом дебатов, умением вести беседу. Экспертное оценивание письменных тестовых работ
Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности	Осознание ответственности за нарушение экологической безопасности, аргументированное отстаивание свей точки зрения по проблеме	Экспертное наблюдение за процессом дебатов, умением вести беседу, умением свободно и откровенно вести обсуждение проблемных вопросов, оценивание выступлений. Экспертное оценивание проектных работ
Природоресурсный потенциал Российской Федерации	Грамотное проведение сравнительного анализа ресурсного потенциала стран мира	Экспертное оценивание умения самостоятельно оценивать факты и явления жизни. Экспертное оценивание письменных тестовых работ
Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	Изложение своих мыслей по проблеме социальной и экологической безопасности, пропаганда здорового образа жизни.	Экспертное оценивание умения самостоятельно оценивать факты и явления жизни. Экспертное оценивание видеоотчётов.
Оценивать современную экологическую обстановку	Умение отслеживать в информационно-комуникационных сетях новые технологии в профессиональной сфере, обосновывать необходимость их частой смены	Экспертное оценивание умения аргументировано отстаивать свою точку зрения. Экспертное оценивание письменных тестовых работ

Разработчики:
ОГБОУ УТПиТ Преподаватель Шадрина К.С.
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН. 03 ХИМИЯ

(название учебной дисциплины)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование специальности)

г. Ульяновск
2015 г

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки РФ № 675 от 22 июня 2010 г.)

Рекомендована
На заседании МК
Председатель МК

Еграшкина Т.Н.
(подпись И.О.Ф)

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе ОБГОУ СПО УТПиТ

Бесова Ю.Ю.
(подпись И.О.Ф)

Протокол заседания МК
№ 1 от 27.08.2015 г. 27.08.2015 г.

Авторы (разработчики):

Костина М.П, преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	32
. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.03 « Химия »

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

Математический и общий естественнонаучный цикл_ Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профильном обучении

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности ;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование ;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру ;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы , отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии
-теоретические основы органической, физической , коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протеканий;
- обратимые и не обратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно- восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические реакции ;
- характеристики различных классов органических веществ , входящий в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии ;
-основные методы классического количественного и физико- химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **192** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- **128** часов; самостоятельной работы обучающегося **64** часов.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих компетенций

ОК 1

- Значимость химии в профессиональной деятельности технолога. Введение. 2.7.1
- *ОК 2*

- деятельность технолога, выбирая методы и способы выполнения профессиональных задач. Организация работы технолога по применению теплоты в тепловых аппаратах. Раздел 1. Тема 1.1.1Умение организовывать Раздел 1 Тема 5. 1

ОК 3

- Использование вакуум аппаратов при варке бульонов на предприятиях общественного питания Ульяновской области**.** Стандартные и нестандартные ситуации при варке первых блюд. Раздел 1. Тема 3.1.

ОК 4

- Классификация дисперсных систем. Раздел 2. Тема 6.1

ОК 5

- Поиск информации на сайтах Интернета по современным видам суспензий, паст Раздел 2. Тема 8.4

ОК 6

- Умение работать в коллективе, в подгруппах, парами при выполнении лабораторных работ по всем темам курса

ОК 7

- Умение работать в коллективе, в подгруппах, парами при выполнении лабораторных работ по всем темам курса

ОК 8

- Самостоятельная работа. Сообщение «Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле» Раздел 5. Тема 20.10

ОК 9

- Химические процессы при использовании современных технологий, в том числе кислородной технологии, фламбирования, технологии быстрого приготовления. . Раздел 3. Тема 9.6

ПК 1.1

- Скорость химических реакций. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания. Раздел 1. Тема 3.1.

ПК 1.2

- Скорость химических реакций. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания. Раздел 1. Тема 3.1.

ПК 1.3

- Скорость химических реакций. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания. Раздел 1. Тема 3.1.

ПК 2.1

- Строение , применение, свойства жиров, белков, углеводов в процессе приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы Раздел 3. Тема 9.5

ПК 2.2

- Строение , применение, свойства жиров, белков, углеводов в процессе приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы Раздел 3. Тема 9.5

- Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы**.** Раздел 2 Тема 7.3

ПК 2.3

- Студни, методы получения ,синерезис. Раздел 3. Тема 9.3
- Замораживание пищевых продуктов жидким газом, влияние газовых сред на хранение плодов и овощей.Влияние вязкости жидкости на качество и консистенцию пищевых продуктов. Использование температуры плавления и дымообразования пищевых продуктов. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении Раздел 1. Тема 2..2

ПК 3.1

- Использование растворов в процессе приготовления сложных супов. Раздел 1. Тема 4.2

ПК 3.2

- Замораживание пищевых продуктов жидким газом, влияние газовых сред на хранение плодов и овощей. Влияние вязкости жидкости на качество и консистенцию пищевых продуктов. Использование температуры плавления и дымообразования пищевых продуктов. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении Раздел 1. Тема 2..2
- Использование свойств электролитов в приготовлении сложных горячих соусов. Раздел 1. Тема 4.6
- Использование оптических свойств коллоидных растворов в приготовлении сложных горячих соусов Раздел 2 Тема 7.4
- Использование эмульсий в приготовлении сложных горячих соусов. Раздел 2. Тема 8.1

ПК 3.3

- *Замораживание пищевых продуктов жидким газом, влияние газовых сред на хранение плодов и овощей. Влияние вязкости жидкости на качество и консистенцию пищевых продуктов. Использование температуры плавления и дымообразования пищевых продуктов. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении блюд из грибов, сыра. Раздел 1. Тема 2..2*

ПК 3.4

- Замораживание пищевых продуктов жидким газом, влияние газовых сред на хранение плодов и овощей. Влияние вязкости жидкости на качество и консистенцию пищевых продуктов. Использование температуры плавления и дымообразования пищевых продуктов. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении блюд из грибов, сыра. Раздел 1. Тема 2..2

ПК 4.1

- Применение адсорбции в технологических процессах осветления бульонов, сиропов, использование пищевых красителей, очистка питьевой воды. Обработка жировыми веществами технологического оборудования в кулинарии, кондитерском производстве, хлебопечении. Значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания: правила товарного соседства, контроль влажности складских помещений, виды тары. Раздел 1. Тема 5.6
- Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 3 Тема 9.4

ПК 4.2

- Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 3 Тема 9.4

ПК 4.3

- Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 3 Тема 9.4
- Адсорбция, гидрофильные и гидрофобные поверхности при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий и соблюдении правил хранения. Раздел 1 Тема 5.4

ПК 4.4

- Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 3 Тема 9.4
- Замораживание пищевых продуктов жидким газом, влияние газовых сред на хранение плодов и овощей.

  Влияние вязкости жидкости на качество и консистенцию пищевых продуктов. Использование температуры плавления и дымообразования пищевых продуктов. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении Раздел 1. Тема 2..2
- Организация и приготовление отделочных полуфабрикатов и их оформление на основе методов получения и очистки коллоидных растворов**.** Раздел 2. Тема 7.5
- Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и их оформления используя свойства аэрозолей. Раздел 2. Тема 8.2

ПК 5.1

- Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах.

  ФРЗС: Роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции, значение осмоса в процессах обмена веществ при консервировании пищевых продуктов на предприятиях Ульяновской области. Использование растворов в организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов. Раздел 1. Тема 4.4
- Использование растворов в организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов Раздел 2. Тема 8.3

ПК 5.2

- Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах. Роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции, значение осмоса в процессах обмена веществ при консервировании пищевых продуктов на предприятиях Ульяновской области. Использование растворов в организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов Раздел 1. Тема 4.4

- Энергетика производства продуктов питания Раздел 1 Тема 1.3
- Умение организовывать себя и проводить приготовление сложных горячих десертов, используя свойства золей. 2.7.6
- Использование растворов в организации процесса приготовления и приготовления сложных горячих десертов Раздел 2. Тема 8.4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**192**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**128**
в том числе:	
лабораторные работы	**48**
практические работы	**10**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**64**
в том числе:	
1.Решение задач прикладного характера, выполнение упражнений.	**19**

2.Подготовка сообщений, докладов (письменный отчет) 3.Написание рефератов. 4.Учебно-исследовательская работа. 5.Мини-исследования. 6.Творческие работы (составление таблиц и диаграмм)	 **17** **6** **6** **7** **9**
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных, практических, самостоятельных работ	Объём часов			Уровень усвоения
		Всего	Аудит	Сам	
Введение **ОК 1**	**Уметь:** применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности. **Знать:** основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической и коллоидной, аналитической химии.				
	Содержание	2	2	-	
	Разделы, задачи, применение. *Значимость химии в профессиональной деятельности технолога*	1	1	-	2
	Состояние и перспективы развития химии	1	1	-	2
Раздел 1. Физическая химия		56	36	20	
Тема 1 **Основные понятия и законы термодинамики Т** **ермохимия**	**Уметь:** использовать законы термодинамики и термохимии в решении задач и упражнений, внедрять энергосберегающие технологии на производстве. Описывать уравнениями химических реакций процессы лежащие в основе производства продуктов. Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций**.** **Знать: :**основные понятия и законы термодинамики и термохимии ; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения				
	Содержание	6	4	2	
1.1.1 **ОК 2**	Термодинамика, основные понятия: система, фаза, параметры состояния системы, внутренняя энергия, теплота, работа. Передача теплоты в тепловых аппаратах посредством теплопроводности, теплоизлучения и конвекции. *Организация работы технолога по применению теплоты в тепловых аппаратах*	1	1	-	2
1.1.2	Законы термодинамики для изохорного и изобарного процессов	1	1	-	2
	Практические работы	2	2		
1.1.3 **ПК 5.2**	Решение задач по термохимии, закону Гесса, следствия из него, термохимические уравнения и расчеты. ***Энергетика производства продуктов питания***	1	1	-	2

1.1.4	Решение задач на расчет энтропии и энтальпии	1	1	-	2
Тема 2 **Агрегатные состояния веществ**	**Уметь:** определять тип связи, использовать газовые законы при решении задач, определять поверхностное натяжение различных веществ, вязкость жидкостей; сравнивать состав и свойства веществ на основе кристаллических решёток; использовать лабораторную посуду и оборудование; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; **Знать:** строение атома **,**типы химической связи ,характеристику агрегатных состояний веществ; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования приемы безопасной работы в химической лаборатории				
	Содержание	*8*	*6*	*2*	
1.2.1	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Строение атома, распределение электронов по уровням и подуровням, квантовые числа.	1	1	-	2
1.2..2 **ПК 2.3** **ПК 3.2** **ПК 3.3** **ПК 4.4**	Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Твердое состояние вещества. Типы кристаллических решёток. ***Замораживание пищевых продуктов жидким газом, влияние газовых сред на хранение плодов и овощей.*** ***Влияние вязкости жидкости на качество и консистенцию пищевых продуктов.*** ***Использование температуры плавления и дымообразования пищевых продуктов.*** ***Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении.***	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**				
1.2.3	Определение поверхностного натяжения различных веществ	1	1	-	2
1.2.4	Определение поверхностного натяжения различных веществ	1	1	-	2
1.2.5	Определение вязкости жидкостей	1	1	-	2
1.2.6	Определение вязкости жидкостей	1	1	-	2
	Самостоятельная работа ФРЗС Сообщение. Вода. Экологическая характеристика	2	-	2	2

	природных вод, атмосферы , почвы Ульяновской области.				
Тема 3. **Химическая кинетика**	**Уметь:** решать задачи и упражнения с использованием основных законов и принципов химической кинетики; использовать знания в приготовлении блюд, сырья и продуктов использовать лабораторную посуду и оборудование соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории **Знать:** понятие химической кинетики и катализа; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; скорость реакций в различных средах, теорию катализа назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования приемы безопасной работы в химической лаборатории				
	Содержание	12	6	6	
1.3.1. **ОК 3** **ПК 1.1** **ПК 1.2** **ПК 1.3** **ПК 3.4**	***Скорость химических реакций. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания.*** *ФРЗС: Использование вакуум аппаратов при варке бульонов на предприятиях общественного питания Ульяновской области* *Стандартные и нестандартные ситуации при варке первых блюд.*	1	1	-	2
1.3.2	Закон действия масс. Теория активации.	1	1	-	2
1.3.3	Обратимость химического процесса.	1	1	-	2
1.3.4	Химическое равновесие, принцип Ле- Шателье, применение его к биохимическому процессу дыхания плодов . ФРЗС: Хранение фруктов и овощей в складских помещениях предприятий Ульяновской области.	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	2	2		
1.3.5	Исследование зависимости скорости реакции от температуры и площади		1		2

	соприкосновения веществ				
1.3.6	Исследование зависимости реакции от ингибитора, катализатора, концентрации веществ.		1		2
	Самостоятельная работа Решение задач на расчет константы скорости реакции Теория активных столкновений (сообщения) Фотохимические и цепные реакции(упражнения)	6 2 2 2	- - - -	6 2 2 2	2 2 2
Тема 4 **Свойства растворов**	**Уметь**: определять молекулярную массу вещества эбуллиоскопическим и криоскопическими методами, определять тепловые явления при растворении, составлять ионные уравнения реакций, пользоваться таблицей растворимости, определять РН раствора различных веществ, решать задачи с использованием различных способов выражения концентрации растворов; использовать лабораторную посуду и оборудование соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории **Знать:** сольватную теорию растворов Д.М.Менделеева, законы Генри, закон разбавленных растворов, диффузию и осмос , 1 и 2 законы Рауля ,теорию электролитической диссоциации , ионное произведение воды , водородный показатель, способы выражения концентрации растворов, буферные системы. назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования приемы безопасной работы в химической лаборатории.				
	Содержание	18	12	6	
1.4.1 **ПК 3.1**	Общая характеристика растворов , гидратная теория Д.И.Менделеева. Использование теории растворов при приготовлении и хранении газированных напитков. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. ***Использование растворов в процессе приготовления сложных супов***	1	1	-	2
1.4.2 **ПК 5.1** **ПК 5.2**	Диффузия, осмос и осмотическое давление. ***Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах.***	1	1	-	2

	ФРЗС: ***Роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции, значение осмоса в процессах обмена веществ при консервировании пищевых продуктов на предприятиях Ульяновской области.*** ***Использование растворов в организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов***				
1.4.3	Законы Рауля	1	1	-	2
1.4.4 **ПК 3.2**	Свойства растворов электролитов. ФРГЗС: Влияние реакции среды на технологические процессы тушения мяса(выбор соуса),маринования, тепловой обработки растительных продуктов. Буферные растворы и их использование при исследовании овощных полуфабрикатов (Предприятия общественного питания Ульяновской области) ***Использование свойств электролитов в приготовлении сложных горячих соусов***	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**				
1.4.5	Приготовление растворов заданной концентрации.	1	1		2
1.4.6.	Приготовление растворов с определенной массовой долей вещества	1	1		2
1.4.7	Определение температуры плавления жира.	1	1	-	2
1.4.8	Определение температуры кипения жира	1	1	-	2
1.4.9	Определение осмотического давления	1	1	-	2
1.4.10	Определение осмотического давления	1	1	-	2
1.4.11	Определение температуры затвердевания животного масла	1	1	-	2
1.4.12	Определение температуры затвердевания растительного масла	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Решение задач на закон разведения Оствальда (отчет) ФРЗС: Сообщения по теме коррозия металлов, гальванические элементы и особенности современного оборудования на заводах Ульяновской области.	6 2 4	- - -	6 2 4	 2 2

Тема 5 **Поверхностные явления**	**Уметь:** применять адсорбцию в технологических процессах, использовать при хранении сырья и соблюдения товарного соседства; использовать лабораторную посуду и оборудование, соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; **Знать:** виды адсорбции, процессы происходящие на границе: ж-ж, р-г; т-г; т-р и др, понятия хроматография и смачивание; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования приемы безопасной работы в химической лаборатории.				
	Содержание	12	8	4	
1.5.1	Адсорбция, её сущность	1	1	-	2
1.5.2	Виды адсорбции	1	1	-	2
1.5.3	Адсорбция на границе раствор-газ.	1	1	-	2
1.5.4 **ПК 4.3**	Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. ***Адсорбция, гидрофильные и гидрофобные поверхности при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий и соблюдении правил хранения.***	1	1	-	2
1.5.5	Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании	1	1	-	2
1.5.6 **ПК 4.1**	ФРЗС : ***Применение адсорбции в технологических процессах осветления бульонов, сиропов, использование пищевых красителей, очистка питьевой воды. Обработка жировыми веществами технологического оборудования в кулинарии, кондитерском производстве, хлебопечении. Значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания: правила товарного соседства, контроль влажности складских помещений, виды тары. (Предприятия общественного питания Ульяновской области)***	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	2	2		

1.5.7	Изучение явления адсорбции	1	1	-	2
1.5.8	Изучение явления адсорбции	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде) Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции Привести примеры.	4 2 2	- -	4 2 2	 2 2
Раздел 2 **Коллоидная химия**		28	20	8	
Тема 6 **Дисперсные системы**	**Уметь:** использовать свойства дисперсных систем для оптимизации технологического процесса . **Знать:** **к**лассификацию дисперсных систем **, о**бщую характеристику дисперсных систем **.**				
	Содержание	2	2		
2.6.1 **ОК 4**	*Классификация дисперсных систем.* .	1	1	-	2
2.6.2	Общая характеристика ,основные понятия дисперсных систем	1	1	-	2
Тема 7 **Коллоидные растворы**	**Уметь:** использовать свойства коллоидных растворов для оптимизации технологического процесса получать и отличать коллоидные растворы от других растворов, находить практическое применение в технологии пищевых производствах. использовать лабораторную посуду и оборудование, соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. **Знать:** виды коллоидных растворов их строение и свойства; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования приемы безопасной работы в химической лаборатории **.**				
	Содержание	14	10	4	
2.7.1	Общая характеристика коллоидных растворов, виды коллоидных растворов.	1	1	-	2

ПК 2.2	Понятие об агрегативной и кинетической устойчивости. Свойства коллоидных растворов: молекулярно- кинетические свойства, электрокинетические, электроосмос и электрофорез. Седиментация и центрифугирование, их использование при анализе жирности молока ,бульонов. ***Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы***				
2.7.2 **ПК 3.2**	Оптические свойства коллоидных растворов. Оптические свойства чая, молока, бульонов использование физических методов анализа пищевых продуктов. ***Использование оптических свойств коллоидных растворов в приготовлении сложных горячих соусов***	1	1	-	2
2.7.3 **ПК 4.4**	ФРГЗС: Получение, очистка коллоидных растворов. Методы получения: диспергирование, конденсация, применение для получения пищевых продуктов. Очистка : диализ и электродиализ. Вымачивание соленных продуктов, очистка пищевого желатина. Применение ультрафильтрации и электродиализа для очистки воды, приготовление диетических продуктов.(Предприятия общественного питания Ульяновской области) ***Организация и приготовление отделочных полуфабрикатов и их оформление на основе методов получения и очистки* коллоидных растворов.**	1	1	-	2
2.7.4 **ПК 5.2**	Золи. Коагуляция золей. Пептизация. ***Умение организовывать себя и проводить приготовление сложных горячих десертов, используя свойства золей.***	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	4	4		
2.7.5	Получение коллоидных растворов	1	1	-	2
2.7.6	Получение гелей	1	1	-	2
2.7.7	Исследование свойств коллоидных растворов	1	1	-	2
2.7.8	Определение свойств чая, вин, молока, бульона	1	1	-	2
	Практические работы	2	2		
2.7.9	Строение коллоидных частиц: ядро, гранула, мицелла.	1	1		
2.7.10	Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	1	1		
	Самостоятельная работа Сообщения по теме лиофильные и лиофобные коллоидные растворы	4 4		4 4	 2

Тема 8 **Грубодисперсные системы**	**Уметь:** использовать свойства грубодисперсных систем для оптимизации технологического процесса ; получать и отличать грубодисперсные системы от коллоидных растворов. использовать лабораторную посуду и оборудование, соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории **Знать:** примеры и свойства грубодисперсных систем назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования приемы безопасной работы в химической лаборатории.				
	Содержание	12	8	4	
2.8.1 **ПК 3.2**	Эмульсии: понятие, классификация ,строение. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Пищевые эмульсии: молоко, сливки, масло, маргарин, соусы и др. ***Использование эмульсий в приготовлении сложных горячих соусов***	1	1	-	2
2.8.2 **ПК 4.4**	ФРЗС: Аэрозоли. Дымы, туманы. Значение аэрозолей в пищевой промышленности, загрязнение окружающей среды. (Ульяновская область) ***Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и их оформления используя свойства аэрозолей.***	1	1	-	2
2.8.3 **ПК 5.1**	ФРЗС: Пены, влияние пен на консистенцию пищи. Роль пенообразователей, твердые пены. Порошки .(Ульяновская область) ***Использование растворов в организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов***	1	1	-	2
2.8.4 **ПК 5.2**	ФРЗС: Суспензии, пасты. Пищевые продукты относящиеся к ним, влияние размера частиц на их качество. Значение суспензий и паст в технологических процессах и рационе питания. (Ульяновская область) *Поиск информации на сайтах Интернета по современным видам суспензий, паст.* ***Использование растворов в организации процесса приготовления и приготовления сложных горячих десертов***	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	4	4	-	
2.8.5	Получение устойчивых эмульсий	1	1	-	2

2.8.6	Исследование свойств эмульсий	1	1	-	2
2.8.7	Получение устойчивых пен	1	1	-	2
2.8.8	Исследование свойств пен	1	1	-	
	Самостоятельная работа Сделать анализ использования вязкости, привести отличительные особенности свободно и связнодисперсных систем	4 4	- -	4 4	 2
Раздел III. Физико-химические изменения важнейших органических веществ. Растворы высокомолекулярных соединений		14	8	6	
Тема 9 **Высокомолекулярные соединения**	**Уметь:** использовать свойства органических веществ и высокомолекулярных соединений для оптимизации технологического процесса ; Описывать уравнениями химических реакций процессы лежащие в основе производства продуктов. Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; отличать высокомолекулярные соединения от коллоидных растворов. использовать лабораторную посуду и оборудование, соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории **Знать: с**троение, классификацию, свойства ВМС, студни, гели; набухание и растворение полимеров **,**знать характеристику различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции**;** назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования приемы безопасной работы в химической лаборатории				
	Содержание	14	8	6	
3.9.1	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные	1	1	-	2

	соединения.				
3.9.2	Свойства ВМС(фазовое и физическое состояние систем)	1	1	-	2
3.9.3 **ПК 2.3**	ФРЗС: Студни, методы получения ,синерезис. (Предприятия общественного питания Ульяновской области)	1	1	-	2
3.9.4 **ПК 4.1-4.4**	***Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***	**1**	**1**	**-**	**2**
3.9.5 **ОК 5** **ПК 2.1** **ПК 2.2** **ПК 2.3**	*Поиск информации на сайтах Интернета* ***Строение , применение, свойства жиров, белков, углеводов в процессе приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы***	1	1	-	2
3.9.6 **ОК 9** **ПК 3.1-3.4**	ФРЗС: Эмульгирование жиров, денатурация белков, брожение глюкозы, инверсия сахарозы, клейстеризация крахмала. (Предприятия общественного питания Ульяновской области). **Эмульгирование жиров, денатурация белков, брожение глюкозы, инверсия сахарозы, клейстеризация крахмала. (Предприятия общественного питания Ульяновской области) при организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.** *Химические процессы при использовании современных технологий, в том числе кислородной технологии, фламбирования, технологии быстрого приготовления.*	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	2	2	-	
3.9.7	Изучение явления набухания	1	1	-	2
3.9.8	Исследование набухания макаронных изделий.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Рефераты. ПАВ, строение и свойства.. Применение в технологических процессах высокомолекулярных электролитов, высаливания и коацервации.	6 4 2	- - -	6 4 2	 2 2

Раздел 4 **Аналитическая химия. Качественный анализ.**		45	30	15	
Тема 10 **Классификация катионов и анионов**	**Уметь:** выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру**;** проводить частные реакции катионов 1-ой аналитической группы; анализировать смесь катионов 1-ой аналитической группы использовать лабораторную посуду и оборудование, соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории **Знать:** основы аналитической химии; основные методы классического качественного анализа**;** методы и технику выполнения химических анализов ; классификацию ионов; общую характеристику 1-ой аналитической группы катионов ; частные реакции катионов 1-ой аналитической группы ; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования; приемы безопасной работы в химической лаборатории;				
	Содержание	9	6	3	
4.10.1.	Введение в аналитическую химию, ее задачи, значение. Методы и виды анализа. Правила и техника выполнения лабораторных работ, правила техники безопасности.	1	1	-	2
4.10.2	Общая характеристика 1-ой аналитической группы катионов. Периодическая система элементов Д.И. Менделеева, как основа аналитической классификации ионов. Классификация катионов и анионов.	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	4	4	-	
4.10.3	Проведение частных реакций на катионы 1-й группы NH	1	1	-	2
4.10.4	Исследование частных реакции на катионы Na; K	1	1	-	2
4.10.5	Анализ смеси катионов 1-й группы	1	1	-	2

4.10.6	Исследование систематического хода анализа.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Составить таблицы элементов как основу аналитической **к**лассификации катионов и анионов	3 3	- -	3 3	 2
Тема 11 **2-я аналитическая группа катионов**	**Уметь:** выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру**;** проводить частные реакции катионов 2-ой аналитической группы; анализировать смесь катионов 2-ой аналитической группы решать задачи на правило растворимости и гидролиз солей; использовать лабораторную посуду и оборудование, соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории **Знать:** основные методы классического качественного анализа**;** методы и технику выполнения химических анализов ; классификацию ионов; общую характеристику 2-ой аналитической группы катионов ; частные реакции катионов **2**-ой аналитической группы ; понятия: растворимость и произведение растворимости и гидролиз солей; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования; приемы безопасной работы в химической лаборатории;				
	Содержание	11	8	3	
4.11.1	Общая характеристика катионов 2-й аналитической группы. Значение катионов 2-й аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Анализ смеси катионов 2-й группы	1	1	-	2
4.11.2	Групповой реактив и его применение. Произведение растворимости, условия образования осадков.	1	1	-	2
4.113	Гидролиз солей	1	1	-	2
4.11.4	Произведение растворимости	1	1		2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	4	4	-	
4.11.5	Проведение частных реакций на Ba ; Ca	1	1	-	2
4.11.6	Исследование частных реакции на катион магния.	1	1	-	2

	Практические работы				
4.11.7	Решение задач на расчет произведения растворимости (ПР);	1	1	-	2
4.11.8	Решение задач на расчет произведения растворимости (ПР);	1	1		2
	Самостоятельная работа Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении	3 3		3 3	 2
Тема 12 **3-я аналитическая группа катионов**	**Уметь:** выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру**;** проводить частные реакции катионов 3-ой аналитической группы; анализировать смесь катионов 3-ой аналитической группы решать окислительно-восстановительные реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование, соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории **Знать:** основные методы классического качественного анализа**;** методы и технику выполнения химических анализов ; общую характеристику 3-ой аналитической группы катионов ; частные реакции катионов **3**-ой аналитической группы ; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования; приемы безопасной работы в химической лаборатории;				
	Содержание	11	8	3	
4. 12.1	Общая характеристика катионов 3-й группы.	1	1	-	2
4. 12.2	Анализ смеси катионов 3-й группы				
4. 12.3	Значение катионов 3-й группы в проведении химико-технологического контроля	1	1	-	2
4. 12.4	Сущность окислительно-восстановительных реакций. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения.	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	2	2	-	
4. 12.5	Проведение частных реакций на катионы 3-й группы	1	1	-	2
4. 12.6	Проведение частных реакций на катионы Fe ; Fe	1	1	-	2
	Практические работы	2	2		
4. 12.7	Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения	1	1	-	2

4.12.8	Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения	1	1		
	Самостоятельная работа Упражнения на ионно-электронный метод решения окислительно-восстановительных реакций	3 3	- -	3 3	2
Тема 13 **4-ая аналитическая группа катионов**	**Уметь:** выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру**;** проводить частные реакции катионов 4-ой аналитической группы; анализировать смесь катионов 4-ой аналитической группы проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы; использовать лабораторную посуду и оборудование, соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории **Знать:** основные методы классического качественного анализа**;** методы и технику выполнения химических анализов ; общую характеристику 4-ой аналитической группы катионов ; частные реакции катионов 4-ой аналитической группы ; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования; приемы безопасной работы в химической лаборатории;				
	Содержание	7	4	3	
4.13.1	Общая характеристика катионов 4-й группы. Значение катионов 4-й группы в проведении химико-технологического контроля	1	1	-	2
4.13.2	Групповой и подгрупповой реактивы и условия их применения. Систематический ход анализа смеси катионов 4-й группы.	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	2	2		
4.13.3	Исследование частных реакций на катионы 4-й группы	1	1	-	2
4.13.4	Анализ смеси катионов 4-й группы	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути.	3 3		3 3	2

Тема 14 **Анионы**	**Уметь:** выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру**;** анализировать сухую соль, составлять ее формулу проводить частные реакции анионов **1,2,3**-ой аналитической группы; анализировать смесь анионов **1,2,3**-ой аналитической группы; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы; использовать лабораторную посуду и оборудование; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; **Знать:** основные методы классического качественного анализа**;** методы и технику выполнения химических анализов ; классификацию анионов; общую характеристику **1,2,3**-ой аналитической группы анионов ; частные реакции анионов **1,2,3**-ой аналитической группы ; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования; приемы безопасной работы в химической лаборатории;				
	Содержание	7	4	3	
4.14.1	Общая характеристика анионов. Значение анионов в проведении химико-технологического контроля	1	1	-	2
4.14.2	Классификация анионов	1	1	-	2
	Лабораторные работы	2	2		
4.14.3	Частные реакции на анионы 1,2,3-й групп	1	1	-	2
4.14.4	Анализ сухой соли. Систематический ход анализа соли	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	3 3	- -	3 3	 2
Раздел 5. Количественный анализ		47	32	15	
Тема15 Методы количественного анализа	**Уметь:** производить вычисления в весовом анализе, объемном анализе по результатам измерений; **Знать:** сущность и методы количественного анализа				

	Содержание	2	2		
5.15.1	Понятие, сущность, методы количественного анализа.	1	1	-	2
5.15.2	Точность вычислений в количественном анализе. Погрешности вычислений ,ошибки в количественном анализе (случайные, систематические, абсолютные, относительные).	1	1	-	2
Тема16 Гравиметрический анализ	**Уметь:** выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру**;** использовать лабораторную посуду и оборудование; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; **Знать:** правила взвешивания на аналитических весах; операции весового анализа; основные методы классического количественного анализа**;** методы и технику выполнения химических анализов ; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования; приемы безопасной работы в химической лаборатории;				
	Содержание	7	4	3	
5.16.1	Весы(аналитические, технохимические),правила работы на них. Посуда и оборудование весового метода анализа.	1	1		2
5.16.2	Вычисления в весовом анализе	1	1		2
	Лабораторные работы	2	2		
5.16.3	Определение влажности крупы	1	1	-	2
5.16.4	Вычисления при выполнении определения влажности крупы.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Сделать сравнительную характеристику весов и другого оборудования в весовом анализе.	3 3	- -	3 3	 2

Тема 17. Титриметрический анализ	**Уметь:** выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; готовить раствор заданной концентрации; осуществлять процесс титрования; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру**;** использовать лабораторную посуду и оборудование; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; **Знать: с**ущность и методы объёмного анализа ; способы выражения концентрации растворов; основные методы классического количественного анализа**;** методы и технику выполнения химических анализов ; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования; приемы безопасной работы в химической лаборатории;				
	Содержание	13	10	3	
5. 17.1	Сущность и методы объёмного анализа	1	1	-	2
5. 17.2	Вычисления в объёмном анализе	1	1		2
5. 17.3	Расчёты в объёмном анализе	1	1		2
5. 17.4	Способы выражения концентрации растворов(молярная, нормальная концентрации, моляльная концентрация, массовая доля растворенного вещества). Вычисления в объемном анализе.	1	1	-	2
5. 17.5	Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда объемного анализа и ее назначение.	1	1	-	2
5. 17.6	Сущность метода нейтрализации, индикаторы, выбор индикатора, кривые титрования.	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	4	4	-	
5. 17.7	Приготовление рабочего раствора щёлочи	1	1	-	2
5. 17.8	Приготовление стандартного раствора щавельной кислоты	1	1	-	2

5. 17.9	Определение кислотности пшеничной муки	1	1	-	2
5. 17.10	Приготовление растворов для определения кислотности	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора.	3 3		3 3	 2
Тема 18 **Метод окисления-восстановления** **ОК 6, ОК 7**					
	Уметь: выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; определять эквиваленты окислителя и восстановителя; готовить рабочий раствор перманганата калия; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру**;** использовать лабораторную посуду и оборудование; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; **Знать:** сущность методов окисления - восстановления; классификацию методов окисления-восстановления; основные методы классического количественного анализа**;** методы и технику выполнения химических анализов ; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования; приемы безопасной работы в химической лаборатории;				
	Содержание	7	4	3	
5. 18.1	Приготовление рабочего раствора перманганата калия	1	1	-	2
5. 18.2	Установление нормальности и титра по щавелевой кислоте	1	1	-	2
	Практические работы				
5. 18.3	Выполнение расчётов эквивалентов окислителя	1	1	-	2
5. 18.4	Выполнение расчётов эквивалентов восстановителя	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Рассчитать эквиваленты окислителя и восстановителя при перманганатометрии и иодометрии(количественное определение окислители, восстановителя).	3 3		3 3	 2

Тема 19 **Методы осаждения и комплексонообразования**	**Уметь:** выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; практически определять содержание ионов данными методами; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру**;** использовать лабораторную посуду и оборудование; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; **Знать:** сущность методов осаждения и комплексонообразования; основные методы классического количественного анализа**;** методы и технику выполнения химических анализов ; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования; приемы безопасной работы в химической лаборатории;				
	Содержание	5	2	3	
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	2	2	-	
5. 19. 1	Исследование сущности методов осаждения. Аргентометрия (метод Мора),условия применения метода в проведении химико- технологического контроля	1	1	-	2
5. 19.2	Исследование сущности метода комплексонообразования .Определение содержания хлорида натрия в рассоле	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Приготовить раствор трилона Б, используя аргентометрию и радонометрию	3 3		3 3	 2

Тема20 **Физико-химические методы анализа**	Уметь: выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; применять методы в химико-технологическом контроле; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; использовать лабораторную посуду и оборудование; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; Знать: сущность методов физико-химического анализа; основные методы физико-химического анализа; методы и технику выполнения химических анализов ; назначение и правила использования лабораторной посуды и оборудования; приемы безопасной работы в химической лаборатории;	13	10	3	
	Содержание	13	10	3	
5.20.1	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности. Применение этих методов в химико- технологическом контроле	1	1	-	2
5.20.2	Сущность и значение колориметрический метода анализа , общая характеристика методов стандартных серий. Приборы колориметрического метода анализа,	1	1	-	2
5.20.3	Сущность и значение рефрактометрического метода анализа, приборы рефрактометрического метода анализа.	1	1	-	2
5.20.4	Сущность и значение поляриметрического метода анализа, приборы поляриметрического метода анализа.	1	1	-	2
5.20.5	Сущность и значение хроматографического метода анализа, приборы хроматографического метода анализа.	1	1	-	2
5.20.6	Современные физико-химические методы анализа	1	1	-	2
5.20.7	*Обобщение* и повторение курса	1	1	-	2
5.20.8	Итоговый зачёт	1	1	-	2
ОК 6, ОК 7	**Лабораторные работы**	2	2	-	
5.20.9	Определение меди в растворе колориметрическим методом	1	1	-	2

5.20.10	Определение меди в растворе колориметрическим методом	1	1	-	2
ОК 8	**Самостоятельная работа** Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле	3 3	- -	3 3	 2
Итого:		**192**	**128**	**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета- лаборатории химии (органическая , физическая, коллоидная, аналитическая).

Оборудование учебного кабинета: кабинет оснащен действующим технологическим оборудованием, учебными столами: двухместными (7 шт), одноместными (5шт), лабораторными столами (6шт), стульями ученическими (30шт);демонстрационный стол с вытяжным шкафом , классная доска вмонтирована в переднюю стену; кабинет связан с лаборантской с единой современной вытяжной системой. В кабинете есть четыре подводки холодной и горячей воды, длина кабинета 20 метров ширина 6 метров, освещение естественное- 3 окна, искусственное -17 люминесцентных светильников, отопление централизованное, для хранения реактивов в кабинете есть два сейфа.

Комплект учебного и учебно-наглядного оборудования:

1. Печатные пособия (комплект справочных таблиц по химии, периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, растворимость солей кислот и оснований, электрохимический ряд напряжения металлов, ряд электроотрицательности, комплект таблиц, методические рекомендации для учителя по основным разделам химии.
2. Информационно- коммуникативные средства (электронные пособия на компакт дисках по основным разделам химии, химическому эксперименту)
3. Экранно-звуковые пособия
4. Оборудование общего назначения
5. Комплекты оборудования для лабораторных опытов и практических занятий, реактивы.
6. Технические средства в том числе аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.
7. Модели, макеты

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для обучающихся

Бондаревская И.Н.	Физическая и коллоидная химия Учебное пособие	2012	АНО ВПО «Омский экономический институт»
Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е., Сладков С.А.	Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля Учебник	2014	ОИЦ «Академия»
Белик В.В., Киенская К.И.	Физическая и коллоидная химия	2013	ОИЦ «Академия»

Глубоков Ю.М., Головачева В.А., Ищенко А.А	Аналитическая химия	2013	ОИЦ «Академия»
Захарова Т.Н.,Головлева Н.А.	Органическая химия	2012	ОИЦ «Академия»
Горбатова К.К., Гунькова П.И.	Биохимия молока и молочных продуктов	2011	Издательство «ГИОРД»

Для преподавателей

1.Белик В.В. Киенская К.И. Физическая и коллоидная химия-М. «Academa»2011г. Допущено Министерством образования РФ в качестве учебника для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по группе 2500 «Химическая технология»

2.ИщенкоА.А.Аналитическая химия-М. «Academa»2011 г. Допущено Министерством образования РФ в качестве учебника для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по группе 2500 «Химическая технология»

3. Лукьянов А.Б. Физическая и коллоидная химия-М., «Химия» 2010 г. Допущено Министерством пищевой промышленности РФ в качестве учебника для техникумов пищевой промышленности.

4. Горбунцова С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) – М., «Альфа-М» ; «ИНФРА-М» ; 2010г. Допущено Министерством образования РФ в качестве учебника для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

5. Шапиро С.А. Шапиро М.А. Аналитическая химия-М., «Высшая школа» 2010. г.Допущено Министерством высшего и среднего специального образования РФ в качестве учебника для химических техникумов.

ЭБС

1 .Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [лектронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013

2.Ищенко А.А. Аналитическая химия. Учебник для студентов сред. Проф. Учеб. заведений / под ред. ИщенкоА.А. - М., Академия, 2004.-320 с.

3.Васильев В.П. Аналитическая химия. Лабораторный практикум, М., Дрофа, 2004

4.Химия. Справочные материалы / Ю.Д.Третьяков и др.; под. Ред. Третьякова Ю.Д. - М.: «Астрель»: ООО «Издательство АСТ», 2002-333 с.: ил.

5.Физическая и коллоидная химия (в общественном питании). Учебное пособие / С.В. Горбунцова.- М.: Альфа-М, 2010.- 270 с.

6.Горбунцова С. В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко, Е.В. Федоренко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008

7.Горбунцова С. В.
Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко, Е.В. Федоренко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012

8.Белик В.В. Физическая и коллоидная химия. Учебник / В.В.Белик., К.И.Киенская. - М.: «Академия», 2005.-288 с.

Интернет-ресурсы

1. Химический факультет ЮФУ ru.wikipedia.org/wiki
2. www.xenoid.ru/adverts/chem_books.ph...
3. www.chemy.info/reshenie_kolloidnoj
4. old.rsmu.ru/deps/caf_chemistry/ru/c...

Литература актуализирована протокол МК №1 от 27.08.2015 г.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;У1.	Логическое построение и формулирование базовых теоретических законов, теорий; формирование и планирование умений использования справочной, учебной литературой.	Тестирование Решение задач и упражнений.
Уметь: использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса ; У2	Грамотное использование знаний учебного материала	Тестирование Устный опрос Экспертная оценивание при проведении контрольно-измерительных материалов
Уметь: описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; У3	Верная, оригинальная, индивидуальная самостоятельная деятельность , своевременное корректирование выявленных неточностей	Тестирование Экспертное наблюдение за ходом работы Экспертная оценивание при проведении контрольно-измерительных материалов
Уметь: проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; У4	Точное выполнение расчетов, предписаний , использование справочной технической литературы. Обоснование рационального решения	Решение задач и упражнений Экспертный анализ письменного тестирования
Уметь: использовать лабораторное оборудование У5	Правильный подбор приборов, оборудования. Верное демонстрация умений и знаний на рабочем месте.	Устный опрос Экспертное наблюдение за выполнением лабораторной работы Экспертная оценка выполненных практических заданий.
Уметь: выполнять расчеты по результатам измерений У6	Знание принципа действий измерительных приборов и приемов обращения с ними. Знание методик измерений.	Решение задач и упражнений Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса
Уметь: выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру ; У7	Знание методик проведений исследований, оптимальных условий для выборов методов химического анализа. Владение современным техническим оборудованием	Фронтальный опрос Устный опрос Экспертная оценка результатов устного и письменного опроса

	предприятий общественного питания	
Уметь: проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы , отдельные классы органических соединений; У8	Правильное определение содержания неизвестных компонентов в смеси двух или нескольких веществ. Правильный подбор реактивов, качественных реакций	Устный опрос Письменный опрос Самостоятельная работа
Уметь: соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории У9	Соблюдение алгоритма деятельности при выполнении работ в химической лаборатории	Устный опрос Письменный опрос Экспертное наблюдение при выполнении работ в химической лаборатории
Знать: основные понятия и законы химии З1	Правильное формулирование законов и понятий химии	Экспертное оценивание знаний Письменное тестирование Контрольная работа
Знать: теоретические основы органической, физической , коллоидной химии; З2	Правильное обоснование теоретические основы органической, физической , коллоидной химии	Экспертная оценка результатов устного опроса Письменное тестирование Экзамен
Знать: понятие химической кинетики и катализа; З 3	Верное нахождение путей решения выполненных заданий экспериментальным способом	Экспертный анализ выполненных практических заданий, лабораторных опытов
Знать: классификацию химических реакций и закономерности их протеканий З4	Уверенное знание классификацию химических реакции по различным признакам реакций	Самостоятельная работа Экспертное наблюдение за ходом эксперимента Контрольная работа
Знать: обратимые и не обратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов З5	Верное выполнение и проверка количественных зависимостей между физическими величинами в реакциях	Устный опрос, Экспертное наблюдение за ходом эксперимента Тестирование
Знать: окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; З6	Соблюдение алгоритма деятельностей при решении упражнений	Решение упражнений, Экспертное наблюдение за ходом эксперимента Тестирование

Знать: гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах понятие о сильных и слабых электролитах; З7	Верное выполнение наблюдений, измерений, опытов по схемам. Описание способов измерений	Решение упражнений, Экспертное наблюдение за ходом эксперимента Тестирование
Знать: тепловой эффект химических реакций, термохимические реакции З8	Соблюдение последовательности при решении задач	Решение задач Экспертное наблюдение за ходом эксперимента Тестирование
Знать:характеристики различных классов органических веществ , входящий в состав сырья и готовой пищевой продукции; З9	Владение современными классификациями органических веществ , входящий в состав сырья и готовой пищевой продукции	Ррешение задач упражнений Экспертное наблюдение за ходом эксперимента Экспертная оценка защиты рефератов
Знать: - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; З10	Обоснование места коллоидных систем и высокомолекулярных соединений в системе пищевых продуктов	Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом эксперимента Экспертная оценка сообщений
Знать: дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов **З11**	Достоверные знания использования свойств дисперсных и коллоидных системы пищевых продуктов	Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом эксперимента Экспертная оценка сообщений
Знать: роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах **З12**	Проектирование и выбор оптимальных методов работы при исследовании поверхностных явлений в природных и технологических процессах	Фронтальный опрос Экспертное наблюдение за ходом эксперимента Контрольная работа
Знать: основы аналитической химии З13	Соблюдение основ аналитической химии, уверенная демонстрация знаний на рабочем месте	Выполнение упражнений Экспертный анализ демонстрации знаний на рабочем месте Письменное тестирование
Знать:. основные методы классического количественного и физико- химического анализа З14	Логическое построение исследований и их обоснования	Решение задач и упражнений Экспертная проверка экспериментальных знаний и умений Экспертная оценка рефератов
Знать: назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;З15	Правильный подбор лабораторного оборудования и аппаратуры. Соблюдение безопасности при работе	Устный опрос Экспертная оценка выполненных практических заданий. Тестирование

Знать- методы и технику выполнения химических анализов З16	Уверенное проведение эксперимента. Соблюдение последовательности при выполнении экспериментальных работ	Устный опрос Экспертная оценка выполненных практических заданий. Тестирование
Знать:. приемы безопасной работы химической лаборатории З17	Правильное владение культурой учебного труда в химической лаборатории	Устный опрос инструктажа Экспертная оценка выполненных практических заданий. Тестирование
		Дифференцированный зачёт по темам курса за семестр

Результаты обучения (ОК)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 1 Значимость химии в профессиональной деятельности технолога.	Формулирование базовых теоретических законов, теорий.	Экспертное оценивание ответов при устном опросе

ОК 2 Организация работы технолога по применению теплоты в тепловых аппаратах. .	Организация деятельности технолога с выбором методов и способов выполнения профессиональных задач по применению теплоты в тепловых аппаратах.	Экспертная оценивание заданий при проведении контрольно-измерительных материалов
ОК 3 Использование вакуум аппаратов при варке бульонов на предприятиях общественного питания Ульяновской области**.** Стандартные и нестандартные ситуации при варке первых блюд.	Выбор правильного решения в стандартных и нестандартных ситуациях при варке первых блюд. Обоснование рационального решения	Экспертное наблюдение за ходом работы
ОК 4 Классификация дисперсных систем.	Использование справочной технической литературы, для разнообразных классификаций дисперсных систем.	Экспертное оценивание сообщений
ОК 5 Поиск информации на сайтах Интернета по современным видам суспензий, паст	Использование сайтов Интернета по современным видам суспензий, паст	Экспертное оценивание рефератов.
ОК 6 Умение работать в коллективе , в подгруппах, парами при выполнении лабораторных работ по всем темам курса	Выполнение лабораторных, практических работ Соблюдение алгоритма деятельности при выполнении работ в химической лаборатории	Экспертный анализ выполнения практикума
ОК 7 Умение работать в коллективе , в подгруппах, парами при выполнении лабораторных работ по всем темам курса	Выполнение лабораторных, практических работ Соблюдение алгоритма деятельности при выполнении работ в химической лаборатории	Экспертный анализ выполнения практикума
ОК 8 Самостоятельная работа. Сообщение «Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом	Подготовка сообщений, докладов, рефератов для профессионального и личностного развития.	Экспертное оценивание рефератов, сообщений

контроле»		
ОК 9 Химические процессы при использовании современных технологий, в том числе кислородной технологии, фламбирования, технологии быстрого приготовления.	Применение знаний по эмульгированию жиров, денатурации белков, брожению глюкозы, инверсии сахарозы, клейстеризации крахмала.	Экспертное оценивание письменного опроса
ОК10 Рациональное питание военнослужащего. Расчёт суточного рациона.	Применение полученных профессиональных знаний юношами по расчету суточного рациона солдата при исполнении воинской обязанности	Экспертное оценивание практических расчётов.

Разработчики:

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Лист регистрации изменений рабочей программы

Преподаватели *Костина Марина Петровна*

№ п/п	Год внесения изменений	Характер изменений	№ листа	Обоснование изменений (ошибка при разработке, изменение учебного плана, пожелание работодателя и т.д.)	Действительно для групп	Подпись внесшего изменение
1	*2014*	*Добавлен список литературы*		*Обновление ЭБС ИНФРА-М*	Т-31, Т-32	Костина М.П.
2	*2015*	*Литература актуализирована*		*Протокол №1 от 27.08.2015 г.*	Т-31, Т-32	Костина М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ульяновск, 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Пр. №675 от 26.06.2010 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании МК
Председатель МК

_____

Протокол заседания МК
№____от «____»_____20___г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора ОГБПОУ УТПиТ
по учебной работе

_____

«____»_____20___г.

Разработчик:
Рецензенты:

_____

_____

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**
.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**30**
.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**32**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технологии продукции общественного питания»

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

ОП.00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-Использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-Основные понятия и термины микробиологии;
-классификацию микроорганизмов;
-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
-характеристики микрофлоры, почвы, воды и воздуха;
-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
-основные пищевые инфекции и отравления;
-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
-схему микробиологического контроля;
-санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
-правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование;

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость профессии техника-технолога, проявлять к ней устойчивый интерес.

- Понимать значимость гигиенических и микробиологических знаний для техника-технолога. (тема 1 «Введение»).

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- Организовывать собственную деятельность с учетом гигиенических правил и микробиологических нормативов. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Организовывать свой рабочий процесс с учетом СанПиНов. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- Использовать научную информацию по микробиологии и гигиене для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного совершенствования. (Раздел 1. Основы микробиологии.

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

- Использовать информационно-коммуникативные технологии в оценке деятельности предприятия общественного питания и его персонала (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.

- Работать в коллективе, уметь общаться с коллегами, руководством и потребителями, основываясь на правилах этики и выполняя требования СанПиНов. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

- Брать на себя ответственность за соблюдение бактериологических нормативов продукции, санитарно-гигиенических требований к оборудованию, посуде, к помещениям на предприятиях общественного питания, за работу коллектива в целом с учетом данных параметров.

(Тема1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.

Тема1.4. Патогенные микроорганизмы.

Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- В ходе подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы привлекать дополнительные источники знаний (литературу и Интернет), уметь планировать свою работу по самосовершенствованию в процессе обучения и практической деятельности. (В процессе всего курса обучения).

ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- Интересоваться новыми технологиями, применяемыми в сфере деятельности повара, техника-технолога, осваивать их. Осваивать новые методы обеззараживания помещений, оборудования, посуды, обеспечивающие соблюдение требований СанПиНов, новые приемы и методики микробиологического анализа.

(Тема1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.

Тема1.4. Патогенные микроорганизмы.

Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

ОК.10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).

- Применять знания, полученные в курсе изучения дисциплины на практике во время исполнения воинской обязанности (для юношей).

(При изучение всего курса формируются умения и навыки соблюдения правил личной гигиены как в общем плане, так и при выполнение работы в кухонном блоке).

ПК.1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Уметь оценивать качество мяса с точки зрения микробиологических показателей перед его использованием, соблюдать правила первичной обработки.

(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Уметь оценивать качество рыбы с точки зрения микробиологических показателей перед её использованием, соблюдать правила первичной обработки.

(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Уметь оценивать качество домашней птицы с точки зрения микробиологических показателей перед его использованием, соблюдать правила первичной обработки.

(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать правила приготовления и сроки реализации готовой продукции.

(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.

- Уметь оценивать качество сырья с точки зрения микробиологических показателей, соблюдать правила приготовления и реализации рыбных, мясных блюд и блюд из сельскохозяйственной домашней птицы.

(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать правила приготовления и сроки реализации холодных соусов.

(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении сложных супов, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.
(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении сложных соусов, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.
(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

- Уметь оценивать качество овощей, грибов и сыров , используемых при приготовлении сложных блюд, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.
(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- Уметь оценивать качество рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используемых при приготовлении сложных блюд, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.
(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовлений сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.
(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.
(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).

ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, с точки зрения их

микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.
(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).
ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, используемых их в оформлении, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.
(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).
ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- Уметь оценивать качество продуктов, используемых для приготовления сложных холодных десертов, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.
(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).
ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- Уметь оценивать качество продуктов, используемых для приготовления сложных горячих десертов, с точки зрения их микробиологических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции.
(Тема1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов .
Тема2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий).
ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- Участвовать в планировании поставки сырья, его хранения и использования. (Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов).
ПК.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- Планировать работу персонала по выполнению своих профессиональных обязанностей. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).
ПК.6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- Организовывать работу трудового коллектива с точки зрения соблюдения СанПиНов. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).
ПК.6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ персоналом с точки зрения соблюдения СанПиНов. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).
ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- Вести журнал по технике безопасности на производстве, бракеражный журнал, документацию по приемке сырья, выдачи его персоналу, о реализации продукции. (Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*102*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*68*
в том числе:	
лабораторные работы	*14*
Практические работы	*2*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*34*
в том числе:	
Подготовка реферата	*6*

Самостоятельная работа над санитарной документацией	*10*
Выращивание микроорганизмов	*2*
Подготовка к лабораторным работам	*2*
Работа с различными источниками информации	*7*
Определение микробиологических показателей	*2*
Работа с таблицей	*2*
Проведение экспертизы	*3*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
1	2	3			4
ВВЕДЕНИЕ **ОК 1-8**	*Обучающийся должен иметь представление:* об истории развития микробиологии, гигиены и значение этих наук в современных условиях. *Обучающийся должен уметь:* Анализировать информацию, необходимую в профессиональной деятельности. *Обучающийся должен знать:* Значение гигиенических знаний для специалистов общественного питания.	**2**	**2**		
	Содержание учебного материала				
	1 Основные понятия: микробиология, физиология питания, эпидемиология, санитария, гигиена. Предмет, цели, структура курса. Внутрипредметные и межпредметные связи. Значение гигиены питания для повышения качества продукции и культуры обслуживания в предприятиях общественного питания. Современные требования к уровню гигиенической подготовки производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания.	1	1		2
	2 Краткий исторический обзор возникновения и развития микробиологии, физиологии питания, гигиены. Роль микробов в природе и жизни человека. Техническая микробиология. Понятие о биотехнологии.	1	1		2
Раздел 1 ОСНОВЫ МИКРО БИОЛОГИИ		**49**	**34**	**15**	
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	*Обучающийся должен уметь:* Работать с микроскопом, готовить препараты для микроскопических исследований. *Обучающийся должен знать:* Особенности строения и размножения основных групп микроорганизмов.	**12**	**8**	**4**	
	Содержание учебного материала				
	1 Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий.	1	1		2
	2 Характеристика плесневых грибов.	1	1		2
ОК 1-10 **ПК 1.1-1.3** **ПК 2.1-2.3**	3 Характеристика дрожжей.	1	1		2
	4 Характеристика ультрамикробов (размеры, особенности строения и размножения, принципы систематики).	1	1		2

ПК 3.1-3.4 **ПК 4.1-4.4** **ПК 5.1-5.2** **ПК 6.1-6.5**	5	**ФРЗС**. Значение процессов, вызываемых микроорганизмами в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.	1	1		2
		Лабораторная работа № 1 Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования.	1	1		
		Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде.	1	1		3
		Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.	1	1		2
		Самостоятельная работа. Выращивание микроорганизмов на различных пищевых продуктах, определение их систематической принадлежности. Составление морфологического описания. Составление отчета.	2		2	
		Подготовка к лабораторным работам.	2	-	2	
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов Важнейшие микробиологические процессы		*Обучающийся должен уметь:* Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам. *Обучающийся должен знать:* Сущность основных физиологических процессов микроорганизмов- питания и дыхания, характеристику микроорганизмов, вызывающих типичные и окислительные брожения, гниение, значение и использование этих процессов в пищевой промышленности и общественном питании.	**12**	**8**	**4**	
		Содержание учебного материала				
	1	Обмен веществ как главная особенность живого организма.	1	1		2
	2	Химический состав микробной клетки.	1	1		2
	3	Ферменты: понятие, состав, факторы, свойства, влияющие на ферментативную активность.	1	1		2
	4	Физиология микроорганизмов: понятие. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмоптисе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты.	1	1		2
	5	Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.	1	1		2
	6	Типичные брожения (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое) и аэробные процессы (уксуснокислое, лимоннокислое). Сущность, химизм, условия, краткая характеристика микроорганизмов- возбудителей.	1	1		2
	7	Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания.	1	1		3
	8	Гниение: сущность, микроорганизмы- возбудители, вызывающие гниение продуктов. Условия разложения белковых веществ микроорганизмами.	1	1		2

		Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессе порчи пищевых продуктов.				
		Самостоятельная работа. **ФРЗС.** *Работа с различными источниками информации по теме «Основные микробиологические процессы и их использование в пищевых производствах в ресторане «Галерея»».*	4		4	
Тема 1.3 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе		*Обучающийся должен уметь:* Производить посевы на питательные среды для микробиологического контроля окружающей среды и санитарного состояния предприятий общественного питания, анализировать результаты посевов. *Обучающийся должен знать:* Виды микроорганизмов, попадающие в продукты из почвы, воды, воздуха, от людей, занимающихся приготовлением и реализацией пищи; способы, позволяющие предотвратить развитие нежелательной микрофлоры в продуктах стимулировать развитие полезных микроорганизмов;	**14**	**8**	**6**	
		Содержание учебного материала				
	1	Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические биологические. Влияние физических факторов (температуры, влажности, концентрации среды, излучений).Температура среды: психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.	1	1		2
	2	Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Значение относительной влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах. Влияние концентрации веществ, растворённых в среде обитания микроорганизмов: осмофильные и галофильные микроорганизмы, их роль в процессах порчи пищевых продуктов. Влияние различных излучений, использование ультрафиолетовых лучей для дезинфекции воздуха. Влияние химических факторов (реакции среды pH,антисептиков). Реакция среды, ее влияние наинтенсивность развития микроорганизмов.	1	1		2
	3	Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы- продуценты антибиологических веществ.	1	1		2

	4	Распространение микроорганизмов в природе. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс. Микрофлора почвы: состав, типичные сапрофитные микроорганизмы. Выживаемость патогенных микроорганизмов, процессы самоочищения почвы. Микрофлора воды. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям. Микрофлора воздуха: происхождение, состав. Значение степени зараженности воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации пищи. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе. Пищевые продукты, используемые для нормализации микрофлоры кишечника. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды ,воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и.т.д.	1	1		2
	Лабораторная работа № 2 Приготовление питательных сред.		2	2	-	
	Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах		1	1	-	2
	ФРЗС *Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, в ресторане «Галерея»*.		1	1	-	2
	ФРЗС *Санитарно-бактериологический анализ смывов с рук, санитарной одежды, с оборудования в кафе «Старый город»*		1	1	-	2
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов на тему: «Экология микроорганизмов»		6	-	6	
Тема 1.4 Патогенные микроорганизмы.	*Обучающийся должен уметь:* Анализировать состояние персонала и ПОП в целом, предупреждать появление инфекций. *Обучающийся должен знать:* Биологические особенности патогенных микроорганизмов, источники и пути распространения инфекций, защитные силы организма человека, виды иммунитета, значение микробиологического контроля на предприятиях общественного питания для профилактики пищевых заболеваний.		**3**	**2**	**1**	
	Содержание учебного материала					
	1	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Защитные силы организма	1	1		2

		человека. Иммунитет, его виды. Вакцины и сыворотки.				
	2	Санитарно- эпидемиологическая обстановка в стране и меры по ее улучшению. Роль кишечной палочки как санитарно- показательного микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.	1	1		2
	Самостоятельная работа: Работа с источниками информации по осуществлению микробиологического контроля на ПОП		1		1	
Тема 1.5 Микробиология важнейших пищевых продуктов.	*Обучающийся должен уметь:* Осуществлять микробиологический контроль качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищи. *Обучающийся должен знать:* Состав микрофлоры пищевых продуктов, условия его развития, влияние на качество и безопасность продуктов, виды их микробиологической порчи;		**9**	**7**	**2**	
	Содержание учебного материала					
	1	Микрофлора пищевых продуктов однородных групп: мясных, рыбных.	1	1		2
	2	Микрофлора пищевых продуктов молочных, яичных, жировых.	1	1		2
	3	Плодоовощные, зерномучные, консервы: состав, происхождение. Факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.	1	1		2
	4	Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения, правил приготовления, реализации, транспортирования кулинарной и кондитерской продукции. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.	1	1		2
	Лабораторная работа № 3 Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа пищевых продуктов.		2	2		
	ФРЗС *Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции, на предприятиях ОП Ульяновска.*		2	2		3
	Самостоятельная работа. Определение микробиологических показателей продукции в домашних условиях. Составление отчета.		2		2	

Раздел 2 ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ			**50**	**33**	**17**	
Тема 2.1 Личная гигиена работников общественного питания. **ОК 1-10** **ПК 1.1-1.3** **ПК 2.1-2.3** **ПК 3.1-3.4** **ПК 4.1-4.4** **ПК 5.1-5.2** **ПК 6.1-6.5**	*Обучающийся должен уметь:* Соблюдать санитарно гигиенические требования, предъявляемые к персоналу ПОП. *Обучающийся должен знать:* Правила личной гигиены, требования к санитарной одежде, значения и сроки прохождения медицинских обследований.		**5**	**3**	**2**	
	Содержание учебного материала					
	1	Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр.	1	1		3
	2	Производственная гигиена. Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. **ФРЗС**. *Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика*	1	1		3
	3	Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Значение санитарно- гигиенической подготовки персонала.	1	1		3
	Самостоятельная работа. Работа с источниками информации по требованиям дресс-кода к представителям различных профессий на ПОП.		2		2	
Тема 2.2 Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика.	*Обучающийся должен уметь:* Разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике пищевых отравлений *Обучающийся должен знать:* Причины возникновения и меры профилактики пищевых заболеваний, особенности и условия размножения микроорганизмов- возбудителей пищевых отравлений и инфекций.		**7**	**5**	**2**	
	Содержание учебного материала					
	1	Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции6 кишечные (дизентерия, холера, брюшной тиф, паратиф, гепатит А) и зоонозы (туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез). Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.	1	1		2

		Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность.				
	2	Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковые отравления, микотоксикозы) и токсикоинфекции (в т.ч. вызванные условно- патогенными микроорганизмами). Причины их возникновения, меры профилактики.	1	1		2
	3	Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика. Гельминтозы: характеристика гельминтозов, способы заражения человека, меры профилактики.	1	1		2
	Практическое занятие: Анализ материалов расследования пищевых отравлений.		1	1		
	ФРЗС *Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений, в столовой №6. ОАО УАЗ*		1	1		2
	Самостоятельная работа: Работа над сводной таблицей по эпидемиологии.		2	-	2	
Тема 2.3 Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий.	*Обучающийся должен уметь:* Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам. *Обучающийся должен знать:* Основные источники загрязнения воздуха, воды, почвы, способы очистки и обеззараживания питьевой воды, нормативные требования к ее качеству; санитарно- эпидемиологические требования к вентиляции, отоплению, очистке предприятий общественного питания.		**6**	**4**	**2**	
	Содержание учебного материала					
	1	Общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека.	1	1		2
	2	Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение).	1	1		2
	3	Условия создания благополучной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.	1	1		2
	4	Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Работа над санитарной документацией		2		2	
Тема 2.4	*Обучающийся должен уметь:*		**12**	**8**	**4**	

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания	Проводить санитарную обработку помещений ПОП и оборудования, инвентаря, посуды. *Обучающийся должен знать:* Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания, правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.					
	Содержание учебного материала					
	1	Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки.	1	1		2
	2	Санитарно- гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно- бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению.	1	1		2
	3	Санитарно- эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования.	1	1		2
	4	Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды.	1	1		2
	5	Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятия. Уборка помещений, виды и способы уборки, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. **ФРЗС** *Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала, на ПОП Ульяновской области.*	1	1		2
	6	Дезинфекция: понятие, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительские меры.	1	1		2
	7	Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Моющие средства: классификация, характеристика, санитарные правила использования при машинном и ручном способах мытья посуды.	1	1		3
	8	Экспресс- контроль качества мытья посуды. Санитарно- бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Работа над санитарной документацией.		4		4	

Темы 2.5 Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	*Обучающийся должен уметь:* Соблюдать санитарно-гигиенические требования при приемке и хранение пищевых продуктов, оценивать качество поступающего сырья. *Обучающийся должен знать:* Санитарно- эпидемиологические требования к условиям транспортирования и хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, порядок их приемки и оценки качества, условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.		**4**	**3**	**1**	
	Содержание учебного материала					
	1	Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарный паспорт: понятие, сведения, оформление. Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре.	1	1		2
	2	Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Оценка качества принимаемых продуктов. Продукты, которые запрещается принимать и использовать. Санитарно- эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений. **ФРЗС** *Санитарные требования к организации производственного процесса на ПОП.*	1	1		2
	3	Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.	1	1		2
	Самостоятельная работа. Изучение СанПиНа 4э2-123-4116-86		1		1	
Тема 2.6 Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	*Обучающийся должен уметь:* Анализировать данные санитарно- бактериологического контроля кулинарной и кондитерской продукции. *Обучающийся должен знать:* Санитарные требования к технологической обработке продовольственного сырья, производству и реализации готовой продукции, оказанию услуг.		**10**	**7**	**3**	
	Содержание учебного материала					
	1	Санитарно- эпидемиологические требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Санитарные условия дефростации мороженных продуктов, приготовления мясного и рыбного фарша.	1	1		3
	2	Санитарно- эпидемиологическая оценка различных способов тепловой обработки пищевых	1	1		3

		продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки.				
	3	Санитарные требования к приготовлению рубленных изделий, омлетов, холодных блюд (студней заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра.	1	1		3
	4	Санитарно- эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, готовых изделий). Санитарные правила применения пищевых добавок при производстве кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения горячих блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день.	1	1		3
	5	Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества. Микробиологические показатели безопасности готовых блюд: номенклатура, влияние на качество. **ФРЗС**. *Санитарные требования к процессу обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалы, отпуску буфетной продукции на ПОП г. Ульяновска.*	1	1		3
	Лабораторная работа: Разбор данных санитарно- бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.		2	2		
	Самостоятельная работа. Работа с санитарной документацией.		3		3	
Тема 2.7 Правовые основы санитарии	*Обучающийся должен уметь:* Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства. *Обучающийся должен знать:* Цели и задачи санитарного надзора в области гигиены питания, средства его осуществления, содержание действующих законов и нормативных документов.		**6**	**3**	3	
	Содержание учебного материала					
	1	Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды.	1	1		2
	2	Государственный и ведомственный санитарный надзор: цели и задачи. Права и обязанности представителей санитарного надзора. Предупредительный текущий санитарный надзор: цели, задачи.	1	1		2
	3	Гигиеническая экспертиза: назначение, сущность. Общественный санитарный контроль. Производственный контроль на предприятиях общественного питания: нормативная база,	1	1		2

	порядок проведения.				
	Самостоятельная работа. ФРЗС Самостоятельно провести экспертизу ПОП г. Ульяновска по выбору . Составить отчет.	3		3	
	Всего:	102	68	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены »

Оборудование учебного кабинета:

- Модели и макеты «Формы бактерий», «Формы клеток дрожжевых грибов», «Плесневые грибы»
-Таблицы по микробиологии, санитарии и гигиене
-Посуда и инструментарий для проведения лабораторных занятий
-Микроскопы и лупы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники Актуализация пр.№1 от 30.08.2016

1. «О защите прав потребителей » (с изменениями) 25.01.96
2. «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ
5. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 332
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
7. СанПиН 2.1.1.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и провидение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий
9. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев: Техника, 1988
10. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: «Хлебпроминформ», 2000
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 4э.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
13. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия
14. ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
15. ГОСТ Р 50935-95 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
16. Мудрецова- Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиенаю-М.: Деловая литература, 2001
17. Азаров В.Н. Основы микробиологии санитарии. –М.: Экономика, 1986

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ

Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита.- Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000

Учебное пособие для гигиенического обучения работников общественного питания. - М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 1999

Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария.- М.: Экономика,1988

Сборник технологических нормативов .- М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: «Хлебпроминформ» ,1996, 1997

Интернет-ресурсы:

1. medprom.ru
2. all-gigiena.ru
3. cookup.ru
4. pitportal.ru
5. moeobrazovanie.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты(освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата.**	**Формы и методы контроля и оценки.**
1.Использование лабораторного оборудования.	Уверенно использование лабораторное оборудование	наблюдение за ходом лабораторной работы
2.Умение определять основные группы микроорганизмов	Определение видов микроорганизмов, их систематической принадлежности Демонстрация результатов опытов	оценка результатов на практическом занятии или в ходе демонстрационной работы во время комбинированного занятия.
3.Умение проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.	Определение микробиологических показателей продукции, типа микробиологической порчи ее.	оценка выполнение работы на практических занятиях.
4.Соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства.	Выполнение требований в ходе практики в кухне-лаборатории.	Оценка на практическом уровне в ходе наблюдения
5. Умение проводить санитарную обработку и инвентаря.	Выполнение работы в ходе практики в кухне-лаборатории.	оценка результатов выполнения на практических занятиях.
6.Умение осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	Выполнение задания по составлению схемы контроля и демонстрация результатов исследования .	оценка результатов выполнения практического задания на занятии.
7.Знание основных понятий терминов микробиологии.	Формулирование понятий и терминов	Контроль во время устных ответов и письменных опросов
8.Знание классификации микроорганизмов, морфологии и физиологии их основных групп.	Определение микроорганизмов по внешнему виду , обоснование своей точки зрения, доказательство правоты .	оценка результатов выполнения практического задания.
9.Знание генетической и химической основы наследственности и форм изменчивости микроорганизмов.	Решение ситуационных задач.	оценка результатов выполнения практического задания.
10.Знание роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе, характеристик микрофлоры почвы, воды и воздуха.	Нахождение, анализ и выделение главного, изложение материалов в форме мини-рефератов (проектирование).	оценка защиты реферата.
11.Знание особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов, основных пищевых инфекций и пищевых отравлений.	Проектирование (работа над таблицей «Основы эпидемиологии»).	оценка защиты проекта.

12.Знание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий их развития.	Определение источников обсеменения в ходе выполнения лабораторных работ, получение и анализ результатов.	оценка защиты лабораторных работ.
13.Знание методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции.	Изложение знаний в форме отчета при решении ситуационных задач.	оценка результатов выполнения практического задания.
14.Знать схему микробиологического контроля.	Составление плана микробиологического анализа. Обоснование результатов при решении ситуационных задач.	оценка выполнения практического задания.
15.Знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	Выполнение требований в ходе практических занятий в кухне-лаборатории.	Оценка ответов на семинарах. оценка в процессе деятельности.
16.Знать правила личной гигиены работников пищевых производств.	Выполнение правил личной гигиены в кухне - лаборатории	оценка выполнения на практических занятиях в кухне-лаборатории.

Разработчики:

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

19.02.10Технология продукции общественного питания

Ульяновск, 2015

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. «Физиология питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования: 260807 «Технология продукции общественного питания» (Пр № 675 от 22.06.2010г.)

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании МК
Председатель МК

Т.Н.Еграшкина

Протокол заседания МК
№ от « » 2015 г

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной работе ОГОУ СПО УТПиТ

Ю.Ю.Бесова

« » 2015 г

Разработчик: преподаватель Зотова Мария Леонидовна.

СОДЕРЖАНИЕ

. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **9**

. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **15**

. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **16**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 260807 и «Технологии продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов**.**

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

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-Пользоваться нормативной и справочной литературой;

-Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.

-Рассчитывать энергетическую ценность блюд.

-Составлять меню, определять состав и калорийность суточных рационов питания различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-Роль пищи для организма человека.

-Основные процессы обмена веществ в организме.

-Суточный расход энергии.

-Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.

-Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

-Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

-Усвояемость пищи, факторы влияющие на нее.

-Понятие рациона питания.

-Суточную норму потребности человека в питательных веществах.

-Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

-Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.

-Методики составления рационов питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **75** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **50** часов;

самостоятельной работы обучающегося **25** часов.

Содержание учебной дисциплины направленно на формирование;

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость профессии техника-технолога, проявлять к ней устойчивый интерес.

- Понимать значимость знаний по физиологии питания для техника-технолога. (тема 1 «Введение»).

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- Организовывать собственную деятельность с учетом знаний о роли пищи в организме человека, химическом составе продуктов, норм и принципов организации рационального питания. (Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
  Тема3. Рациональное питание и физиологические основы его организации).
  ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- Организовывать свой рабочий процесс с учетом знаний по физиологии питания отдельных возрастных групп населения. (Тема3. Рациональное питание и физиологические основы его организации).
  Тема4. Питание детей и подростков.
  Тема5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.
  Тема6. Питание спортсменов).
  ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- Использовать научную информацию по физиологии питания для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного совершенствования. (Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
  Тема3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.
  Тема4. Питание детей и подростков.
  Тема5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.
  Тема6. Питание спортсменов).
  ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- Использовать информационно-коммуникативные технологии в оценке деятельности предприятия общественного питания и его персонала (Все темы раздела Физиология питания).
  ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.
- Работать в коллективе, уметь общаться с коллегами, руководством и потребителями, основываясь на правилах этики и знаниях по физиологии питания. (Все темы раздела Физиология питания).
  ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- Брать на себя ответственность за соблюдение норм и принципов рационального питания при составлении меню, соблюдении правил обработки продукции для сохранения ее пищевой ценности.
  (Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
  Тема3. Рациональное питание и физиологические основы его организации).
  ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- В ходе подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы привлекать дополнительные источники знаний (литературу и Интернет), уметь планировать свою работу по самосовершенствованию в процессе обучения и практической деятельности. (В процессе всего курса обучения).
  ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- Интересоваться новыми технологиями, применяемыми в сфере деятельности повара, техника-технолога, осваивать их. Осваивать новые методы приготовления блюд и способы кулинарной обработки продукции с целью сохранения ее пищевой ценности. (В процессе всего курса обучения).

ПК.1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Уметь оценивать качество мяса с точки зрения органолептических показателей перед его использованием, соблюдать правила первичной обработки с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Уметь оценивать качество рыбы с точки зрения органолептических показателей перед её использованием, соблюдать правила первичной обработки с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Уметь оценивать качество домашней птицы с точки зрения органолептических показателей перед его использованием, соблюдать правила первичной обработки с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать правила приготовления и сроки реализации готовой продукции с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.

- . Уметь оценивать качество сырья с точки зрения органолептических показателей, соблюдать правила приготовления и реализации рыбных, мясных блюд и блюд из сельскохозяйственной домашней птицы с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать правила приготовления и сроки реализации холодных соусов с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении сложных супов, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых при приготовлении сложных соусов, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

- Уметь оценивать качество овощей, грибов и сыров , используемых при приготовлении сложных блюд, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- Уметь оценивать качество рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используемых при приготовлении сложных блюд, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовлений сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

- Уметь оценивать качество продуктов (муки, дрожжей, сахаристых изделий), используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, используемых их в оформлении, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых для приготовления сложных холодных десертов, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции с целью сохранения пищевой ценности.

(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)

ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- Уметь оценивать качество продуктов, используемых для приготовления сложных горячих десертов, с точки зрения их органолептических показателей, соблюдать

гигиенические правила и последовательность приготовления и реализации продукции с целью сохранения пищевой ценности.
(Тема2. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.)
ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

- Участвовать в планировании поставки сырья, его хранения и использования. (Тема3. Рациональное питание и физиологические основы его организации).

ПК.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

- Планировать работу персонала по выполнению своих профессиональных обязанностей. (Тема3. Рациональное питание и физиологические основы его организации).

ПК.6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

- Организовывать работу трудового коллектива с целью организации на ПОП рационального питания.

((Тема3. Рациональное питание и физиологические основы его организации
Тема4. Питание детей и подростков.
Тема5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.
Тема6. Питание спортсменов).
ПК.6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

- Контролировать ход и оценивать результаты организации рационального сбалансированного питания(Тема3. Рациональное питание и физиологические основы его организации
Тема4. Питание детей и подростков.
Тема5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.
Тема6. Питание спортсменов).

ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

- Вести бракеражный журнал, документацию по приемке сырья, выдачи его персоналу, о реализации продукции.

2.2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02.«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***75***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***50***
в том числе:	
лабораторные и практические работы	*10*
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***25***
в том числе:	
Работа над рефератами	*1*
Подготовка к лабораторной и практической работам	*2*
Работа с дополнительной учебной литературой	*13*
Решение расчетных задач, выполнение практических заданий.	*9*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02. «Физиология питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
1	2	3			4
ВВЕДЕНИЕ **ОК 1-9**	*Обучающийся должен уметь:* Анализировать информацию, оценивая ее значимость с профессиональной точки зрения. *Обучающийся должен знать:* Роль пищи для организма человека, историю питания человечества, историю развития физиологии питания как науки, ее цели и задачи.	**2**	**2**		
	Содержание учебного материала				
	1 Физиология питания как наука, ее цели и задачи. История питания человечества. Зависимость рациона питания от географического положения местности. Роль выдающихся ученых в развитии физиологии питания.	1	1		2
	2 Деятельность Института питания РАМН.	1	1		2
Раздел 1. Пищеварение **ОК 1-9** **ПК 1.1-1.3** **ПК2.1-2.3** **ПК3.1-3.4** **ПК4.1-4.4** **ПК5.1-5.2** **ПК6.1-6.5**	*Обучающийся должен уметь:* Анализировать процессы пищеварения при разном химическом составе блюд. *Обучающийся должен знать:* Сущность процессов пищеварения, особенности переваривания основных пищевых веществ в различных отделах пищеварительной системы.	**4**	**3**	**1**	
	Содержание учебного материала				
	1 Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия влияющие на их активность.	1	1		2
	2 О Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания.	1	1		2
	3 Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.	1	1		2
	Самостоятельная работа: Подготовка сочинение на тему «Путешествие бутерброда по пищеварительному тракту»	1	-	1	
Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в	*Обучающийся должен уметь:* Анализировать химический состав пищевых продуктов, проводить их органолептическую оценку, определяя качество *Обучающийся должен знать:* Физиологическую роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды,	**22**	**15**	**7**	

жизнедеятельности организма.	источники их поступления и потребность организма человека в этих веществах, влияние их избытка и недостатка на жизнедеятельность организма.					
	Содержание учебного материала					
	1	Основные пищевые вещества: микронутриенты и макронутриенты. Заменимые и незаменимые вещества. Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков: заменимые и незаменимые аминокислоты.	1	1		2
	2	Биологическая ценность белков животного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.	1	1		2
	3	Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение.	1	1		2
	4	Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека.	1	1		2
	5	Углеводы: физиологическая роль. Простые и ложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон.	1	1		2
	6	Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.	1	1		2
	7	Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах.	1	1		2
	8	Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витамин подобных веществ.	1	1		2
	9	Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи.	1	1		2
	10	Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма.	1	1		2
	11	Вода: значение организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен, водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих целях.	1	1		2

	12	Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов.	1	1		2
	13	Энергетический баланс организма.	1	1		
	Лабораторная работа: Определение суточной потребности в энергии. Решение расчетных задач.		1	1		
	Решение расчетных задач.		1	1		
	Самостоятельная работа: Подготовка к контрольной работе. Решение расчетных задач. Подготовка к семинарам.		2 2 3		2 2 3	
Раздел 3 Рациональное питание и физиологические основы его организации.	*Обучающийся должен уметь:* Составлять меню для разных категорий потребителей, использовать для расчетов сборники рецептур блюд и справочники химического состава пищевых продуктов. *Обучающийся должен знать:* Принципы рационального питания, нормирования пищевых веществ в суточном рационе для разных групп населения, порядок составления меню;		**14**	**9**	**5**	
	Содержание учебного материала					
	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи).	1	1		2
	2	Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	1	1		2
	3	Адекватное питание.	1	1		2
	4	Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов.	1	1		2
	5	Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание и др.).	1	1		2
	Лабораторная работа: ФРЗС. *Составление меню суточного рациона питания для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка для кафе и столовых г. Ульяновска.*		1	1		3
	Составление отчета		1	1		
	Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.		1	1		3
	Составление отчета		1	1		

	Самостоятельная работа: Расчет калорийности отдельных блюд (решение задач). Работа с информационными источниками, дающими представление о различных видах питания. Составление отчета.		3 2		3 2	
Раздел 4 Питание детей и подростков	*Обучающийся должен уметь:* Составлять меню для разных возрастных групп детей, использовать для расчетов сборники рецептур блюд и справочники химического состава пищевых продуктов. *Обучающийся должен знать:* Потребности растущего организма в основных пищевых веществах и энергии, физиологические основы организации питания детей и подростков.		11	**7**	4	
	Содержание учебного материала					
	1	Физиологические особенности детей и подростков.	1	1		2
	2	Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от пола, возраста, массы тела.	1	1		2
	3	Качественный отбор продуктов для детского питания.	1	1		2
	4	Особенности режима питания детей и подростков.	1	1		2
	5	Способы кулинарной обработки блюд детской и подростковой кухни	1	1		2
	6	Применение принципов щажения в детском питании.	1	1		2
	Практическая работа ФРЗС. *Определение суточной потребности в энергии, составление меню и расчет его энергетической ценности для ребенка (с варьированием возрастов*) *в столовых детских садов и школ г. Ульяновска. Составление отчета*		1	1		3
	Самостоятельная работа. Работа с литературой по детскому питанию. Составление отчета		4		4	
Раздел 5 Диетическое и лечебно-профилактическое питание.	*Обучающийся должен уметь:* Пользоваться справочной литературой, составлять меню для питания в соответствии с указанной диетой, определять его химический состав и калорийность. *Обучающийся должен знать:* Физиологические принципы организации диетического и лечебно-профилактического питания, назначение и особенности основных лечебных диет;		**12**	**8**	**4**	
	Содержание учебного материала					
	1	Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания.	1	1		2
	2	Принцип щажения: механическое, химическое, термическое.	1	1		2
	3	Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты.	1	1		2

	4	Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечно -сосудистой системы, почек, нарушения обмена веществ.	1	1		2
	5	Лечебные диеты.	1	1		
	6	Понятие о лечебно- профилактическом питании и его рационах.	1	1		2
	Практическое занятие: ФРЗС. *Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой в столовых г. Ульяновска .*		1	1		3
	Определение его химического состава и калорийности.		1	1		
	Самостоятельная работа: Составление меню 1-ого завтрака и обеда, расчет его калорийности по отдельным диетам.		4		4	
Раздел 6 Питание спортсменов	*Обучающийся должен уметь:* Пользоваться справочной литературой, составлять меню для питания в соответствии с указанным рационом, определять его химический состав и калорийность. *Обучающийся должен знать:* Нормы и принципы рационального питания спортсменов, занимающихся различными видами спорта, особенности энергозатрат при различных нагрузках		**10**	**6**	**4**	
	Содержание учебного материала					
	1	Рациональное питание при соблюдение спортивного режима во время тренировок и соревнований.	1	1		2
	2	Особенности питания спортсменов занимающихся зимними видами спорта (лыжи, биатлон и т.д.)	1	1		2
	3	Особенности питания спортсменов занимающихся легкой атлетикой, гимнастикой.	1	1		2
	4	Особенности питания спортсменов занимающихся тяжелой атлетикой, пауэрлифтингом и т.д.	1	1		2
	Практическая работа: Определение суточной потребности в энергии, составление меню и расчет его энергетической ценности для спортсмена (с варьированием видов спорта)		1	1		3
	Самостоятельная работа Знакомство с особенностями питания представителей различных видов спорта(решение задач)		4		4	
Дифференцированный зачет			1	1		
		Всего:	**75**	**50**	**25**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия

Учебной лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»

Оборудование:

- Модели и макеты «Формы бактерий», «Формы клеток дрожжевых грибов», «Плесневые грибы», «Пищеварительная система человека»

-Таблицы по микробиологии, санитарии и гигиене

-Посуда и инструментарий для проведения лабораторных занятий

-Микроскопы и лупы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

18. «О защите прав потребителей » (с изменениями) 1.07.2014г.
19. «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99
20. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
21. «Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 332
22. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
23. СанПиН 2.1.1.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
24. СП 1.1.1058-01 Организация и провидение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий
25. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев: Техника, 1988
26. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: «Хлебпроминформ», 2000
27. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
28. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
29. ГОССанПиН 4э.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
30. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия
31. ГТ Р 50935-95 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиология, гигиены и санитарии.-М.Академия,2011

2.Ивчатов А. Л.,Химия воды и микробиология: Учебник / А.Л. Ивчатов, В.И. Малов. - М.: ИНФРА-М, 2006. - 218 с. - (Среднее профессиональное образование).

3.Рубина Е. А.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2008. - 240 с. - (Профессиональное образование).

4.Рубина Е. А.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013.

Интернет-ресурсы:

6. medprom.ru
7. all-gigiena.ru
8. cookup.ru
9. pitportal.ru
10. moeobrazovanie.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные умения и усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы оценки и контроля
Умение		
1.Умение проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	Определение качества продукции при подготовке к практической работе в кухне-лаборатории.	Экспертная оценка выполнения практического задания№1
2.Умение рассчитывать энергетическую ценность блюд.	Выполнение расчетов при решении расчетных задач и выполнении практических работ.	Экспертная оценка выполнения практического задания №2
3.Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Составление рационов и расчет их энергетической и пищевой ценности (проектирование)	Экспертная оценка выполнения практического задания №3 на занятии и при выполнении самостоятельной работы.
4.Знание роли пищи для организма человека, основных процессов обмена веществ в организме.	Изложение основных положений .	Экспертная оценка выполнения письменного опроса
5.Знание понятий «основной обмен», «КФА», «суточный расход энергии».	Решение расчетных задач.	Экспертная оценка выполнения практического задания№4
6.Знание химического состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания.	Определение качественных органолептических характеристик продуктов питания	Экспертная оценка выполнения письменного опроса.
7.Знание роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	Проектирование и изложение материала.	Экспертная оценка выполнения проекта.
8.Знание физико-химических изменений в пище в процессе пищеварения, усвояемости пищи и влияющих на нее факторов.	Проект-сочинение «Путешествие бутерброда …….по желудочно-кишечному тракту» и его демонстрация.	Экспертная оценка выполнения практического задания№5.

9.Знание понятий «рацион питания», «суточная потребность человека в питательных веществах», «нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения».	Создание рационов питания (проектирование) для различных групп населения с соблюдением норм и принципов РСП.	Экспертная оценка выполнения практического задания №6..
10.Знание задач и принципов построения лечебного и лечебно-профилактического питания.	Определение видов диет по различным группам заболеваний и принципов щажения при организации лечебного питания	Экспертная оценка выполнения практического задания №7.
11.Знание методики составления рациона питания для детей и подростков с учетом возраста.	Создание рационов. Решение расчетных задач.	Экспертная оценка выполнения практического задания№8
12.Знание особенности питания представителей различных видов спорта.	Проектирование рационов питания.	Экспертная оценка выполнения письменного опроса

Разработчик:
ОГБОУ УТПИТ преподаватель Зотова М. Л.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
0П.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ульяновск
2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22 апреля 2014 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании МК
Председатель МК
_____Т.Н.Еграшкина

(подпись И.О.Ф.)

Протокол заседания МК
№ 1 от « 30 » августа 2016 г

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
ОГБПОУ УТПиТ
_____Ю.Ю.Бесова

(подпись, И.О.Ф ,)

« » 20 г

Авторы-разработчики:

Типикина Надежда Александровна – преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
38. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
39. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
40. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
41. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
42. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

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

Учебная дисциплина ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной (ОП.03.) основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

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

- 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 расходов и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расходов и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расходы продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве;

- методы контроля возможности хищений запасов на производстве.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки студента **_54_____**часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **__36____** часов;
самостоятельной работы студента **____18_**_ часов.

ОК 1

- *Понимать значимость многообразия сырья, полуфабрикатов ,кулинарной продукции для потребителей. Тема 1.1Тема1.2.*

ОК 2

- *Организовывать собственную деятельность , выбирая типовые методы и способы выполнения операций складского технологического процесса. Тема 1.2*

ОК 3.

- *Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при проведении складского технологического процесса Темы 1.2, 1.3, 1.4,*

ОК 4.

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога. Темы 1.1, 1.2.

ОК 5.

- *Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием. Темы 1.3, 1.5.*

ОК 6, ОК 7.

- *Выполнение практических работ коллективно-бригадным методом под руководством преподавателя.*

ОК 8

- *Эффективность планирования обучающимися повышение своего профессионального уровня, учитывая преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.. Тема 1.2*

ОК 9

Профессиональная мобильность и компетентность в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН

Результатом освоения профессиональной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ,профессионального и личностного развития.

ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**54**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в том числе:	
лабораторные работы	**-**
практические занятия	**12**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**18**
в том числе:	
Подготовка сообщений Составление аналитических обзоров периодических изданий Подготовка к практическим занятиям Работа над конспектом Подготовка к ДЗ	**1** **3** **6** **4** **4**
Промежуточная аттестация в форме	**ДЗ**

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов			Ур освоен
			Макс	Ауд	Сам	
1	2		3			4
Раздел 1.			**54**	**36**	**18**	
Тема 1.1. Основы организации снабжения предприятий общественного питания. **ОК1** **ОК4** **ОК 10** **ПК 1.1-1.3** **ПК 2.1-2.3** **ПК 3.1-3.4** **ПК 4.1-4.4** **ПК 5.1-5.2** **ПК 6.1-6.5**	**умения:** определять наличие запасов и расход продуктов.					
	знания: виды снабжения, ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов.					
	Содержание учебного материала		**15**	**10**	**5**	2
	1	Виды снабжения.	1	1	-	2
	2	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.	1	1	-	2
	3	Организация продовольственного снабжения.	1	1	-	2
	4	Технологический процесс товародвижения.	1	1	-	2
	5	Приемка продовольственных товаров.	1	1	-	2
	6	Общие требования к качеству сырья и продуктов.	1	1	-	2
	7	Виды сопроводительной документации на различные виды продуктов.	1	1	-	2
	8	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	1	1	-	2
		ОК 1. Знание многообразия разных видов кулинарных изделий для потребителей. *Знание многообразия сырья, полуфабрикатов для производства кулинарной продукции.* *ОК 4. Осуществление поиска и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога*			-	
					-	
	Лабораторные работы		-	-	-	
	Практические занятия №1. Оформление заказа на продукты, с учетом наличия запасов на складе и расхода продуктов согласно меню. Оформление заказа на продукты, с учетом наличия запасов на складе и расходов продуктов		1 1	1 1	-	2

	согласно меню.					
	Контрольные работы		-	-	-	
	Самостоятельная работа. Составление аналитических обзоров периодических изданий. Подготовка к практическому занятию.		5	-	5	2
Тема 1.2. Организация складского хозяйства. **ОК 2** **ОК 3** **ОК 4** **ОК 6** **ОК 8** **ОК 9** **ПК 1.1-1.3** **ПК 2.1-2.3** **ПК 3.1-3.4** **ПК 4.1-4.4** **ПК 5.1-5.2** **ПК 6.1-6.5**	**умения:** проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов, оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов.					
	знания: способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация различных видов продовольственных продуктов, методы контроля качества продуктов при хранении, виды складских помещений и требования к ним, периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.					
	Содержание учебного материала		**18**	**12**	**6**	
	1	Виды складских помещений и требования к ним.	1	1	-	2
	2	Оснащение складской группы помещений.	1	1	-	2
	3	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	1	-	2
	4	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.	1	1	-	2
	5	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	1	1	-	2
	6	Условия хранения упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.	1	1	-	2
	7	Методы контроля качества продуктов при хранении.	1	1	-	2
	8	Методы контроля качества продуктов при хранении	1	1	-	2
		ОК 3. Стандартные и нестандартные ситуации при проведении складского технологического процесса.				
		ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога.				
		ОК 8. Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.				
		ОК 9. Классификация средств механизации и автоматизации на ПОП.				

	Лабораторные работы		-	-	-	
	Практические занятия. **№ 2.** Составление плана мероприятий по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов на складе ПОП.		1	1	-	3
	№ 2. Составление плана мероприятий по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов на складе ПОП.		1	1		
	№ 3. Оценивание условий хранения и состояния продуктов и запасов на складе ПОП, с предварительным проведением инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.		1	1		
	№ 3. Оценивание условий хранения и состояния продуктов и запасов на складе ПОП, с предварительным проведением инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.		1	1		
	ОК2. Типовые методы и способы выполнения операций складского технологического процесса. *ОК6. Выполнение практических работ коллективно-бригадным методом под руководством преподавателя.*					
	Контрольные работы			-	-	
	Самостоятельная работа. Работа над конспектом лекции. Подготовка к практическому занятию		6	-	 3 3	2
Тема 1.3 Методы контроля сохранности и расходов продуктов на ПОП.	**Умения** принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов, оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.					
	Знания периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования, программного обеспечения управления расходом продуктов на производство и движение блюд, современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве, методы контроля возможных хищений запасов на производстве.					
	Содержание учебного материала		**6**	**4**	**2**	
ОК 3 **ОК 4** **ОК 5** **ОК 8**	1	Правила оценки состояния запасов на производстве.	1	1	-	2
	2	Товарные потери,порядок их оформления, списания и учета**.**	1	1		2
	3	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	1	1		2
	4	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	1	1		2

ПК 1.1-1.3 **ПК 2.1-2.3** **ПК 3.1-3.4** **ПК 4.1-4.4** **ПК 5.1-5.2** **ПК 6.1-6.5**		*ОК 3.Стандартные и нестандартные ситуации при проведении складского технологического процесса .* *ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога.* *ОК 5. Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием. Темы 1.3, 1.5.* *ОК 8 .Эффективность планирования обучающимися повышение своего профессионального уровня, учитывая преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.. Тема 1.2*				
	Лабораторные работы		-	-	-	
	Практические занятия		-	-	-	
	Контрольные работы		-	-	-	
	Самостоятельная работа. Работа над конспектом лекции. Подготовка сообщения по теме: «Виды тары».		2	-	 1 1	2
Тема 1.5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. **ОК 5** **ОК 6** **ОК 7** **ОК 10**	**умения** оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.					
	знания программного обеспечения управления расходом продуктов на производство и движение блюд.					
	Содержание учебного материала		**15**	**10**	**5**	
	1	Основные программы 1С склад. Назначение и функциональные возможности программы 1С. Понятие справочника. Оприходование ТМЦ на склад ,списание ТМЦ со склада, внутреннее перемещение ТМЦ . Инвентаризация ТМЦ на складе, журнал складских документов, формирование отчетности по складским операциям.	1	1		2
	2	Основные программы 1С склад. Назначение и функциональные возможности программы 1С. Понятие справочника. Оприходование ТМЦ на склад ,списание ТМЦ со склада, внутреннее перемещение ТМЦ . Инвентаризация ТМЦ на складе, журнал складских документов, формирование отчетности	1	1		2

ПК 6.1-6.5		по складским операциям.				
	3	Дифференцированный зачет. *ОК 5. Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием.*	2	2		2
	Лабораторные работы		-	-		
	Практические занятия. **№ 4.** Заполнение документов при помощи программы 1С. Оприходование ТМЦ на склад , списание ТМЦ со склада, внутреннее перемещение ТМЦ .		1	1		3
	№ 4. Заполнение документов при помощи программы 1С. Оприходование ТМЦ на склад , списание ТМЦ со склада, внутреннее перемещение ТМЦ .		1	1		
	№5. Заполнение документов при помощи программы 1С. Инвентаризация ТМЦ на складе .		1	1		
	№5. Заполнение документов при помощи программы 1С. Инвентаризация ТМЦ на складе .		1	1		
	№ 6. Заполнение документов при помощи программы 1С. Журнал складских документов, формирование отчетности по складским операциям.		1	1		
	№ 6. Заполнение документов при помощи программы 1С. Журнал складских документов, формирование отчетности по складским операциям.		1	1		
	ОК 6. В*ыполнение практических работ коллективно-бригадным методом под руководством преподавателя.* *ОК7. Проведение самоанализа и коррекции результатов выполнения практических занятий.*					
	Контрольные работы		-	-		
	Самостоятельная работа Подготовка к ДЗ		5	-	5	
		Всего:	**54**	**36**	**18**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства »

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

1.Комплект учебно-методической документации.
2.Наглядные пособия.
3.Справочные материалы.
4.Таблицы.
5.Схемы.
6.Нормативно-техническая документация.

Технические средства обучения:

-Проектор
-Ноутбук
-Информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях (электронные программы по специальности 260807
«Супер – шеф» .

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Литература

Основная:

1. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2012 стр.480.
2. Барановский В.А. Шеф-повар. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Изд-во Книжкин Дом; Изд-во Эксмо, 2004. .(Актуализировано пр№1 от 30.08.16)
3. Докторов А.В. Митрофанова. Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. Альфа-М, Инфра-М,2008 г., стр.272. (актуализировано протокол №1 от 30.08.16)
4. Зайко Г., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с. .(Актуализировано пр№1 от 30.08.16)
5. Панова Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учебное пособие. М.: Издательство – торговля “ Дашков ” и “ К ”, 2003. .(Актуализировано пр№1 от 30.08.16)
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник.Ростов н/Д: Феникс, 2012. Стр.320.
7. Шестакова Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании: учеб. – практич. пособие. 3 – е изд., доп. Ростов н/Д: Феникс, 2004. .(Актуализировано пр№1 от 30.08.16)

Дополнительная:

1. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.
2. Шуляков. Л.В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Справочник. –Изд. Феникс. 2013 г.,стр.496
3. М.Н. Шумилкина , Н.В. Дроздова, Кондитер. Изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 315с.
4. М.Н. Шумилкина , Н.В. Дроздова, Кондитер практические работы. Изд. Феникс, 2012. – 190с.
5. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

ЭБС (электронно-библиотечная система)

1. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2012
3. Кащенко В. Ф.Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
4. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008.
5. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.

Интернет-ресурсы:

1. http://otherreferats.allbest.ru/cookery/00050834_0.html
2. http://www.kamasklad.ru/matador/product/skdaskaya-tehnika
3. http://www.pitportal.ru/samples_docs/production/5601.html
4. http://referat.yabotanik.ru/turizm/organizaciya-snabzheniya-dogotovochnogo-predpriyatiya-otkrytogo-tipa/65641/62175/page3.html
5.. http://www.ref.by/refs/66/37305/1.html

4.3.Специфика организации образовательного процесса:

4.3.1 Перечень технологий обучения, используемых в процессе освоения учебной дисциплины: личностно- ориентированные, информационно – коммуникационные, проблемные.

4.3.2. Перечень дидактических единиц, выносимых на самостоятельное изучение, и видов самостоятельной работы студентов: составление аналитических обзоров периодических изданий, подготовка сообщений,, заполнение сравнительных таблиц, решение ситуационных задач, , отчеты по экскурсиям.

4.3.3.Содержание учебного материала (дидактические единицы), предназначенного для аудиторной самостоятельной работы:

- работа со схемами, таблицами;
- подготовка к практическому занятию;
- доработка конспекта с использованием дополнительной литературы;
- работа с нормативными документами; регламентами, стандартами, инструкциями, рекомендациями;
-решение ситуационных задач на практических занятиях;
- выполнение практических работ с использованием методических руководств

4.3.4.Содержание учебного материала (дидактические единицы), предназначенного для внеаудиторной самостоятельной работы:

1.Подготовка сообщения Виды тары.
2. Составление аналитических обзоров периодических изданий.
3.Работа над конспектом лекций по темам 1.1, 1.2, 1.3.
4.Подготовка к практическим занятиям.
5.Подбор, изучение, анализ и конспектирование рекомендованной литературы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты Освоенные профессиональные компетенции	**Общие показатели оценки результата**	**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и	ОПОР 1.Организация процессов хранения сырья, полуфабрикатов и продуктов на ПОП в соответствии с условиями хранения, контроля наличия и состояния запасов продуктов на складе, расхода продуктов для приготовления сложной кулинарной продукции, с оформлением технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. ,	У1 - определять наличие запасов и расход продуктов. У 2 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов. У5 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. Зн 1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	*ОПОР-1.1.*Достоверное определение наличия запасов продуктов на складе с учетом расхода продуктов. *ОПОР – 1.2* . Определение показателей качества продуктов в соответствии с условиями хранения и правилами оценки состояния запасов. *ОПОР -1.3* .Правильное оформление технологической документации и документации на получение продуктов со склада, с учетом наличия запасов и расхода продуктов согласно меню. *ОПОР – 1.4* . Точное, последовательное проведение классификации	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение последовательности работы с документами, и оценка выполнения практических занятий №1,4,5,6. -Экспертная оценка выполнения практической работы № 3. -Письменное тестирование (Зн1-Зн4). -Устный опрос (Зн1-Зн4)

сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		Зн 2 - общие требования к качеству сырья и продуктов. Зн 3 -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Зн 4-методы контроля качества продуктов при хранении;	товаров и оценки качества сырья, полуфабрикатов, продуктов. *ОПОР -1.5.* Знание правил проведения приемки сырья и продуктов на ПОП , в соответствии с общими требованиями к качеству сырья и продуктов и соответствие их нормативным требованиям. *ОПОР-1.6.*Обоснование режимов хранения продуктов, способов упаковки, транспортирования, графиков реализации различных видов продовольственных продуктов. *ОПОР- 1.7.* Владение органолептическими и физико – химическими методами контроля качества продуктов при хранении.	
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2.Организовывать и	ОПОР .2. Организация процессов хранения сырья, полуфабрикатов и продуктов на ПОП в соответствии с условиями хранения, контроля наличия и	У1 - определять наличие запасов и расход продуктов. У 2 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и	*ОПОР-2.1.*Достоверное определение наличия запасов продуктов на складе с учетом расхода продуктов. *ОПОР – 2.2* . Определение показателей качества	- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение последовательности работы с документами, и оценка

проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	состояния запасов продуктов на складе, расхода продуктов для приготовления сложной кулинарной продукции, с оформлением технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	запасов. У5 - оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. Зн 1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; Зн 2 - общие требования к качеству сырья и продуктов. Зн 3 -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Зн 4-методы контроля	продуктов в соответствии с условиями хранения и правилами оценки состояния запасов. *ОПОР -2.3.*Правильное оформление технологической документации и документации на получение продуктов со склада, с учетом наличия запасов и расхода продуктов согласно меню. *ОПОР – 2.4.* Точное, последовательное проведение классификации товаров и оценки качества сырья, полуфабрикатов, продуктов. *ОПОР -2.5.* Знание правил проведения приемки сырья и продуктов на ПОП , в соответствии с общими требованиями к качеству сырья и продуктов и соответствие их нормативным требованиям. *ОПОР-2.6.*Обоснование режимов хранения продуктов, способов упаковки,	выполнения практических занятий №1,4,5,6. -Экспертная оценка выполнения практической работы № 3. -Устный опрос. -Письменное тестирование (Зн1-Зн4).

		качества продуктов при хранении.	транспортирования, графиков реализации различных видов продовольственных продуктов. *ОПОР- 2.7.* Владение органолептическими и физико – химическими методами контроля качества продуктов при хранении	

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК6.2.Планировать выполнение работ исполнителями. ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	ОПОР 3. Организация процессов безопасного хранения сырья, полуфабрикатов, продуктов на складе ПОП , контроля наличия запасов на складе, расхода продуктов для приготовления сложной кулинарной продукции,,с оформлением технологической документации, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения, учитывая современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве.	У3– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов. У 4 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов. У5 - оформлять технологическую документацию и по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. Зн 5- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Зн 6 – Виды снабжения. Зн7-виды складских	*ОПОР-3.1.*Умение разрабатывать и составлять графики проведения инструктажей по безопасности хранения пищевых продуктов. *ОПОР-3.2.*Составление плана мероприятий по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов на складе ПОП. *ОПОР -3.3.*Правильное оформление технологической документации на получение продуктов со склада , с учетом наличия запасов и расхода продуктов ,согласно меню, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. *ОПОР – 3.4* .Владение знаниями безопасности хранения пищевых продуктов и правилами инструктирования персонала *ОПОР -3.5.*Формулирование задач организации	-- Экспертная проверка решения ситуационных задач; - Экспертное наблюдение последовательности работы с документами, и оценка выполнения практических занятий №,4,5,6. -Экспертная оценка выполнения практической работы №2, 3. -Устный опрос. -Письменное тестирование (Зн5-Зн12). -

		помещений и требования к ним. Зн 8- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Зн-9 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. Зн10- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. -Зн-11 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве. Зн 12-методы контроля возможности хищений запасов на производстве.	снабжения и знание технологического процесса товародвижения , видов, источников, форм снабжения . *ОПОР-3.6.* Знание состава и характеристики помещений для приема хранения и отпуска товаров. *ОПОР-3.7.* Знание графика планово-предупредительного ремонта и обслуживания холодильного, механического и весового оборудования правил поверки весового оборудования. *ОПОР-3.8.* –знание технологических режимов хранения продуктов в складских помещениях *ОПОР-3.9.*-Определение понятий: основные программы 1С склад назначение и функциональные возможности программы 1С . *ОПОР-3.10.* Знание современных технологий обеспечивающих	

			сохранность запасов и регулирование расхода продуктов на производстве. *ОПОР-3.11*. Знание административных и технологических методов контроля возможности хищений запасов на производстве, процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов.	

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)	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-Познавательный интерес в ходе овладения профессиональными умениями и знаниями, активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях, успешное прохождение практики.	-*ОПОР 1*. Демонстрация интереса к будущей специальности технолог общественного питания, участие в мероприятиях профессиональной направленности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-Профессиональная мобильность и компетентность, готовность к организации собственной деятельности, к выбору методов и способов выполнения профессиональных задач.	– *ОПОР 2.*Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области выполнения операций складского технологического процесса, оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач при организации складского хозяйства на ПОП.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Самоорганизация, самоуправление , взаимодействие с членами коллектива при принятии решений в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-*ОПОР3*.Своевременное, точное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач при проведении складского технологического процесса.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	-Информационная грамотность при осуществлении поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач,	-*ОПОР 4.*Осуществление поиска и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.

задач, профессионального и личностного развития.	профессионального и личностного развития.	повышения квалификации технолога.	
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Использование в работе автоматизированных систем управления процессами производства, снабжения , распределение ресурсов, контроля за их использованием.	- *ОПОР5.*Эффективное и обоснованное использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности технолога.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Самоанализ и коррекция уровня культуры, стиля общения обучающихся с преподавателями , коллегами , руководством, потребителями.	- *ОПОР* 5. Умение работать в коллективе и в команде, эффективно взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством и потребителями во время прохождения практики.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий прохождения практики.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.	- Ответственность при выполнении своих профессиональных обязанностей в ходе выполнения совместной (командной) работы на практических занятиях.	-ОПОР7. Умение анализировать и корректировать результаты выполнения заданий , в рамках своих профессиональных обязанностей .	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Эффективность планирования обучающимися повышения своего личностного и профессионального уровня развития, занятия самообразованием и повышением квалификации путем прохождения мастер-классов, участия в профессиональных конкурсах.	- *ОПОР8* .Формирование самостоятельности обучающимися и повышение своего личностного и профессионального уровня развития.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Профессиональная мобильность и компетентность в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- *ОПОР* 9.Готовность к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.

Разработчики:

УТПиТ_____ ___преподаватель Н.А. Типикина ____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Эксперты:

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания

Ульяновск

Рабочая программа учебной дисциплины ПССЗ «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания (приказ министерства образования и науки Российской Федерации №___ от «____» _____20__г.)

Рассмотрено на заседании МК
Общепрофессионального цикла
Председатель МК

_____Т.Н. Еграшкина
Протокол заседания МК
№ _____ от «____»_____20__г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора ОГБПОУ
УТПиТ по учебной работе
_____Ю.Ю. Бесова

«_____»_____20__г.

Разработчик: Митрофанова Татьяна Алексеевна, преподаватель ОГБПОУ УТПиТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	**4**
. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	**9**
. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	**19**
. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	**20**

3. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, в профильном обучении, в рамках программы курсов повышения квалификации.

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

П.00.Профессиональный цикл. ОП.04.Общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **93** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **62** ч, в том числе **36** часов практических занятий;

самостоятельной работы обучающегося **31** часов.

1.5. Содержание учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Поиск информации с профессиональной направленностью: профессиональные интернет-портал шеф-поваров, кондитеров, барменов, кулинарные рецепты, информацию о производителях и поставщиках профессионального технологического оборудования, а также компаниях, связанных с его обслуживанием и ремонтом. Поиск информации для профессионального и личностного развития: курсы повышения квалификации, семинары, тренинги и т.д. Тема 4.6

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Автоматизация процессов сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации в профессиональной деятельности технолога. Тема 1.2

Организация эффективной деятельности технолога с использованием технических средств. Тема 3.2

Выбор программного обеспечения для профессиональной деятельности технологов в условиях частой смены технологий. Тема 3.3.

Организация эффективной деятельности технолога с использованием автоматизированного рабочего места. Тема 3.4

Использование возможностей текстового редактора в профессиональной деятельности. Использование возможностей электронных таблиц в деятельности технолога. Тема 4.1.

Использование возможностей графических редакторов в профессиональной деятельности. Тема 4.2

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Выбор программного обеспечения для профессиональной деятельности технологов в условиях частой смены технологий. Тема 3.3.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Самостоятельное определение составных частей автоматизированного рабочего места технолога Тема 3.4

Поиск материала с профессиональной направленностью для создания презентации Тема 4.3

Поиск правовой информации для организации работы структурного подразделения. Тема 4.4.2

Поиск информации с профессиональной направленностью: профессиональные интернет-портал шеф-поваров, кондитеров, барменов, кулинарные рецепты, информацию о производителях и поставщиках профессионального технологического оборудования, а также компаниях, связанных с его обслуживанием и ремонтом. Поиск информации для профессионального и личностного развития: курсы повышения квалификации, семинары, тренинги и т.д.

Поиск информации о воинской обязанности. Тема 4.6

ОК 5 Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Выбор программного обеспечения для профессиональной деятельности

технологов в условиях частой смены технологий. Тема 3.3.

Организация эффективной деятельности технолога с использованием автоматизированного рабочего места. Тема 3.4

Использование возможностей текстового редактора Word в профессиональной деятельности. Использование возможностей электронных таблиц в деятельности технолога. Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении блюд из мяса, рыбы, овощей, грибов, сыра; закусок, супов, соусов, десертов, мучных кондитерских изделий Тема 4.1,4.1.2 Тема 4.5.

Использование возможностей графических редакторов в профессиональной деятельности. Тема 4.2

Создание презентации с профессиональной направленностью. Тема 4.3

Использование возможностей СУБД в профессиональной деятельности. Тема 4.4

Поиск правовой информации для организации работы структурного подразделения. Тема 4.4.2

Поиск информации с профессиональной направленностью: профессиональные интернет-портал шеф-поваров, кондитеров, барменов, кулинарные рецепты, информацию о производителях и поставщиках профессионального технологического оборудования, а также компаниях, связанных с его обслуживанием и ремонтом. Поиск информации для профессионального и личностного развития: курсы повышения квалификации, семинары, тренинги и т.д. Тема 4.6

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Работа в группах при подготовке к семинару "Организационно - технические средства в современном офисе". Тема 3.2

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Коллективная ответственность при подготовке к семинару "Организационно - технические средства в современном офисе". Тема 3.2

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Поиск информации для профессионального и личностного развития: курсы повышения квалификации, семинары, тренинги и т.д. Тема 4.6

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выбор информационных технологий для выполнения профессиональных задач. Тема 3.1

Выбор программного обеспечения для профессиональной деятельности технологов в условиях частой смены технологий. Тема 3.3.

Использование возможностей текстового редактора в профессиональной деятельности. Использование возможностей электронных таблиц в деятельности технолога. Тема 4.1.

Использование возможностей графических редакторов в профессиональной деятельности. Тема 4.2

ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Поиск информации о воинской обязанности. Тема 4.6

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении блюд из мяса и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении блюд из рыбы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении блюд из домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сложных холодных соусов. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сложных супов. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сложных горячих соусов. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сложных холодных десертов. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении сложных горячих десертов. Тема 4.1.2 Тема 4.5.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

Планирование основных показателей производства с помощью электронных таблиц Тема 4.1.2

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

Использование возможностей текстового редактора при оформления графиков выполнения работ исполнителями. Тема 4.1.1

Поиск правовой информации для организации взаимодействия с исполнителями. Тема 4.4.2

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

Поиск правовой информации для организации работы структурного подразделения. Тема 4.4.2

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

Поиск правовой информации для организации взаимодействия с исполнителями. Тема 4.4.2

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию

Использование возможностей текстового редактора при оформлении профессиональной учетно – отчетной документации. Тема 4.1.1

Автоматизация ведения учетно – отчетной документации в базе данных «Товародвижение» 4.4.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***93***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***62***
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	*36*
контрольные работы	*4*
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***31***
Поиск информации в сети Интернет	*3*
Доработка конспекта лекции	*4*
Создание презентации	*8*
Создание базы данных	*4*
Подготовка к семинарскому занятию	*2*
Подготовка отчета	*2*
Набор текста и форматирование текста	*4*
Создание калькуляционных карт	*4*
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

№ занятия	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Максимальная учебная нагрузка (всего)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	Уровень освоения
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Всего			**93**	**62**	**31**	
	Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология	***иметь представление:*** об основных информационных процессах; об обработке информации, кодировании; об обществе информационных технологий; о назначении персонального компьютера; о технологиях обработки текста, графики, числовой информации; о системах управления базами данных; о компьютерных сетях; ***знать:*** единицы измерения информации; принципы обработки информации.	**2**	**2**	**-**	
1	Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество	Понятие информации. Носители информации. Виды информации. Кодирование информации. Измерение информации. Информационные процессы. Информатизация общества, развитие вычислительной техники.	1	1	-	2
		Практические занятия	-	-	-	
		Контрольные работы	-	-	-	
		Самостоятельная работа	-	-	-	
2	Тема 1.2. Методы и средства	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и	1	1	-	2

	сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. ***ОК2***	накопления информации. *Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Автоматизация процессов сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации в профессиональной деятельности технолога.*				
		Практические занятия	-	-	-	
		Контрольные работы	-	-	-	
		Самостоятельная работа	-	-	-	
	Раздел 2. Общий состав, структура персональных компьютеров и вычислительных систем	*уметь:* перечислять состав и назначение устройств и программного обеспечения ПК; написать путь к файлу. *знать:* общую функциональную схему ПК; назначение и основные характеристики устройств ПК; определение файла, папки; правила задания имен каталогов и файлов; виды программного обеспечения ПК.	**9**	**6**	**3**	
3	**Тема 2.1.1.** Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем	Магистрально – модульный принцип построения компьютера. Внутренняя архитектура компьютера; процессор, память.	1	1	-	2
4		Устройства ввода-вывода информации (принтеры, сканеры, звуковые устройства, модемы): назначение, типы, принципы и особенности их работы. Мультимедийная среда и особенности работы с ней.	1	1	-	
		Практические занятия	-	-	-	
		Контрольные работы «Архитектура компьютера»	-	-	-	
		Самостоятельная работа: Поиск в сети Интернет характеристик современных микропроцессоров, устройств внутренней и внешней памяти; сравнение с аналогичными характеристиками первых компьютеров	3	-	3	
5	**Тема 2.2.** Файлы и папки.	Понятие файла, папки и правила задания имен. Путь к файлу.	1	1	-	2
		Практические занятия	-	-	-	

		Контрольные работы	-	-	-	
		Самостоятельная работа	-	-	-	
6	**Тема 2.3.** Программное обеспечение компьютера.	Виды программного обеспечения: системное, прикладное, системы программирования. Операционные системы: понятие, назначение, особенности. Сервисные программы; архиваторы, антивирусные программы, их назначение. Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение, общая характеристика, виды (текстовый редактор, электронная таблица, база данных).	1	1	-	2
7		**Практическое занятие** «Операционная система Windows» Работа с окнами. Одновременная работа с несколькими приложениями. Изучение панели управления. Настройка Windows.	1	1	-	2
8		**Практическое занятие** «Операционная система Windows» Выполнение операций с файлами и папками с помощью программы Проводник.	1	1	-	2
		Контрольные работы	-	-	-	
		Самостоятельная работа	-	-	-	
	Раздел 3. Информационные технологии в условиях современного развития экономики	***знать:*** предмет, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи; определение «информационные технологии»; принципы, методы и свойства, этапы развития информационных технологий, их значения в организационной работе предприятия.	**12**	**8**	**4**	
9	**Тема 3.1.** Состав, функции и возможности использования информационных технологий в профессиональной деятельности ***ОК1*** ***ОК9***	Информационные технологии: понятие, функции, состав, значение в организационно-управленческой деятельности предприятия; этапы и перспективы развития.	1	1	-	2
10		Классификация информационных технологий. **ФРЗС.** *Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Выбор информационных технологий для выполнения профессиональных задач.*	1	1	-	
		Практические занятия	-	-	-	
		Контрольные работы	-	-	-	
		Самостоятельная работа	-	-	-	

11	**Тема 3.2.** Семинар «Организационно - технические средства в современном офисе»	Аппаратные возможности в информационных технологиях: вычислительная, телекоммуникационная, оргтехника. **ФРЗС.** *Организация эффективной деятельности технолога с использованием технических средств.*	1	1	-	2
12	***ОК2***	Аппаратные возможности в информационных технологиях: вычислительная, телекоммуникационная, оргтехника.	1	1	-	
		Практические занятия	-	-	-	
		Контрольные работы	-	-	-	
	ОК6 ***ОК7***	**Самостоятельная работа:** подготовка к семинару "Организационно - технические средства в современном офисе". *Работа в группах. Коллективная ответственность.*	2	-	2	
13	**Тема 3.3** Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности ***ОК2 ОК3 ОК5 ОК9***	Базовые системные программные продукты и прикладные пакеты программ. Проблемно - ориентированные пакеты прикладных программ. **ФРЗС.** *Выбор программного обеспечения для профессиональной деятельности технологов в условиях частой смены технологий.*	1	1	-	2
		Практические занятия	-	-	-	
14		**Контрольная работа ФРЗС.** «Программное обеспечение профессиональной деятельности»	1	1	-	
		Самостоятельная работа	-	-	-	
15	**Тема 3.4.** Автоматизированные рабочие места, их локальные сети ***ОК2*** ***ОК5*** ***ОК4***	Понятие, назначение, функциональные возможности, виды АРМ.	1	1	-	2
16		Составные части АРМ. **ФРЗС.** *Организация эффективной деятельности технолога с использованием автоматизированного рабочего места.*	1	1	-	
		Практические занятия	-	-	-	
		Контрольные работы	-	-	-	
		ФРЗС. Самостоятельная работа: подготовить отчет «*Составные части АРМ технолога»*	2	-	2	
	Раздел 4. Назначение и использование информационных	***уметь:*** использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления,	**60**	**40**	**20**	

	технологий в технологических процессах производства.	преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; применять компьютерные и телекоммуникационные средства. ***знать:*** назначение информационно – поисковых систем; назначение, возможности и порядок работы с текстовым редактором, табличным процессором; базами данных, графическими редакторами, программой создания презентаций; возможности сети Интернет, использование в профессиональной деятельности;				
17	**Тема 4.1.** Технологии обработки текстовой и числовой информации ***ОК5 ОК2 ОК9***	Текстовый редактор Word: назначение, порядок работы, элементы окна, меню, панели инструментов. *Использование возможностей текстового редактора Word в профессиональной деятельности.* Использование средств электронной цифровой подписи. Электронная таблица EXCEL: назначение, использование в профессиональной деятельности, элементы окна, обзор меню, панели инструментов. Формулы, функции. **ФРЗС.** *Использование возможностей электронных таблиц в деятельности технолога.*	1	1	-	2
18	**Тема 4.2.** Технологии обработки графической информации. Мультимедиа ***ОК5 ОК2 ОК9***	Особенности и способы обработки графической информации. Форматы графических файлов: понятие, виды, возможности. Способы получения графических изображений: рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы: назначение, порядок работы, возможности. Microsoft Power Point: назначение, функциональные возможности, объекты и инструменты, области использования приложения, этапы создания презентации. **ФРЗС.** *Использование возможностей графических редакторов в профессиональной деятельности.*	1	1	-	2
19	**Тема 4.1.1** Работа с текстовым редактором WORD ***ОК5*** ***ПК 6.5***	**Практическое занятие** Создание документа: ввод текста, сохранение, проверка, орфографии установка шрифтов. Проверка орфографии и лексики. Выравнивание текста, обрамление и заполнение текста.	1	1	-	2

		Перемещение, копирование и вставка текста с помощью буфера обмена. **ФРЗС.** *Использование возможностей текстового редактора при оформлении профессиональной документации.*				
20		**Практическое занятие** Форматирование символов и абзацев. Создание списков.	1	1	-	2
21		**Практическое занятие** Открытие существующего документа Разбивка текста на колонки, вставка колонтитула, создание буквицы.	1	1	-	2
22		**Практическое занятие** Использование сносок, примечаний, автотекста, создание формул	1	1	-	2
23	***ПК 6.2***	**Практическое занятие** Создание таблицы, форматирование таблицы. **ФРЗС.** *Использование возможностей текстового редактора при оформлении калькуляционных карт, оформления графиков выполнения работ исполнителями.*	1	1	-	2
24		**Практическое занятие** Преобразование текста в таблицу,	1	1	-	2
25		**Практическое занятие** Работа с рисунками, рисованным объектом, редактирование; возможности WordArt. **ФРЗС.** *Оформление меню*	1	1	-	2
26		**Практическое занятие** Работа с рисунками, рисованным объектом, редактирование	1	1	-	2
		Контрольные работы	-	-	-	
		ФРЗС. Самостоятельная работа: *Оформить документы с профессиональной направленностью (договор, приказ, деловое письмо и т.д.)*	-	-	4	
27	**Тема 4.1.2.** Работа с электронной таблицей EXCEL. ***ОК5*** ***ПК 1.1-1.3***	**Практическое занятие** Работа с таблицей EXCEL: создание таблицы; ввод и редактирование данных, сохранение документа, вставка строк и столбцов. **ФРЗС.** *Автоматизация калькуляционных расчетов при*	1	1	-	2

	ПК 2.1-2.3 ***ПК 3.1-3.4***	*приготовлении блюд из мяса, рыбы, овощей, грибов, сыра; закусок, супов, соусов, десертов, мучных кондитерских изделий*				
28	***ПК 4.1-4.4*** ***ПК 5.1-5.2*** ***ПК6.1***	**Практическое занятие** Сортировка данных, форматирование таблицы, связывание объектов.	1	1	-	2
29		**Практическое занятие** Выполнение табличных вычислений с использованием формул и функций. **ФРЗС.** *Планирование основных показателей производства*	1	1	-	2
30		**Практическое занятие** Создание диаграмм и гистограмм.	1	1	-	2
31		**Практическое занятие** Создание калькуляционных карт и проведение вычислений. **ФРЗС.** *Автоматизация калькуляционных расчетов при приготовлении блюд из мяса, рыбы, овощей, грибов, сыра; закусок, супов, соусов, десертов, мучных кондитерских изделий*	1	1	-	2
32		**Практическое занятие** Создание калькуляционных карт и проведение вычислений.	1	1	-	2
		Контрольные работы	-	-	-	
		ФРЗС. Самостоятельная работа: Создать калькуляционные карты	4	-	4	
33	**Тема 4.2** Работа с графическим редактором ***ОК5***	**Практическое занятие** Создание и редактирование графических объектов **ФРЗС.** *Создание рекламы предприятия*	1	1	-	2
34		**Практическое занятие** Создание и редактирование графических объектов	1	1	-	2
		Контрольные работы	-	-	-	
		Самостоятельная работа	-	-	-	
35	**Тема 4.3.** Программа создания презентации Microsoft Power Point	**Практическое занятие** Создание презентации на основе одного из шаблонов оформления Power Point.	1	1	-	2

36	***ОК 4*** ***ОК5***	**Практическое занятие** Создание презентации на основе одного из шаблонов оформления Power Point. **ФРЗС.** *Создание рекламы предприятия*	1	1	-	2
37		**Практическое занятие** *Создание презентации по профессиональной деятельности*	1	1	-	2
38		**Практическое занятие** **ФРЗС.** *Создание презентации по профессиональной деятельности*	1	1	-	
39		**Практическое занятие** **ФРЗС.** *Создание презентации по профессиональной деятельности*	1	1	-	3
40		**Практическое занятие** **ФРЗС.** *Создание презентации по профессиональной деятельности*	1	1	-	3
		Контрольные работы	-	-	-	
		ФРЗС. Самостоятельная работа: *Поиск материала с профессиональной направленностью для создания презентации* (теорию, графические изображения), подготовить блок – схему презентации, создать презентацию	4	-	4	3
41	**Тема 4.4.** Технологии хранения и поиска информации. ***ОК4*** ***ОК5*** ***ОК8***	Базы данных: понятие, назначение, виды. Система управления базами данных. Структура. Основные понятия базы: поле, запись, файл. Методика работы с программой Microsoft Access. **ФРЗС.** *Использование возможностей СУБД в профессиональной деятельности.*	1	1	-	2
42		Основы автоматизированного поиска и отбора информации. Информационно – поисковые системы. Виды поиска данных: ключевой, хронологический, тематический и комбинированный. **ФРЗС.** *Поиск профессионально значимой информации.*	1	1	-	2
43	**4.4.1** Работа с СУБД Microsoft Access ***ОК5*** ***ПК 6.5***	**Практическое занятие** Создание базы данных. Редактирование базы данных. **ФРЗС.** *Создание базы данных «Товародвижение»*	1	1	-	2
44		**Практическое занятие** Работа с таблицами	1	1	-	2

45		**Практическое занятие** Поиск информации в базе данных. Создание форм и запросов. **ФРЗС.** *Автоматизация ведения учетно – отчетной документации в базе данных «Товародвижение»*	1	1	-	2
46		**Практическое занятие** Создание отчетов.	1	1	-	2
		Контрольные работы	-	-	-	2
		Самостоятельная работа: Создать базу данных «Сотрудники фирмы»	4	-	4	2
47	**4.4.2** Работа с поисковой системой Гарант ***ОК4*** ***ОК5*** ***ПК 6.2***	**Практическое занятие** Поиск информации в справочной правовой системе Гарант по ключевым словам, дате, номеру. **ФРЗС.** *Поиск правовой информации для организации работы структурного подразделения.*				
48	***ПК 6.3*** ***ПК6.4***	**Практическое занятие** Перенос фрагментов нормативных актов в текстовой редактор.				
		Контрольные работы	-	-	-	
		Самостоятельная работа	-	-	-	
49	**Тема 4.5.** Работа со специализированным программным обеспечением: программа «Технологическая карта» ***ОК5*** ***ПК 1.1-1.3*** ***ПК 2.1-2.3*** ***ПК 3.1-3.4*** ***ПК 4.1-4.4*** ***ПК 5.1-5.2***	**Практическое занятие** Интерфейс программы, создание базы данных о продуктах, стандартных реквизитах	1	1	-	2
50		**Практическое занятие** Создание калькуляционных документов	1	1	-	2
		Контрольные работы	-	-	-	
		Самостоятельная работа	-	-	-	
51	**Тема 4.6.** Состав, функции и возможности использования телекоммуникационных технологий в профессиональной	Электронные коммуникации в профессиональной деятельности. Виды компьютерных сетей. Организация работы в локальных сетях. Аппаратные и программные средства организации компьютерных сетей.	1	1	-	2
52		Глобальные информационные сети. Адресация в Интернет.	1	1	-	

	деятельности ***ОК1*** ***ОК4*** ***ОК5*** ***ОК8*** ***ОК10***	Протокол передачи данных TCP/IP. Способы подключения к сети Интернет. Основные услуги Интернет. WWW-сервера. Поисковые системы Интернет. Телеконференции. Интернет-телефония. Организация приема и передачи информации в сети. Браузеры. Введение в электронную почту. Адреса электронной почты. Бесплатные почтовые серверы. Этикет. Программы работы с электронной почтой.				
53		**Практическое занятие «**Поиск информации в сети Интернет» Работа с поисковыми системами. Открытие, просмотр и сохранение Web-страниц . **ФРЗС.***Поиск информации с профессиональной направленностью: профессиональные интернет-портал шеф-поваров, кондитеров, барменов, кулинарные рецепты, информацию о производителях и поставщиках профессионального технологического оборудования, а также компаниях, связанных с его обслуживанием и ремонтом. Поиск информации для профессионального и личностного развития: курсы повышения квалификации, семинары, тренинги и т.д.* *Поиск информации о воинской обязанности.*	1	1	-	2
54		**Практическое занятие «**Электронная почта» Регистрация почтового ящика электронной почты Создание почтовых сообщений. Создание почтовых сообщений с вложениями. Отправка почты.	1	1	-	2
55		**Контрольная работа** «Компьютерные сети»	1	1	-	
56		**Контрольная работа** «Компьютерные сети»	1	1	-	
		Самостоятельная работа: доработать конспект лекции по вопросу «Сравнительная характеристика современных браузеров» Создать презентацию «Интернет и бизнес»	2 2	-	2 2	
	Раздел 5. Информационная безопасность.	*уметь:* осуществлять защиту информации; проводить тестирование компьютера на наличие компьютерных вирусов *знать:* основные методы и приемы обеспечения информационной	**10**	**6**	**4**	

		безопасности признаки заражения компьютеров вирусами; типы вирусов;				
57	**Тема 5.1.** Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Угроза информации. Защита информации. Необходимость защиты. Правовые, административные, технические и программные меры защиты информации. Криптографические методы защиты. Защита информации в сетях. Электронная подпись. Контроль права доступа.	1	1	-	2
58		Компьютерные вирусы. Признаки заражения компьютера вирусом. Типы вирусов (по среде обитания). Антивирусная защита. Архивирование информации как средства защиты.	1	1	-	
59		**Практическое занятие** «Антивирусная защита информации» Тестирование компьютера на наличие компьютерных вирусов	1	1	-	2
60		**Практическое занятие** «Архивирование информации» Архивирование информации	1	1	-	2
		Контрольные работы «Антивирусная защита информации»	-	-	-	
		Самостоятельная работа: доработать конспект лекции по вопросу «Классификация вирусов» с применением дополнительной литературы Создать презентацию «Компьютерные вирусы»	2 2	- -	2 2	
61	**Зачет**		**1**	**1**		
62	**Зачет**		**1**	**1**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия

учебного кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности

Оборудование учебного кабинета: комплект мебели: столы для учащихся – 8 шт., компьютерные столы – 8 шт., шкаф – 1 шт, стол для преподавателя – 1 шт., стулья – 30 шт.; доска, стенды «Общее устройство компьютера», «Сохрани свое здоровье»

Технические средства: компьютеры – 8 шт., колонки – 1шт, сканер, локальная компьютерная сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гришин В.Н., Панфилова Е.Е. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник.- .- М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА – М, 2009
2. Емельянова Н.З. и др. Информационные системы в экономике: учеб.пособие.- М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2010

Дополнительные источники:

1. Жаров М. В. Основы информатики: учебное пособие / М. В. Жаров, А. Р. Палтиевич. - 2-е изд., испр. и доп. - М : ФОРУМ, 2011. - 288 с.
2. Михеева Е. В. Информатика: учебник для учреждений сред. проф. образования / Е. В. Михеева. - 8-е изд., стер. - М : Издательский центр "Академия", 2012. - 346 с.
3. Михеева Е. В. Практикум по информатике: учебное пособие для студ. СПО / Е. В. Михеева. - 10-е изд., испр. - М : Издательский центр "Академия", 2012. - 192 с.
4. Немцова Т.И., Назарова Ю.В. Практикум по информатике: учеб.пособие/ Под ред. Л.Г. Гагариной.- М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА – М, 2009

Интернет-ресурсы

http://www.klyaksa.net/
www.metod-kopilka.ru
www.shk-informatika.ru
www.uroki.net

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: У1- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления,	Умело соотносит и использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных	Экспертное оценивание результатов выполнения практических заданий

преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	для решения конкретных профессиональных задач.	
У2- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального	Уверенно использует текстовый редактор, электронную таблицу, информационно – поисковые системы, СУБД, графические редакторы, программу создания презентаций для решения задач профессиональной направленности: -правильно создает, редактирует и форматирует документы с профессиональной направленностью: меню, деловые письма, договора, приказы и т.д. -умело работает с электронной таблицей: создает, вводит информацию, редактирует, форматирует, производит вычисления, создает диаграммы, выполняет калькуляционные расчеты, оформляет расчетно - платежную ведомость. -осуществляет поиск правовой информации с помощью информационно – поисковых систем для организации работы структурного подразделения. - уверенно использует средства СУБД на примере создания базы данных «Товародвижение» - грамотно создает мультимедийную рекламную презентацию, используя средства графических редакторов и программ создания презентаций; - уверенно создает документацию с помощью специализированной программы «Технологическая карта».	Экспертное оценивание результатов выполнения практических заданий и самостоятельных работ
У3 - применять компьютерные и телекоммуникационные средства	Уверенно использует компьютерные средства для решения профессиональных задач: распечатывает документы, сканирует графические изображения, записывает информацию на электронные носители, применяет мультимедийные средства. Уверенно использует возможности сети Интернет: - просматривает веб-сайты с	Экспертное оценивание результатов выполнения практических заданий и самостоятельных работ

	помощью наиболее распространенных браузеров - сохраняет Web-страницы; - использует электронную почту; -выполняет поиск информации с профессиональной направленностью в различных поисковых системах: профессиональные интернет - порталы шеф-поваров, кондитеров, барменов, кулинарные рецепты, информацию о производителях и поставщиках профессионального технологического оборудования, а также компаниях, связанных с его обслуживанием и ремонтом.	
знать: З1 - основные понятия автоматизированной обработки информации	Имеет четкое представление об основных информационных процессах; о назначении персонального компьютера; о технологиях обработки текста, графики, числовой информации; о системах управления базами данных; о компьютерных сетях.	Экспертное оценивание контрольной работы
З2 - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем	В полной мере сформировано понимание назначений основных устройств компьютера, их характеристик.	Экспертное оценивание контрольной работы
З3- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Сформировано понимание состава, функций и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий, их значения в работе предприятия.	Экспертное оценивание контрольной работы
З4 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Грамотно применяет методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Экспертная оценка выполнения практических заданий
З5 - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Грамотно определяет назначение и возможности использования операционных систем, драйверов, архиваторов, антивирусных программ, офисный пакет прикладных программ Microsoft Office в профессиональной деятельности	Экспертное оценивание контрольной работы
З6- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Владеет правовыми, организационно – административными, техническими и программными методами обеспечения информационной	Экспертное оценивание контрольной работы

	безопасности. Соблюдает правила эксплуатации ЭВМ и их сетей. Использует антивирусные программы.	

Результаты (освоенные общие компетенции).	**Основные показатели оценки результата.**	**Формы и методы контроля.**
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость профессии техника-технолога, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии в учебной и практической деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и самостоятельных работ
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. Составлять план работы и выполнять работу в соответствии с составленным планом.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и самостоятельных работ
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность принятия решений	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и самостоятельных работ
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и самостоятельных работ
ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умений по использованию технических устройств, программного обеспечения в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка результатов выполнения практических работ
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.	Уверенное, этичное поведение в различных ситуациях. Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями.	Экспертная оценка наблюдения за действиями обучающихся в учебной и практической деятельности.
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	Умение организовать работу коллектива, брать на себя ответственность за результаты	Экспертная оценка во время наблюдения за деятельностью

(подчиненных), результат выполнения заданий.	выполнения заданий.	обучающихся в учебной и практической деятельности
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Экспертная оценка действий обучающихся.
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умение находить информацию, анализировать, способность применять новые информационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное оценивание результатов выполнения заданий в практической деятельности.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции).	**Основные показатели оценки результата.**	**Формы и методы контроля.**
ПК.1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.

ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Уверенные действия при выполнении автоматизации калькуляционных расчетов.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.6.1. Участвовать в планировании основных	Умение прогнозировать основные показатели	Экспертная оценка выполнения практических

показателей производства.	производства, составлять планы по их реализации.	заданий.
ПК.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Использование возможностей текстового редактора при оформления графиков выполнения работ исполнителями. Поиск правовой информации для организации взаимодействия с исполнителями.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Умение организовывать работу персонала, анализировать результаты работы.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Умение контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Использование возможностей прикладных программ при оформлении профессиональной учетно – отчетной документации. Автоматизация ведения учетно – отчетной документации	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
		Дифференцированный зачет

Разработчики:

ОГБПОУ УТПиТ	Преподаватель	Т.А.Митрофанова.
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05. Метрология и стандартизация
Технология продукции общественного питания

2016г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация» предназначена для подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности Технология продукции общественного питания

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин Т.Н. Еграшкина	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР ОГБПОУ УТПиТ _____Ю.Ю.Бесова *(подпись, И.О.Ф.)*
(подпись И.О.Ф.) *Протокол заседания МК* № 1 от « 30 » августа 2016 г	30 августа 2016 г

Авторы (разработчики)

Рачковская О.В..преподаватель ОГБПОУ УТПиТ,

Рецензенты:

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

Содержание

стр.

. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 4

. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 8

. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 10

. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 19

. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 «Метрология и стандартизация»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС ППССЗ по специальности «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

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

П.00 Профессиональный цикл.

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

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения качества;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;
самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

В рамках учебной дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

Код	Наименование результата обучения	№ тем
ОК 1	Социальная значимость профессии технолога в обществе: (значение, важность, востребованность профессии). Массовость и уникальность профессии. Значение деятельности в общественном питании. Спектр специальностей технологического профиля, по которым может работать технолог. Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности технолога по приготовлению пищи. Участие в проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство, разработке новой технологической документации.	Тема 1.1

	История возникновения стандартизации в России. Значение сертификации в условиях рыночных отношений.	Тема 2.1 Тема 3.1
ОК 2	Эффективный выбор методов измерений при осуществлении процесса приготовления полуфабрикатов. Методы стандартизации, выбор методов при осуществлении технологических процессов. Взаимосвязь принципов и методов Сертификация в общественном питании, её особенности.	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 3.3
ОК3	Определение эффективных видов измерений. Знание отличий измерений от обнаружения по назначению и применяемым средствам. Правильный выбор измерений в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов. Установление причины их возникновения, способов обнаружения и путей устранения при однократных и многократных измерениях Правила применения систем стандартизации Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач.	Тема 1.3 Тема 1.3 Тема 2.3 Тема 2.4.
ОК4	Информационное обеспечение стандартизации, использование информации для эффективной организации производственного процесса. Обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов Изучение нормативно-технической документации по стандартизации (работа с ГОСТами Р- на мясные полуфабрикаты, рыбные,домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра, хлебобулочные изделия , мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты) Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Изучение нормативных документов для целей сертификации- работа со стандартами для общественного питания.	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 2.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3
ОК5	Применение систем и комплексов стандартов с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Тема 2.3
ОК6	Система сертификации услуг и работы: правила. (работа в коллективе и в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями).	Тема 3.2
ОК7	Ответственность за нарушение действующего законодательства. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок приостановки и прекращения действия, продления срока действия,	Тема 1.3 Тема 3.2

	аннулирования сертификатов.	
ОК8	Профессиональная значимость метрологии в общественном питании. Применение знаний в профессиональной деятельности.	Тема 1.1.
ОК9	Структура и требования Закона РФ « О техническом регулировании", его применение в сфере общественного питания.	Тема 2.4
ОК10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

Профессиональные компетенции

Код	**Наименование результата обучения**	**№ тем**
ПК 1.1	Анализ структуры стандартов разных видов на мясные полуфабрикаты	Тема 2.2
ПК-1.2	Анализ структуры стандартов разных видов на рыбные полуфабрикаты.	Тема 2.2
ПК-1.3	Анализ структуры стандартов разных видов на полуфабрикаты домашней птицы	Тема 2.2
ПК 2.1	Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.	Тема 3.1
ПК 2.2.	Анализ нормативно-технической документации на блюда из рыбы, мяса, домашней птицы.	Тема 2.2
ПК 2.3	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных холодных соусов.	Тема 2.2
ПК 3.1	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных супов.	Тема 2.2
ПК 3.2	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных горячих соусов.	Тема 2.2
ПК 3.3	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Тема 2.2
ПК 3.4	Анализ нормативно-технической документации приготовления приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Тема 2.2
ПК 4.1	Анализ структуры стандартов разных видов (на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра, хлебобулочные изделия ,мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты) на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2012г.	Тема 2.2
ПК 4.2	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Тема 2.2
ПК 4.3	Анализ нормативно-технической документации на мелкоштучные кондитерские изделия.	Тема 2.2
ПК	Анализ нормативно-технической документации сложных	Тема 2.2

4.4	отделочных полуфабрикатов.	
ПК 5.1	Анализ нормативно-технической документации приготовления сложных холодных десертов.	Тема 2.2
ПК 5.2	Анализ структуры стандартов разных видов (на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра, хлебобулочные изделия ,мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты) на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2012г.	Тема 2.2
ПК 6.1	Финансирование работ по стандартизации, планирование разработки технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия, стандартов предприятий. Экономическая эффективность стандартизации, методика расчета экономической эффективности стандартизации.	Тема 2.4. Тема 2.4.
ПК 6.2	Правила проведения сертификации продукции в РФ. Планирование выполнения работ исполнителями	Тема 6.2.
ПК 6.3	Сертификация в общественном питании, её особенности. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания:	Тема 3.3
ПК 6.4	Способы поверки средств измерений. Виды поверок. Организация поверки (калибровки) средств измерений. Контроль за своевременной поверкой средств измерений технологом. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы СИ. Формы и порядок проведения сертификации. Правила заполнения бланков сертификатов. Требования к качеству и объёму услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.	Тема 1.2 Тема 1.2 Тема 1.2 Тема 3.2 Тема 3.3
ПК 6.5	Порядок разработки, согласования, принятия, учёта и применения стандартов разных категорий. Разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы. Контроль за соблюдением требований межотраслевых стандартов при оформлении утвержденной учетно-отчетной документации. Использование МОСС в профессиональной деятельности. Применение систем и комплексов стандартов с использованием информационно-коммуникационных технологий. Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания.	Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 3.3.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения профессиональной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Технология продукции общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**54**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в том числе:	
практические занятия	**14**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**18**
в том числе:	
Подготовка рефератов Составление кроссвордов Подготовка отчета по экскурсии Решение ситуационных задач Составление глоссария Работа с нормативно-технической документацией	**6** **2** **4** **2** **2** **2**
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
1	2	3			4
Раздел 1. Основы метрологии		**15**	**10**	**5**	
Тема 1.1. Основные понятия метрологии.	**умения:** представить в виде блок-схемы общность и различие стандартизации, метрологии, сертификации.				
	знания: основные понятия, цели и задачи учебной дисциплины, её профессиональную значимость.				
ОК 1 ОК 4 ОК 8	**Содержание учебного материала**	3	2	1	
	1 Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура дисциплины. *Социальная значимость профессии технолога в обществе: (значение, важность, востребованность профессии). Массовость и уникальность профессии. Значение деятельности в общественном питании. Спектр специальностей технологического профиля, по которым может работать технолог. Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности технолога по приготовлению пищи. Участие в проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство, разработке новой технологической документации.* Межпредметные связи с другими дисциплинам.	1	1		2
	2 Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Принципы метрологии. *Профессиональная значимость метрологии в общественном питании. Применение знаний в профессиональной деятельности.*	1	1		2
	Самостоятельная работа. Подготовка доклада «История развития метрологии».	1	-	1	2
Тема 1.2. Терминология и единицы измерения величин. Средства и методы измерения.	**умения:** применять СИ при совершении операций, хранении товаров, перевести основные физические величины в единицы измерения СИ; проводить измерения, поверку СИ, выбрать метод измерения, определить клеймо, использовать СИ в общественном питании, устранять погрешность при измерении.				
	знания: объекты и субъекты метрологии; средства и методы измерений, правила поверки,				

	способы подтверждения соответствия средств измерения.					
ОК 2 **ОК 3** **ОК 4** **ПК 6.4**	**Содержание учебного материала**		9	6	3	
	1	Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика величин размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы измерения физических величин. Понятие. Основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), её применение в России. Субъекты метрологии: Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. ***ФРЗС. Деятельность Ульяновского территориального центра стандартизации, метрологии, сертификации.*** Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗМ и др.). Цели, задачи, структура. Измерения - основа метрологической деятельности. *Определение эффективных видов измерений. Знание отличий измерений от обнаружения по назначению и применяемым средствам. Правильный выбор измерений в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов.*	1	1		2
	2	Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. *Способы поверки средств измерений. Виды поверок. Организация поверки (калибровки) средств измерений. Контроль за своевременной поверкой средств измерений технологом.* Способы подтверждения соответствия средств измерения: поверочные клейма и свидетельства. Область применения поверки. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика. Методы измерений. Понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. *Эффективный выбор методов измерений при осуществлении процесса приготовления полуфабрикатов.*	1	1		2
	Практическое занятие №1. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы СИ.		2	2		
	Практическое занятие №2.. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм.		2	2		

	Самостоятельная работа ***ФРЗС.*** *Подготовка отчета по экскурсии в Ульяновский территориальный центр стандартизации, метрологии, сертификации*		3	-	3	2
Тема 1.3. Основы теории измерений. Государственная система обеспечения единства измерений. **ОК 3** **ОК 4** **ОК 7**	**умения:** устранять погрешности при измерении; обеспечивать единство измерений.					
	знания: основы теории измерения, уравнения, шкалы измерений, виды погрешностей, способы обнаружения и устранения ошибок при измерении. правовые основы обеспечения единства измерений, порядок проведения государственного и метрологического контроля и надзора.					
	Содержание учебного материала		3	2	1	
	1	Основной постулат метрологии. Уравнение измерений. Шкалы измерений, их определение. Факторы, влияющие на результаты их измерений. Погрешности Определение. Классификация. *Установление причины их возникновения, способов обнаружения и путей устранения при однократных и многократных измерениях.* Правило "Трёх сигм".	1	1		2
	2	Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Понятие. Виды, сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. *Ответственность за нарушение действующего законодательства.*	1	1		2
	Самостоятельная работа. Изучение и зарисовка в тетрадь условных знаков поверительных клейм.		1	-	1	2
Раздел 2. Основы стандартизации			**18**	**12**	**6**	
Тема 2.1. Методологические основы стандартизации. **ОК 1** **ОК 2**	**Умения:** отличать уровни национальной и международной стандартизации; отличать методы стандартизации, используя их в практической деятельности.					
	знания: цели, задачи, объекты, субъекты стандартизации; научные и организационные принципы, методы стандартизации, их взаимосвязь.					
	Содержание учебного материала		6	4	2	
	1	Цели и задачи стандартизации. *История возникновения стандартизации в России.* Основные направления её развития.	1	1		2

		Объекты стандартизации: понятия, классификация.				
	2	Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение, уровни субъектов: международный, региональный, национальный. Подуровни национальной стандартизации. Функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных подуровней, их взаимосвязь.	1	1		2
	3	Правовые, научные, организационные принципы стандартизации.	1	1		2
	4	*Методы стандартизации, выбор методов при осуществлении технологических процессов. Взаимосвязь принципов и методов.*	1	1		2
	Самостоятельная работа. Подготовка доклада по теме: "История развития стандартизации".		1	-	1	2
	Составление глоссария.		1	-	1	2
Тема 2.2. Средства стандартизации **Тема 2.3. Системы (комплексы) общетехнических и организационно-методических стандартов.**	**умения:** анализировать структуру стандартов разных категорий; отличать НД по ГСС в зависимости от уровневых систем					
	знания: виды нормативных документов, категории и виды стандартов, требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий; основные положения Государственной и Межгосударственной систем стандартизации.					
	Содержание учебного материала		6	4	2	
ОК 3 **ОК 4** **ОК 5** **ПК 6.4** **ПК 6.5**	1	Средства стандартизации. Нормативные документы (НД): понятие, виды, их определение. Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ. Регламенты и технические регламенты: понятие, назначение. Стандарты: понятие, категории, виды. Классификационные признаки. *Порядок разработки, согласования, принятия, учёта и применения стандартов разных категорий*, требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учёта и *применения. Разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.*	1	1		2
ОК 4.1. -3.4 **ПК 4.1-ПК 5.2** **ПК 6.5**	2	*Информационное обеспечение стандартизации, использование информации для эффективной организации производственного процесса. Обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов* Системы стандартизации: понятие, назначение, классификация. Государственная система стандартизации России: понятие, объекты, структура, назначение. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные	1	1		2

		принципы и организация работ по Межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды Межгосударственных стандартов, их назначение. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены Межгосударственных стандартов. *Правила их применения.* Межотраслевые системы стандартизации: назначение, виды. Единые системы: конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД), системы стандартов по охране труда, окружающей среды, технике безопасности (ССТБ) и др., их краткая характеристика. *Контроль за соблюдением требований межотраслевых стандартов при оформлении утвержденной учетно-отчетной документации. Использование МОСС в профессиональной деятельности. Применение систем и комплексов стандартов с использованием информационно-коммуникационных технологий.*				
	Практическое занятие №3.. Анализ структуры стандартов разных видов (на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра, хлебобулочные изделия, мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты) на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2012		2	2		
	Самостоятельная работа. Изучение нормативно-технической документации по стандартизации (работа с ГОСТами Р- на мясные полуфабрикаты, рыбные, домашней птицы, на легкие и сложные холодные закуски, сложные супы, блюда из овощей, грибов и сыра, хлебобулочные изделия , мелкоштучные кондитерские изделия, на холодные ,горячие десерты)		2	2		2
Тема 2.4. Правовая и экономическая база стандартизации. Техническое регулирование. **ОК 3** **ОК 4** **ОК 9**	**умения:** применять правовую базу стандартизации.					
	знания: правовую базу стандартизации: Федеральные законы, организационно-методические документы, порядок проведения государственного контроля и надзора.					
	Содержание учебного материала		6	4	2	
	1	*Финансирование работ по стандартизации, планирование разработки технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия, стандартов предприятий***.** Правовая база стандартизации. Уровни НД, обеспечивающие правовую базу стандартизации. *Структура и требования Закона РФ « О техническом регулировании", его применение в сфере общественного питания.*	1	1		2

ПК 6.4 **ПК 6.1**	2	Федеральные законы и подзаконные акты в области стандартизации. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. *Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований.* *Экономическая эффективность стандартизации, методика расчета экономической эффективности стандартизации.*	1	1		2
	Практическое занятие№4.. Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач.		2	2		
	Самостоятельная работа. Составление кроссворда		1	-	1	2
	Подготовка докладов о международных и региональных организациях.		1	-	1	2
Раздел 3. **Основы подтверждения соответствия**			**21**	**14**	**7**	
Тема 3.1. **Формы подтверждения соответствия**	**умения:** определять качество выпускаемой продукции в соответствии с ГОСТами.					
	знания: виды деятельности по оценке и подтверждению соответствия, их структурные элементы, способы подтверждения соответствия.					
	Содержание учебного материала		6	4	2	
ОК 1 **ОК 4** **ОК 9** **ПК 1.1-ПК 2.3** **ПК 3.1-ПК 4.4**	1	Оценка и подтверждение соответствия: понятия, виды деятельности. Сертификация соответствия. *Значение сертификации в условиях рыночных отношений*. Декларация о соответствии. Структурные элементы сертификации: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. ***ФРЗС. Деятельность Ульяновского сертификационного центра ООО «СК».*** Обязательная и добровольная сертификация: понятия, назначения, области применения.	1	1		2
	2	*Средства сертификации. Категории и виды стандартов, другие виды НД для средств сертификации*. Предъявляемые к ним требования. Методы сертификации: методы испытаний и методы указания соответствия. Сертификаты и знаки соответствия. Другие виды сертификатов, сфера их применения, Правовые основы сертификации. Федеральные законы России и организационно-методические документы о сертификации. Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база.	1	1		2
	Практическое занятие №5. Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.		2	2	-	
	Самостоятельная работа. Подготовка доклада по теме: "История развития		2	-	2	2

	сертификации".				
Тема 3.2. Правила проведения сертификации продовольственного сырья. **ОК 4** **ОК 7** **ПК 6.2** **ПК 6.4**	**умения:** определять правильность заполнения бланков сертификатов и выявлять их фальсификацию, анализировать стандарты на их пригодность для целей обязательной сертификации.				
	знания: правила проведения сертификации продукции и услуг, правила заполнения бланков сертификатов, особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов.				
	Содержание учебного материала	6	4	2	
	1 Правила проведения сертификации продукции в РФ. *Планирование выполнения работ исполнителями .Формы и порядок проведения сертификации.* Основания для выдачи сертификатов. Схемы сертификации. *Правила заполнения бланков сертификатов.*	1	1		2
	2 *Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов*. Номенклатура групп однородной продукции. Деление по срокам хранения. Перечень общих и специфических показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации. *Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок приостановки и прекращения действия, продления срока действия, аннулирования сертификатов***.**	1	1		2
	Практическое занятие№6. Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания и правил заполнения бланков сертификатов.	1 1	1 1	- -	
	Самостоятельная работа: ***ФРЗС.*** *Изучение новой нормативно-технической документации в отделе технической литературы в Ульяновском Дворце книги им. В. И. Ленина.*	2	-	2	2
Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания. **ОК 2** **ОК 3** **ОК 4** **ОК 6** **ПК 4** **ПК 6.3**	**Умения:** определять тип и класс предприятий общественного питания.				
	знания: систему сертификации услуг общественного питания: её структуру, виды и категории стандартов, виды безопасности, номенклатуру услуг общественного питания.				
	Содержание учебного материала	9	6	3	
	1 *Система сертификации услуг и работы: правила.* Услуги предприятий общественного питания, их классификация. *Группы услуг однородной продукции*. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля. Основополагающие стандарты на услуги. *Требования к качеству и объёму услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов***.**	1	1		2

ПК 6.4 **ПК 6.5**	2	Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно-эпидемиологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов). *Контроль соблюдения предоставляемых услуг в соответствии с нормативно-технической документацией.*	1	1		2
	3	*Сертификация в общественном питании, её особенности. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания*: федеральный орган по сертификации РФ, комиссия по апелляциям, научно-методический центр, центральный орган, органы по сертификации продукции и услуг, испытательные лаборатории, эксперты, их функции. Нормативные документы для целей сертификации. *Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания.* Номенклатура процессов общественного питания, подлежащих обязательной сертификации. Особенности сертификации услуг общественного питания. Требования к качеству услуг и кулинарной продукции. Аттестация предприятий. Основания для выдачи сертификатов.	1	1		2
	Практическое занятие №7.. Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятий общественного питания.		1 1	1 1		
	Контрольная работа по темам 1.3,2.1-2.4,3.1-3.2		1	1		2
	Самостоятельная работа. Изучение нормативных документов для целей сертификации-работа со стандартами для общественного питания.		3	-	3	2
Промежуточная аттестация - экзамен						
			-	-	-	
		Всего:	**54**	**36**	**18**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия

- лаборатории метрологии и стандартизации.

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

1.Комплект учебно-методической документации.
2.Наглядные пособия.
3.Справочные материалы.
4.Таблицы.
5.Схемы.
6.Нормативно-техническая документация.

Технические средства обучения:

-Микрокалькуляторы
-Информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральные законы

1.Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями от 9 мая 2005 г., 1 мая, 1 декабря 2007 г., 23 июля 2008 г., 18 июля 2009 г., 23 ноября 2009 г., 30 декабря 2012 г.)
2.« Об обеспечении единства измерений» от 26 июня 2014 года № 102-ФЗ.
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 17 июня 2004 г. № 294 «О Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии» (с изменениями от 27 октября 2004 г., 5 сентября 2006 г., 5 июня 2008 г., 7 ноября 2008 г., 27 января 2009 г., 15 июня 2009 г.).
4.Постановление Правительства Российской Федерации от 10 ноября 2003 г. № 677 «Об общероссийских классификаторах технико-экономической и социальной информации в социально-экономической области» (с изменениями от 4 августа 2005 г., 23 ноября 2006 г., 8 декабря 2014 г.)
5.Постановление Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2003 г. N 594 «Об опубликовании национальных стандартов и общероссийских классификаторов технико-экономической и социальной информации» (с изменениями от 2 августа 2005 г., 29 декабря 2007г.2012г.)
6. Закон РФ «О защите прав потребителей» с изм.и доп.
7.«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. От 30.12.2008 с изм.и доп.).
8.«О качестве и безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000 с изм. и доп.
9. « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 08.08.2001 г. № ФЗ-134 с изм.и доп.

Основная

1. Лифиц И. М. Основы стандартизации, метрологии и управление качеством товаров. – М.: изд.: ЮНИТИ, 2012.-412с.
2.Николаева М.А. Техническое регулирование и стандартизация. - М: ОЦПКРТ, 2011. -208с.
3 Николаева М.А. Основы метрологии. - М.: ОЦПКРТ, 2012.- 72с.
4. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия. - М.: ОЦПКРТ, 2011.-56с.

Дополнительные источники:

5.ГОСТ Р 1.0 – 2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. –М.: ИПК Изд-во стандартов, 2012.
6.ГОСТ Р 1.2 – 2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальной Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены. –М.: ИПК Изд-во стандартов, 2012.
7.ГОСТ Р 1.4 – 2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организации Общие положения – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2012.
8. ГОСТ Р 1.8- 2012 Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2012.
9. ГОСТ Р 1.9 – 2012 Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения. –М.: ИПК Изд-во стандартов, 2013.
10 ГОСТ Р 1.10 – 2012 Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены. – М,: ИПК Изд-во стандартов, 2013.
11.ГОСТ Р 1.12 – 2012 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2013.
12. Правила по сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Утверждены Госстандартом России 21.08.2003 № 97,с изм.и доп.
13.ОК (МК ИСО/ИНФКО МКС) 001-2010. Общероссийский классификатор стандартов ГОСТ Р 8.563-96 Государственная система обеспечения измерений. Методика выполнения измерений.
14.Правила по проведению сертификации в Российской Федерации. Постановление. Госстандарта России 10.05.2000 № 26 с изм. и доп.
15.ПР 50.2.003-94. ГСИ. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством товаров, отчуждаемых при совершении торговых операций.
16.ГОСТ 2.114-14 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).
17. ГОСТ Р ИСО 9000-2001с изм. и доп. Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
18.ГОСТ Р ИСО 9000-2001 с изм. и доп. Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
19.Правила оказания услуг общественного питания: Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 15. 08. 97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21. 05. 2001 за № 389, 2014г.
20.ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
21.ГОСТ Р 50762-2012 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
22.ГОСТ Р 50763-2012 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
23.ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
24.ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

25.Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации: Утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанэпиднадзора России 18. 01. 95 №4/3/3
26.СанПиН 2. 3. 6. 1079-01. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
27.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящих продуктов
28.СП 1. 1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемилогических (профилактических) мероприятий.
29.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Минздравом РФ от 15.08.01 № 325.
30. Козлова А. В. Стандартизация в общественном питании М.: Мастерство, 2011-160с..

Интернет-ресурсы:

1. Резолюция всероссийского форума «Реформа технического регулирования в России: идеология и практика реализации» (Internet-сайт: http://www.rabotodateli.ru/teh/203.html)
2. Олефирова А.П. Подтверждение соответствия: Учебное пособие (http://window.edu.ru/window_catalog/files/r48579/mtdukm71.pdf)
3. Олефирова А.П. Сертификация услуг: Учебное пособие (http://window.edu.ru/window_catalog/files/r40669/mtdukm47.pdf)
http://protect.gost.ru/
4. www.gost.ru (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии)
5..http://www.gost.ru/wps/portal/pages.Sitemap.

4.3.Специфика организации образовательного процесса:

4.3.1 Перечень технологий обучения, используемых в процессе освоения учебной дисциплины: личностно- ориентированные, информационно-коммуникационные.

4.3.2. Перечень дидактических единиц, выносимых на самостоятельное изучение, и видов самостоятельной работы студентов: подготовка рефератов, составление кроссвордов, заполнение сравнительных таблиц, решение ситуационных задач, составление

глоссария, отчеты по экскурсиям.

4.3.3.Содержание учебного материала (дидактические единицы), предназначенного для аудиторной самостоятельной работы:

- работа со схемами, таблицами;
- подготовка к практическому занятию;
- доработка конспекта с использованием дополнительной литературы;
- работа с нормативными документами; регламентами, стандартами, инструкциями, рекомендациями;
-решение ситуационных задач на практических занятиях;
- выполнение практических работ с использованием методических руководств

4.3.4.Содержание учебного материала (дидактические единицы), предназначенного для внеаудиторной самостоятельной работы:

1.Подготовка доклада «История развития метрологии».
2.Составление глоссария.
3.Составление кроссворда
4.Изучение нормативно-технической документации.
5. Изучение и зарисовка в тетрадь условных знаков поверительных клейм.
6.Подготовка доклада “История развития стандартизации”.
7.Подготовка доклада о международных и региональных организациях по стандартизации.
8.Изучение Закона РФ “ О техническом регулировании”.
9.Подготовка доклада “История развития сертификации”.
10. Подготовка отчета по экскурсии в Ульяновский территориальный центр стандартизации, метрологии, сертификации.
11. Изучение новой нормативно-технической документации в отделе технической литературы в Ульяновском Дворце книги им.В.И.Ленина.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
УМЕНИЯ:		
-применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	- определение достоверности качества основных видов продукции (услуг), -соблюдение требований нормативных документов при выполнении процессов;	**Входной контроль:** оценка первоначальных умений по применению требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов. **Промежуточный контроль:** Наблюдение последовательности работы с документами; - Анализ практических работ по теме 2.2.; Оценка практических работ по теме 2.2. **Промежуточный контроль:** наблюдение и оценка применения требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов.
-оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	-владение знаниями нормативной базы при оформлении технологической и технической документации;	**Входной контроль:** оценка первоначальных умений по оформлению технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; **Текущий контроль:** - анализ результатов письменных опросов по темам 2.2,3.2,3.3. - анализ практических работ по темам 2.2,3.2 - анализ решения ситуационных задач по темам 2.4. - анализ тестирования. **Промежуточный контроль:** оценка оформления технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой.
-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	- владение знаниями и умениями по использованию документации систем качества;	**Входной контроль:** оценка первоначальных умений по использованию в профессиональной деятельности документации систем качества; **Текущий контроль:** - результаты защиты рефератов, докладов. - результаты письменного опроса по теме 2.3. **Промежуточный контроль:** наблюдение за применением документации систем качества в профессиональной деятельности

-приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	-получение результатов решения ситуаций по переводу несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	**Входной контроль:** оценка первоначальных умений по приведению несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. **Текущий контроль:** -анализ решения ситуационных задач по темам 1.2 -анализ практических работ по теме 1.2 **Итоговый контроль** в форме экзамена
ЗНАНИЯ:		
-основные понятия метрологии;	- Соблюдение правильности, точности, последовательности проведения измерений;	**Входной контроль:** - тестирование по основополагающим понятиям раздела дисциплины. **Текущий контроль:** - проверка результатов устного и письменного опроса; - проверка результатов самостоятельной работы; - проверка составления глоссария, защита докладов; -- результаты тестового контроля ; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
-задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	-Обоснование основных задач стандартизации; -Определение и расчет экономической эффективности стандартизации; - обоснование выбора типовых методов и способов выполнения задач;	**Текущий контроль:** - проверка расчета экономической эффективности по теме 2.5.
-формы подтверждения качества;	-обоснование и доказательство использования форм подтверждения качества;	**Входной контроль:** - тестирование по основополагающим понятиям раздела дисциплины. **Текущий контроль:** - результаты решения кроссвордов - анализ заполнения таблиц т.3.1

- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	-обоснование и полнота использования основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	**Текущий контроль:** - результаты заполнения таблиц
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	-изложение терминологии; - владение знаниями в области использования единиц измерения.	**Текущий контроль:** - результаты письменного опроса - анализ практических работ по темам 1.2,1.3 **Промежуточный контроль:** -экзамен

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 1.2Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Знание нормативно-технической документации по подготовке домашней птицы и организации приготовления сложной	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.

	кулинарной продукции.	
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных холодных соусов.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.1Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных супов.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих соусов.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- проверка решения ситуационных задач; - соблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.

ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание нормативно-технической документации по организации приготовления	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание нормативно-технической документации по приготовлению сложных горячих десертов.	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.	Владение методикой планирования основных показателей производства	- проверка решения ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.	- демонстрация умений планирования выполнения работ с помощью управленческих решений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Владение знаниями по организации работы трудового коллектива	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- изложение основных положений нормативной правовой документации по вопросу контроля и	- анализ результатов тестового опроса - анализ устного экзамена

	оценки результатов выполнения работ	
ПК 6.5Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Владение знаниями и умениями ведения учетно-отчетной документации, грамотность и точность ее оформления	- наблюдение и оценка выполнения практических действий

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	обоснование выбора профессии; -демонстрация интереса к будущей профессии ; -участие в мероприятиях профессиональной направленности; -проектирование индивидуальной траектории профессионального развития.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их достижений; -обоснование выбора методов и способов выполнения профессиональных задач; -осуществление оценки эффективности деятельности; -осуществление контроля качества деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; -выбор способов и средств осуществления деятельности с учетом определенных факторов; -проведение контроля,оценки и коррекции собственной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации,	-владение методами и способами поиска информации; -осуществление оценки значимости информации для	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	выполнения профессиональных задач; -использование информации как средства эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	программы
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-владение персональным компьютером; -использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; -проявление коллективизма; -владение технологией эффективного общения с коллегами,руководством,потребителями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-выполнение управленческих функций; -выполнение должностных обязанностей в рамках изучаемой специальности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	-выявление трудностей при решении профессиональных задач и проблем личностного развития; -определение направлений самообразования; -осознанное планирование	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе самообразования.

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	повышения квалификационного уровня; -осуществление выбора форм и методов профессиональной переподготовки и повышения образования.	
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; -оценка эффективности инноваций в сфере профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Разработчики:
УТПиТ_____ ___преподаватель О.В.Рачковская

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности.

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ульяновск, 2015

Программа учебной дисциплины ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 260807(19.02.10) «Технология продукции и общественного питания» (приказ № 330 от 13.03.2010г.);

Рассмотрено

На заседании МК
Председатель МК

_____Т.Н. Еграшкина

Протокол заседания МК
№____от «____»_____20___г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР ОГБПОУ
по учебной работе

_____Ю.Ю. Бесова

«____»_____20___г.

Разработчик: Носырева О.Б. преподаватель общепрофессиональных дисциплин,Захарова И.Ю.преподаватель общепрофессиональнных дисциплин.

Рецензенты:

_____
___

_____
___

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4 - 5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17-18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

- Специальность 260807(19.02.10) «Технология продукции общественного питания» .

Программа учебной дисциплины может быть использована в профильном обучении, профессиональной подготовке, а также в средних специальных учебных заведениях, колледжах, гимназиях всеми обучающимися, интересующимися проблемами права.

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

П.00.Профессиональный цикл.ОП.06 Общепрофессиональные дисциплины

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

Основными целями курса являются:

- знакомство обучающихся с основными теоретическими и практическими достижениями и закономерностями развития нормативно-правовой базы, регулирующей вопросы гражданского, трудового, административного права;
- усвоение обучающимися основных категорий и важнейших методологических подходов (в понимании различных явлений), которые сложились в настоящее время в сфере профессиональной деятельности.

Основными задачами курса являются:

- сформировать умения и навыки работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими профессиональную деятельность;
- донести до обучающихся минимум правовых знаний, важных для их будущей самостоятельной профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативно – правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с, гражданским и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия действия (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-основные положения Конституции Российской Федерации;
-права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
-понятие правового регулирования в сфере 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;
-виды административных правонарушений и административной ответственности;
-нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **54** часов, в том числе:
Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **36** часов;
Самостоятельная работа обучающегося - **18** часов.
Практическое занятие обучающегося -**10** часов.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- *Значимость профессионального образования в подготовке к профессиональной деятельности специалистов.* **Раздел 1. Тема: Введение**.

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- *Организация хозяйственной деятельности. Предпринимательская и коммерческая деятельность на предприятии общественного питания. Организационно – правовые формы юридических лиц. Договор в хозяйственных отношениях* **Раздел 1.Тема 1.1.2. Тема 1.3.2. Тема 1.5.1.**
- **ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.**
- *Ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств* **Тема 1.5.2.**

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- ***Использование нормативно-правовых документов при выполнении должностных обязанностей. Раздел.1. Тема 1.1. 1.2.;1.3.;1.4.; 1.5.;1.6.; 1.7.;1.8.Раздел .2. 2.1.; 2.2.;2.3.;2.4.; 2.5.;2.6.; 2.7.;2.8.Раздел.3 Тема 3.1.; 3.2.;***
- ***Использование нормативно-правовых документов при заключении трудового договора. Раздел.2. Тема 2.3.***

ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- *Использование в профессиональной деятельности информационных систем: «Гарант»: www. garant.ru.« Консультант Плюс»: www.consultant.ru. Раздел.1. Тема 1.1. 1.2.;1.3.;1.4.; 1.5.;1.6.; 1.7.;1.8.Раздел .2. 2.1.; 2.2.;2.3.;2.4.; 2.5.;2.6.; 2.7.;2.8.Раздел.3 Тема 3.1.; 3.2.;*

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- *Основные понятия закона РФ «О защите прав потребителя». Защита прав потребителя при продаже товаров. Трудовые отношения. Социальное партнерство в сфере труда. Коллективный договор.* **Раздел 1. Тема 1.8.1 Раздел 2.Тема 2.1.1.**

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

- *Защита трудовых прав работников. Трудовые споры.* ***Защита чести, достоинства и деловой репутации работника предприятия общественного питания.*** **Раздел 2. Тема 2.9.Раздел 1. Тема 1.4.1.**

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- ***Правовые знания важные для будущей самостоятельной профессиональной деятельности. Значение знания правовых основ в личностном развитии***. *Постоянное изучение нормативно-правовой базы, регулирующие вопросы* профессиональной деятельности. **Введение.**

ОК 9. Ориентироваться в условиях профессиональной деятельности.

- *Постоянное изучение нормативно-правовой базы, регулирующие вопросы* профессиональной деятельности. *Раздел.1. Тема 1.1. 1.2.1.3.1.4. 1.5.1.6. 1.7.1.8.Раздел .2. 2.1. 2.2.2.3.2.4. 2.5.2.6. 2.7.2.8.Раздел.3 Тема 3.1. 3.2.*

ОК 10.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- *Трудовой договор. Порядок заключения. Гарантии при приеме на работу. Оплата труда. Гарантийные и стимулирующие выплаты* Раздел 2. Тема 2.3.1. Тема 2.7.1

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***54***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***36***
в том числе: практические занятия.	***10***
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***18***
в том числе: сообщения творческие работы с нормативно правовыми документами, с учебником, конспектами лекций контрольное тестирование	 *4* *2* *6* *4* *2*
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа.	Объем часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
1	2	3			4
ВВЕДЕНИЕ		**54**	**36**	**18**	
Основные положения Конституции РФ. Права и свободы гражданина, механизмы их реализации.	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее значение для профессиональной подготовки специалиста. Значение учебной дисциплины в подготовке к профессиональной деятельности специалистов.	1	1	-	
	Конституционные основы правового обеспечения профессиональной деятельности. Экономические права и свободы. Социальные права граждан**.**	1	1	-	
Раздел 1.	**Основы гражданского права**	**26**	**18**	**8**	
Тема 1.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	**Уметь**: использовать нормативно – правовые документы. **Знать**: гражданское законодательство (принципы и источники), виды и формы хозяйственной деятельности, связь с предпринимательской и коммерческой деятельностью, особенности их правового регулирования.				
1.1.1. Предмет и метод, принципы и источники гражданского права. Хозяйственная деятельность. ОК 4, ОК 5, ОК 9	**Содержание учебного материала**				
	Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения, основанные на равенстве. Автономия воли и имущественной самостоятельности их участников. Понятие, виды, формы. Связь с предпринимательской и коммерческой деятельностью. Особенности правового регулирования. Отличие добросовестной, конкуренции от недобросовестной. Признаки монополистических действий участников хозяйственных отношений.	1	1	-	
	Самостоятельная работа № 1. Изучение темы: «Антимонопольное законодательство. Назначение».	1	-	1	
	Самостоятельная работа № 2. Работа с ФЗ «О конкуренции». Подготовка сообщений.	1	-	1	
Тема 1.2. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение.	**Уметь:** делать выводы о реорганизации юридических лиц, ликвидации субъектов предпринимательской деятельности, их несостоятельности (банкротстве). **Знать**: участников хозяйственных отношений – субъектов предпринимательской деятельности, их правовое положение, порядок возникновения и регистрации юридических лиц, индивидуальных предпринимателей.				

1.2.1. **Граждане (физические лица).** **Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности** **ОК 4, ОК 5, ОК 9**	**Содержание учебного материала**				
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты РФ, муниципальное образование. Граждане – индивидуальные предприниматели, их правоспособность и дееспособность.	1	1	-	
1.2.2. **Юридические лица.** **ОК 4, ОК 5**	**Содержание учебного материала**				
	Понятие, признаки, общая и специальная правоспособность. Объединение организаций (союзы, ассоциации). Правовые отношения между юридическими лицами, входящими в состав объединений. Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Ответственность, реорганизация, ликвидация, несостоятельность (банкротство) юридического лица.	1	1	-	
	Самостоятельная работа № 3. Изучение темы: «Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица. Его органы». Подготовка к практическому занятию.	1	-	1	
Тема 1.3 **Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц.**	**Уметь**: определять организационно-правовую форму для торговой или сбытовой организации. **Знать**: организационно – правовые формы коммерческих и некоммерческих юридических лиц, их виды и характеристику.				
1. 3. 1. **Классификация субъектов предпринимательской деятельности.** **ОК 4, ОК 5, ОК 9**	**Содержание учебного материала**				
	Классификационные признаки и группировки правового статуса организации: - по формам собственности (частные, государственные, муниципальные), - по характеру прав учредителей на имущество организации (обязательственные или вещные права, отсутствие имущественных прав), - по целям деятельности организации (коммерческие и некоммерческие).	1	1	-	
1.3.2. **Организационно-правовые формы юридических лиц.** **ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9**	**Содержание учебного материала**				
	Понятие. Виды в зависимости от имущественных прав. Организация хозяйственной деятельности. Предпринимательская и коммерческая деятельностью на предприятии общественного питания**.** Организационно – правовые формы юридических лиц. Договор в хозяйственных отношениях	1	1	-	

	Самостоятельная работа № 4. Изучение темы: «Ликвидация, несостоятельность (банкротство) юридического лица». Подготовка к практическому занятию.	1	-	1	
1.3.3. **Организационно правовые формы юридических лиц. Хозяйственные товарищества и общества. Акционерные общества.** **Дочерние и зависимые общества.** **ОК 4, ОК 5, ОК 9**	**Содержание учебного материала**				
	Коммерческие и некоммерческие организации, их отличительные признаки, формы. Формы, основные положения, права и обязанности участников (вкладчиков), их ответственность, Преобразования и ликвидация. Общества с ограниченной или дополнительной ответственностью. Основные положения, участники, учредительные документы, управление, реорганизация и ликвидация. Основные положения. Образование, управление, ограничение, реорганизация, ликвидация. Производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия, потребительские кооперативы, общественные организации.	1	1	-	1
Тема 1. 4. **Объекты гражданских прав.**	**Уметь**: определять организационно – правовую сторону объекта гражданского права. **Знать:** виды объектов гражданского права, их краткую характеристику.				
1.4.1. **Объекты гражданских прав.** **ОК.4, ОК.5, ОК.7**	**Содержание учебного материала**				
	Понятие, отличительные признаки. Государственная регистрация недвижимости: понятие. Вещи (правовое значение, классификация). Результаты интеллектуальной собственности, деньги, валютные ценности, ценные бумаги, их краткая характеристика. Нематериальные блага и их защита. Работы, услуги, информация. Служебная и коммерческая тайна. Защита чести, достоинства и деловой репутации.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа № 5. Изучение темы: « Организационно – правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности». Работа с нормативно-правовыми документами Составление конспекта.	1	-	1	1
Тема 1. 5. **Правовое регулирование договорных отношений.**	**Уметь:** определять содержание разного вида договоров. **Знать:** понятия, условия и значения договоров в хозяйственных отношениях. Понимать принцип свободы договора, порядок заключения, их содержание, изменение и расторжение. Основные договоры в хозяйственной деятельности.				
1. 5. 1.	**Содержание учебного материала**				
Договор в	Понятие, назначение, условие свободы. Порядок заключения договоров, их	1	1	-	

хозяйственных отношениях. Ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств. ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.9	содержание, изменение, расторжение. Перечень основных договоров, предусмотренных Гражданским Кодексом РФ. Понятие. Стороны в обязательстве. Основания возникновения обязательств. Способы исполнения. Прекращение обязательств.				1
	Самостоятельная работа № 6. Подготовка сообщения по предложенным темам: «Прекращение обязательств».	1	-	1	
	Самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщения по предложенным темам: «Договор в хозяйственных отношениях». «Ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств».	1	-	1	
	Практическое занятие № 1. Работа с ГК РФ. Построение схемы - Общество с ограниченной ответственностью.	1	1	-	
Тема 1.6. Договоры – купли продажи, их виды.	**Уметь:** определять назначение этих договоров, права и обязанности сторон, ответственность за неисполнение и ненадлежащее их исполнение. **Знать**: виды договоров купли – продажи. Договор розничной купли- продажи, поставки товаров, поставки для государственных нужд, продажи недвижимости.				
1. 6. 1. Договоры купли-продажи. Договор продажи недвижимости. ОК.4, ОК.5, ОК.9	**Содержание учебного материала**				
	Понятие, назначение. Виды и разновидности договоров купли – продажи (договор розничной купли – продажи, поставки товаров, в том числе для государственных нужд, договор контрактации и другие). Назначение, стороны, права и обязанности сторон.	1	1	-	1
	Самостоятельная работа № 8. Подготовка сообщения по предложенной теме: «Судебная защита».	1	-	1	
	Практическое занятие № 2. Определение организационно – правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций. Составление характеристики и схемы. Особенности регулирования их деятельности. Решение практических и ситуационных задач.	1	1	-	1
Тема 1.7. Основные понятия закона РФ «О защите прав потребителей».	**Уметь:** написать исковое заявление, претензию. **Знать**: основные права потребителей, основные обязанности продавца. Регламентацию прав потребителей при исполнении договора розничной купли-продажи.				
1.7.1. Основные понятия	**Содержание учебного материала**				
	Законодательная защита прав потребителей.	1	1	-	

закона РФ «О защите прав потребителей». ОК.4, ОК.5, ОК.6 ОК.9	Основные понятия закона РФ «О защите прав потребителей». Права потребителей на просвещение в области защиты прав потребителей, на надлежащее качество товаров (работ, услуг, на безопасность товара, на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце) и о товарах.				
	Практическое занятие №3. Составление схемы по основаниям прекращения обязательств.	1	1	-	
Тема 1.8. Защита прав потребителей.	**Уметь:** написать исковое заявление, претензию. **Знать**: Основные права потребителей, основные обязанности продавца. Регламентацию прав потребителей при исполнении договора розничной купли-продажи.				
1.8.1 Защита прав потребителей. ОК.4, ОК.5, ОК.6 ОК.9	**Содержание учебного материала**				
	Ответственность изготовителя (исполнителя, продавца) за нарушение прав потребителей.	1	1	-	
	Практическое занятие № 4. Изучение Закона РФ «О защите прав потребителей». Подготовка рефератов на темы: «Что нужно знать каждому гражданину о Законе РФ «О защите прав потребителей?», «Как определить в товаре недостаток?», «Как написать исковое заявление о расторжении договора купли – продажи, возмещении убытков, взыскании неустойки и компенсации морального вреда?».	1	1	-	
1.8.2 Защита прав потребителей при продаже товаров. ОК.4, ОК.5, ОК.6 ОК.9	**Содержание учебного материала**				
	Судебная защита прав потребителей (претензия, исковое заявление). Государственная и общественная защита прав потребителей.	1	1	-	
Тема 1.9 Другие важнейшие виды договоров в хозяйственной деятельности.	**Уметь:** определять назначение этих договоров, права и обязанности сторон, ответственность за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора. **Знать:** виды договоров хозяйственной деятельности.				
1.9.1.Договоры хозяйственной деятельности. ОК.4, ОК.5	**Содержание учебного материала**				
	Договоры хозяйственной деятельности. Понятие, назначение.	1	1	-	1
1.9.2 Виды договоров. ОК.4, ОК.5	**Содержание учебного материала**				
	Договоры аренды, подряда, возмездного оказания услуг, перевозки, транспортной	1	1	-	

	экспедиции, займа. Банковские и кредитные договоры.				
Раздел 2.	**ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ПРАВА.**	**18**	**12**	**6**	
Тема 2. 1. Правовое регулирование трудовых отношений. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	**Уметь:** определять уровень трудового законодательства (Федерального, субъектов РФ, акты органов местного самоуправления).определять статус безработного, гарантии социальной поддержки безработных. **Знать:** нормы трудовых отношений, трудовое законодательство основные понятия о занятости закона РФ «О занятости населения в РФ».				
2.1. 1. Трудовые отношения. Занятость и трудоустройство. ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК.10	**Содержание учебного материала**				
	Понятие, основания возникновения. Нормы трудовых отношений, регулируемые Конституцией РФ, Трудовым Кодексом РФ, федеральными законами, указами Президента РФ, постановлениями Правительства РФ и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти. Социальное партнерство в сфере труда. Коллективные договоры и соглашения. Понятие занятости. Правовой статус безработного. Гарантии государства в реализации права граждан на труд. Гарантии социальной поддержки безработных.	1	1	-	1
	Самостоятельная работа №9. Работа с учебником и конспектом лекции. Подготовка сообщения по предложенной теме: «Трудовые отношения».	1	-	1	
	Самостоятельная работа №10. Подготовка сообщения по предложенной теме: «Занятость и трудоустройство».	1	-	1	
	Практическое занятие № 5. Изучение темы: «Понятие, основания возникновения трудовых отношений».	1	1	-	
Тема 2.2 Социально-правовая роль и основные функции трудового договора.	**Уметь:** заключать трудовой договор, отличать перевод на другую работу от перемещения, определять правомерность основания прекращения трудового договора. **Знать:** назначение и содержание трудового договора, порядок его заключения, изменения и прекращения.				
2.2.1.	**Содержание учебного материала**				

Трудовой договор. Основания прекращения трудового договора. ОК.4, ОК.5, ОК.6,	Понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Порядок заключения. Возрастной ценз, гарантии, необходимые документы, испытательный срок. Виды, гарантии при приеме на работу. Оформление приема на работу. Трудовая книжка. Изменения трудового договора (переводы и перемещения). Основания прекращения трудового договора. Защита персональных данных работника. Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работодателя.	1	1	-	
	Самостоятельная работа № 11. Подготовка сообщения по предложенной теме**:** «Основания прекращения трудового договора».	1	-	1	
Тема 2. 3. Рабочее время и время отдыха.	**Уметь**: применять нормативно – правовые акты по вопросам дисциплины **Знать:** виды рабочего времени и отдыха. Порядок исчисления стажа работы, дающего право на отпуск.				
2. 3. 1. Рабочее время. Время отдыха. ОК.4, ОК.5, ОК.9	**Содержание учебного материала**				
	Рабочее время: понятия, виды. Режим рабочего времени, его особенности на предприятиях торговли (общественного питания). Время отдыха. Понятия, виды, продолжительность. Отпуск: виды, продолжительность.	1	1	-	
Тема 2.4 Совместительство. Сверхурочная работа.	**Уметь**: отличать совместительство от совмещения. **Знать:** виды совместительства, порядок привлечения к сверхурочной работе.				1
2.4.1 Совместительство. Сверхурочная работа. ОК.4	**Содержание учебного материала**				
	Виды совместительства. Отличие совместительства от совмещения. Порядок привлечения к сверхурочной работе.	1	1	-	1
	Самостоятельная работа № 12. Подготовка сообщения по предложенным темам: «Сверхурочная работа».	1	-	1	
	Практическое занятие № 6. Составление таблицы: «Отличие совместительства от совмещения».	1	1	-	
Тема 2. 5. Трудовой распорядок и дисциплина труда.	**Уметь:** применять поощрения и дисциплинарные взыскания. **Знать:** понятие дисциплины труда и трудового распорядка. Виды и порядок применения дисциплинарных взысканий.				
2. 5.1. Дисциплина труда.	**Содержание учебного материала**				
	Понятие, правовая база, методы обеспечения. Правила внутреннего трудового	1	1	-	1

ОК.4, ОК.5, ОК.9	распорядка. Виды поощрений за труд. Взыскания за нарушения трудовой дисциплины. Привлечение к дисциплинарной ответственности.				
	Самостоятельная работа № 13. Подготовка сообщения по предложенной теме: «Понятие и условия наступления материальной ответственности, виды ответственности работника и работодателя».	1	-	1	1
	Практическое занятие № 7. Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы. Расторжение трудового договора по инициативе работника и по инициативе работодателя. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы.	1	1	-	
Тема 2. 6. Правовое регулирование оплаты труда. Дисциплинарная и материальная ответственность сторон трудового договора.	**Уметь:** различать понятия и формы оплаты труда и заработной платы. определять вид материальной ответственности работника, размер ущерба, причиненного работодателю и взыскиваемого с работника сумму ущерба. **Знать:** системы заработной платы, гарантийные и стимулирующие выплаты, ответственность работодателей за нарушение сроков выплаты заработной платы. понятие и условия наступления материальной ответственности, виды ответственности работника и работодателя.				
2.6.1. **Оплата труда. Материальная ответственность. ОК.4, ОК.5, ОК.7, ОК.9, ОК.10**	**Содержание учебного материала**				
	Основные понятия. Минимальный размер оплаты. Порядок выплаты заработной платы. Ограничение удержаний из заработной платы. Гарантийные и стимулирующие выплаты. Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю. Понятие, условия наступления, виды. Случаи полной материальной ответственности. Особенности договоров о материальной ответственности в сбытовых, торговых организациях или предприятиях общественного питания.	1	1	-	3
Тема 2.7. **Защита трудовых прав работников.**	**Уметь:** понимать и разрешать индивидуальные и коллективные трудовые споры. **Знать:** способы защиты трудовых прав работников, ответственность за нарушение трудового законодательства, судебный порядок разрешения споров.				
2.7.1. **Способы защиты трудовых прав**	**Содержание учебного материала**				
	Государственный надзор за соблюдением трудового законодательства. Защита трудовых прав работников профессиональными союзами. Нормативная основа	1	1	-	

работника. Трудовые споры. ОК.4, ОК.5, ОК.7, ОК.9, ОК.10	порядка разрешения индивидуальных и коллективных трудовых споров. Судебный порядок разрешения споров. Понятие, виды, причины возникновения. Исполнение решений по трудовым спорам. Индивидуальные трудовые споры. Коллективный трудовой спор. Право на забастовку.				
	Самостоятельная работа № 14. Подготовка сообщения по предложенной теме**:** «Сверхурочная работа». Работа с нормативно-правовыми документами. Подготовка к практической работе.	1	-	1	
	Практическое занятие № 8. Работа с нормативными документами по теме: «Дисциплинарная ответственность, порядок применения, обжалование взысканий».	1	1	-	1
	«**Практическое занятие № 9.**Ознакомление с правовыми документами**. «**Трудовые споры».	1	1	-	
РАЗДЕЛ 3.	**Административные правонарушения и административная ответственность**	**8**	**4**	**4**	
3.1.Тема. Административные правонарушения. Законодательство об административных правонарушениях.	**Уметь:** определять виды административных правонарушений и административную ответственность разных субъектов административной ответственности. **Знать:** законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы.				
3.1.1 Административные правонарушения. Административные правонарушения, посягающие на здоровье. Законодательство об административных правонарушениях ОК.4, ОК.5, ОК.9	**Содержание учебного материала**				
	Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Форма Административные правонарушения, посягающие на граждан. Перечень правонарушений. Нарушения законодательства о свободе совести, вероисповедания, о труде и об охране труда. Законодательство по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия населения, нарушение которого влечет административную ответственность. Федеральный Закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Административные правонарушения в области предпринимательской деятельности. вины. Возраст, по достижении которого наступает административная ответственность.	1	1	-	1
	Самостоятельная работа № 15. Работа с нормативно-правовыми документами. Изучение темы: «Судебный порядок	1	-	1	1

	разрешения споров». Подготовка к практической работе.				
	Самостоятельная работа № 16. Работа с нормативно-правовыми документами по теме: «Возраст, по достижении которого наступает административная ответственность», «Виды административных нарушений подростков».	1	-	1	3
	Самостоятельная работа № 17. Изучение ФЗ « О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения». Подготовка сообщений.	1	-	1	
	Практическое занятие № 10. Работа с КоАП РФ по теме: «Административные правонарушения и ответственность виновных». Работа с нормативными документами.	1	1	-	3
Тема 3.2. Административное наказание.	**Уметь**: различать основные и дополнительные административные наказания. **Знать:** понятия, цели, виды и краткую характеристику административных наказаний.				
3.2.1. Административное наказание. **ОК.4, ОК.5, ОК.9**	**Содержание учебного материала**				
	Понятие, цели, виды. Основные и дополнительные. Их краткая характеристика. Назначение административного наказания: общие правила (смягчающие и отягчающие административную ответственность). Давность привлечения к административной ответственности.	1	1	-	
	Самостоятельная работа №. 18. Ознакомление с нормативными документами по теме: «Административные правонарушения в области предпринимательской деятельности (торговле и общественном питании)».	1	-	1	
	Дифференцированный зачет.	1	1	-	3
	Итого:	**54**	**36**	**18**	

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения: *Использовать необходимые нормативно-правовые документы.*	*Уверенное использование необходимых нормативно - правовых документов: Конституции РФ, Федеральных законов, Постановлений Министерства, локальных нормативных актов.*	***Устные и письменные опросы. Практическая работа с текстами учебников, нормативно-правовых документов.***
Защищать свои права в соответствии с гражданским и трудовым законодательством.	*Демонстрация владения законодательством.*	***Экспертное оценивание сообщения (заслушивание).***
Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	*Аргументированное отстаивание знаний.*	***Обсуждение пройденных тем. Контрольное тестирование.***
Освоенные знания: *Основные положения Конституции РФ.* *Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности.* *Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.*	*Формулирование социальных прав граждан.* *Изложение конституционных основ правового обеспечения профессиональной деятельности.*	***Экспертное оценивание самостоятельной работы с нормативно-правовыми документами.***
Организационно-правовые формы юридических лиц.	*Понимание отличий добросовестной конкуренции от недобросовестной, связь хозяйственной деятельности с предпринимательской и коммерческой деятельностью. Использование законодательства при определении*	***Контрольное тестирование, ответы на контрольные вопросы, творческие работы (доклады, сообщения).***

	признаков юридического лица.	
Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	*Понимание правового статуса индивидуального предпринимателя. Порядка регистрации юридических лиц, индивидуальных предпринимателей.*	***Экспертное оценивание сообщения (заслушивание).***
Права и обязанности в сфере профессиональной деятельности.	*Демонстрация знаний норм трудовых отношений, прав и обязанностей работника и работодателя**.***	***Самостоятельная работа с текстом учебника, лекций, нормативно-правовыми документами. Заслушивание сообщений и докладов.***
Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения.	*Изложение назначения и содержания трудового договора. Порядок его заключения, изменения и прекращения*	***Экспертное оценивание Самостоятельная работа с нормативно – правовыми документами.***
Вопросы обеспечения занятости населения и социальной защиты граждан.	*Определение статуса безработного и гарантии государства в реализации права граждан на труд.*	***Экспертное оценивание сообщения (заслушивание).***
Виды административных правонарушений и административной ответственности.	*Понимание и определение видов административных правонарушений и административную ответственность.*	*Самостоятельная работа с нормативно-правовыми документами. Экспертное заслушивание докладов и выступлений.*
Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	*Понимание порядка разрешения трудовых споров и способов защиты трудовых прав работников.*	***Ответы на контрольные вопросы.***

Результаты. Освоенные общие компетенции.	**Основные показатели оценки результата.**	**Формы и методы контроля и оценки.**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	*Формирование основных понятий, целей и задач дисциплины в подготовке к профессиональной деятельности.*	*Экспертное оценивание ответов при устном опросе.*
ОК2.Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	*Определение задач собственной деятельности и способы их достижения.*	*Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.*
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	*Использование нормативно – правовой литературы для решения стандартных и не стандартных ситуаций*	*Экспертное оценивание решений.*
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	*Владение способами и методами поиска информации.*	*Экспертное оценивание результатов освоения поиска информации.*
ОК5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	*Использование программ интернета для подготовки сообщений и докладов.*	*Экспертное наблюдение за использованием интернета.*
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	*Формирование основных понятий и ценностей в сфере общения.*	*Экспертное оценивание обоснования выбора нормативной литературы для решения ситуаций.*
ОК 7. Брать на себя ответственность за	*Обоснование выбора методов и способов*	*Интерпретация результатов наблюдения за*

работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	*выполнения профессиональных задач в сфере коммуникаций.*	*деятельностью обучающегося в процессе обучения.*
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	*Владение методами контроля, оценки и коррекции собственной деятельности.*	*Экспертное наблюдение за ходом профессионального и личностного развития.*
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	*Освоение знаний для профессиональной и общественной деятельности.*	*Экспертное наблюдение за ходом освоения знаний.*
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний.	*Освоение знаний для профессиональной и общественной деятельности.*	*Экспертное наблюдение за ходом освоения знаний.*

Разработчики:

Ульяновский техникум питания и торговли.	Преподаватель ПОПД	Носырева О.Б.
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.
Оборудование учебного кабинета: **Право**
Технические средства обучения: личный компьютер преподавателя, ТСО, имеющиеся в распоряжении ресурсного центра.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1.Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля**:** учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2011(Протокол № 1 от 27.08.2015г об актуализации).

.

Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: электронный учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
Певцова Е. А. Право. Основы правовой культуры (базовый и профильный уровни). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.
Певцова Е. А. Право. Основы правовой культуры (базовый и профильный уровни). 11 класс: в 2 ч. — М., 2014.
Певцова Е. А. Правовая защита молодежи при трудоустройстве. — М., 2014.

Дополнительные источники:

Конституция РФ от 12.12.1993 (с поправками от 30.12.2008) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
Арбитражный процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 24.07.2002 № 95-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3012.
Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.
Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.
Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.2001 № 146-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — № 49. — Ст. 4552.
Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Гражданский процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 14.11.2002 № 138-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2002. — № 46. — Ст. 4532.
Жилищный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 29.12.2004 № 188-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2011. — № 1 (Ч. 1). — Ст. 14.
Земельный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.
Кодекс РФ об административных правонарушениях (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст.1.
Семейный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.
Трудовой кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст. 3.
Уголовно-исполнительный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 08.01.1997 № 1-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1997. — № 2. — Ст. 198.
Уголовно-процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 18.12.2001 № 174-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 2001. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 4921.
Уголовный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
Федеральный конституционный закон от 28.06.2004 № 5-ФКЗ (в ред. от 24.04.2008) «О референдуме» // СЗ РФ. — 2004. — № 27. — Ст. 2710.
Федеральный закон от 18.05.2005 № 51-ФЗ (в ред. 2014 г.) «О выборах депутатов Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2005. — № 21. — Ст. 1919.
Федеральный закон от 10.01.2003 № 19-ФЗ (в ред. от 07.05.2013) «О выборах Президента Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2003. — № 2. — Ст. 171.
Федеральный закон от 31.05.2002 № 62-ФЗ (в ред. 2014 г.) «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002. — № 22. — Ст. 2031
Федеральный закон от 17.12.1998 № 188-ФЗ (в ред. 2014 г.) «О мировых судьях в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 1998. — № 51. — Ст. 6270.
Федеральный закон от 07.02.2011 № 3-ФЗ (в ред. 2014 г.) «О полиции» // СЗ РФ. — 2011. — № 7. — Ст. 900.
Федеральный закон от 14.06.1994 № 5-ФЗ (в ред. от 25.12.2012) «О порядке опубликования и вступления в силу федеральных конституционных законов, федеральных законов, актов палат Федерального Собрания» // СЗ РФ. — 1994. — № 8. — Ст. 801.
Федеральный закон от 17.01.1992 № 2202-1 (в ред. от 07.05.2013) «О прокуратуре Российской Федерации» // Российская газета. — № 39.
Федеральный закон от 31.05.2002 № 63-ФЗ (в ред. от 21.11.2011) «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002. — № 23. — Ст. 2102.
Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ (в ред. от 30.11.2011) «Об альтернативной гражданской службе» // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
Федеральный закон от 27.07.2006 № 149-ФЗ (в ред. от 05.04.2013) «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» // СЗ РФ. — 2006. — № 31 (Ч. 1). — Ст. 3448.
Федеральный закон от 04.04.2005 № 32-ФЗ (в ред. от 30.12.2012) «Об Общественной палате Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2005. — № 15. — Ст. 1277.
Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (в ред. от 07.05.2013) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» // СЗ РФ. — 1999. —
№ 26. — Ст. 3177.
Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ (в ред. от 05.04.2013) «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 1998. — № 31. — Ст. 3802.
Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ (в ред. 2014 г.) «Об охране окружающей сре-

ды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. 2014 г.) «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012. — № 53 (Ч. 1). — Ст. 7598.
Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 « Овнесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего
образования”».
Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
Ашаффенбург Г. Преступление и борьба с ним. — М., 2015.
Бабурин С. Н. Государствоведение: научные труды. — М., 2012.
Бахрах Д. Н. Действие норм права во времени: Теория, законодательство, судебная практика. — М., 2012.
Бахрах Д. Н. Очерки теории российского права. — М., 2010.
Булатецкий Ю. Е. Потребительское право: курс лекций. — М., 2012.
Гражданское право: в 4 т. / отв. ред. Е. А. Суханов. — М., 2011.
Гражданское право / под общ. ред. С. С. Алексеева. — М., 2012.
Земцов Б. Н. История отечественного государства и права: учеб. пособие. — М., 2012.
Источники российского права: вопросы теории и истории: учеб. пособие / отв. ред. М. Н. Марченко. — М., 2014.
Керимов А. Д. Современное государство: вопросы теории. — М., 2011.
*Керимов, А. Д***.** Современное государство: вопросы теории. — М., 2011.
Кобликов А. С. Избранное: Юридическая этика. Военные суды России. — М., 2011.
Мальцев Г. В. Месть и возмездие в древнем праве. — М., 2012.
Коршунова Т.Ю. Особенности регулирования труда женщин и лиц с семейными обязанностями. — М., 2012.
Крашенинников П. Авторские и смежные с ними права. Постатейный комментарий глав 70 и 71 Гражданского кодекса РФ. — М., 2010.
Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Книга для преподавателя: метод. пособие. — М., 2014.
Певцова Е. А. Правовое просвещение в России: состояние и проблемы. — М., Ярославль, 2013.
Певцова Е. А. Права детей и молодежи: актуальные проблемы правового регулирования отношений с участием молодых лиц. — М., Ярославль, 2013.
Певцова Е. А. Теоретико-правовые основы преодоления правового нигилизма и формирования
правовой культуры детей и молодежи. — М., 2013.
Чиркин В. Е. Сравнительное государствоведение. — М., 2014.

ЭБС:

1.Эриашвили Н. Д.
Никулина, Н.Н. Организация коммерческой деятельности предприятий. По отраслям и сферам применения [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов,

обучающихся по направлению «Торговое дело» / Н.Н. Никулина, Л.Ф. Суходоева, Н.Д. Эриашвили. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 319 с. - ISBN 978-5-238-02319-9.
Рассмотрены основы организационно-правовых форм функционирования предприятий по отраслям и сферам применения. Приведены особенности организации...

2. Нагорных Р. В.
Нагорных Р.В. Государственная правоохранительная служба в механизме обеспечения законности и правопорядка / Закон и право, №7, 2012

3. Немировский В. Г.
Немировский В.Г. Соблюдение прав и свобод граждан как элемент политической системы современной России (по исследованиям в Красноярском крае в 2010-2015 гг.) / Журнал Сибирского федерального университета. Серия: Гуманитарные науки, №8, 2015
4. Панова И. В.
Административно-процессуальное право России: монография / И,В. Панова, - 4-е изд., пересмотр. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-91768-670-7, 500 экз.

5. Россинский Б. В.
Административное право: Учебник для вузов / Б.В.Россинский, Ю.Н.Старилов, 5-е изд., пересмотр. - М.: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 566 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-91768-599-1

6.Актуальные проблемы предпринимательского права: Выпуск II.
Монография/А.Е.Молотников, Р.С.Куракин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 264 с.: 60х90 1/16. - (Научная мысль) (Обложка) ISBN 978-5-16-005268-7, 12 экз.
В сборник статей, посвященный актуальным проблемам предпринимательского права, вошли научные труды выпускников и аспирантов юридического...
7. Никифоров А. В.
Гражданский процесс: Учебное пособие/А.В.Никифоров, 7-е изд. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 134 с.: 70х100 1/32. - (ВО: Бакалавриат) (Обложка) ISBN 978-5-369-01468-4, 500 экз.
В учебном пособии в краткой и доступной форме рассмотрены все основные вопросы, предусмотренные государственным образовательным стандартом...
8. Конституционное право: Практикум для бакалавров / общ. ред. В.И. Фадеев; [отв. ред. М.В. Варлен, И.А. Алебастрова]. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.: 60х90 1/16. - (Для юридических вузов и факультетов) ISBN 978-5-91768-596-0
Практикум подготовлен коллективом преподавателей кафедры конституционного и муниципального права Московского государственного юридического...
9. Астафичев П. А.
Конституционное право России: Учебник/П.А.Астафичев - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 390 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-369-01449-3, 300 экз.
10. Международное право: Учебник/Отв. ред. Игнатенко Г. В., Тиунов О. И., 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 752 с.: 60х90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-91768-368-3
11Самович Ю. В.
Право на обращение в Европейский Суд по правам человека: Уч.пос./Ю.В.Самович, 3-е изд. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 163 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) (Переплёт) ISBN 978-5-369-01465-3, 200 экз.
12. Тыщенко А. И.

Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебное пособие/Тыщенко А. И., 2-е изд. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 203 с.: 70х100 1/32. - (СПО) (Обложка) ISBN 978-5-369-01466-0, 500 экз.
13. Синюков В. Н.
Российская правовая система. Введение в общую теорию: монография / В.Н. Синюков, - 2-е изд., доп. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 672 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-91768-079-8
14. Матузов Н. И.
Теория государства и права : Курс лекций / под ред. Н.И. Матузова и А.В. Малько. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 640 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-91768-271-6
15. Теория государства и права: Учебник / отв. ред. В.Д. Перевалов, - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 496 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-91768-131-3
16. Митренко А. В.
Уголовно-исполнительное право: Уч. пос./А.В.Дмитренко - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 280 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-369-01463-9, 300 экз.
17 Демичев А. А.
Гражданский процесс: Учебник / А.А. Демичев, О.В. Исаенкова, М.В. Карпычев и др.; Под ред. А.А. Демичева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.: 60х90 1/16. - (ПО). (п) ISBN 978-5-8199-0589-0, 400 экз.

18. И.В.Решетникова
Гражданский процесс / И.В. Решетникова, В.В. Ярков. - 6-е изд., перераб. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.: 84х108 1/32. - (Краткие учебные курсы юридических наук). (обложка) ISBN 978-5-91768-230-3, 1000 экз.
В книге в краткой форме изложены вопросы учебной дисциплины «Гражданский процесс». Шестое издание подготовлено с учетом новейших изменений...

Интернет-ресурсы

www. pravo. gov. ru (Официальный интернет-портал правовой информации).
www. consultant. ru (Правовая система Консультант Плюс).
www. constitution. ru (Конституция РФ).
www. law. edu. ru (Юридическая Россия: федеральный правовой портал).
www. uznay-prezidenta. ru (Президент России гражданам школьного возраста).
www. council. gov. ru (Совет Федерации Федерального Собрания РФ).
www. duma. gov. ru (Государственная Дума Федерального Собрания РФ).
www. ksrf. ru (Конституционный суд РФ).
www. vsrf. ru (Верховный суд РФ).
www. arbitr. ru (Высший Арбитражный суд РФ).
www. genproc. gov. ru (Генеральная прокуратура РФ).
www. sledcom. ru (Следственный комитет РФ).
www. pfrf. ru (Пенсионный фонд РФ).
www. cbr. ru (Центральный банк РФ).
www. notariat. ru (Федеральная нотариальная палата).
www. rfdeti. ru (Уполномоченный при Президенте РФ по правам ребенка).
www. ombudsmanrf. org (Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации).
www. mnr. gov. ru (Министерство природных ресурсов и экологии РФ).

www. rostrud. ru (Федеральная служба по труду и занятости РФ).
www. rosregistr. ru (Федеральная служба государственной регистрации, картографии и кадастра).
www. potrebitel. net (Союз потребителей Российской Федерации).
www. rospotrebnadzor. ru (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).
www. рспп. рф (Российский союз промышленников и предпринимателей).
www. acadprava. ru (Открытая академия правовой культуры детей и молодежи).
www. un. org/ru (Организация Объединенных Наций).
www. unesco. org/new/ru (Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки, культуры — ЮНЕСКО).
www. coe. int (Информационный офис Совета Европы в России.

‘эбс.znanium.com

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07.ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Ульяновск 2016

Рабочая программа подготовки специалистов среднего звена (РППССЗ) учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.)

Рассмотрено на заседании МК
Общепрофессионального цикла
Председатель МК
_____Т.Н. Еграшкина
Протокол № 1 от «30» августа 2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР УТПиТ
_____ Ю.Ю. Бесова
« 30» августа 2016 г.

Авторы (разработчики):

Еграшкина Татьяна Николаевна - преподаватель высшей квалификационной категории.

Эксперты о работодателя:

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4 стр.

2. Результаты освоения учебной дисциплины 5 стр.

3. Структура и содержание учебной дисциплины 6 стр.

4. Условия реализации учебной дисциплины 25 стр.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 27 стр.

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

П.00.Профессиональный цикл. ОП.00.Общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- Рассчитывать основные технико – экономические показатели деятельности организации;
- Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

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

- Основные положения экономической теории;
- Принципы рыночной экономики;
- Современное состояние и перспективы развития отрасли;
- Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)
- Механизмы формирования заработной платы;
- Формы оплаты труда;
- Стили управления, виды коммуникаций;
- Принципы делового общения в коллективе;
- Управленческий цикл;
- Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **74** часа, в том числе:
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50** часов;
Самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**74**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**50**
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические работы	**14**
контрольные работы	-
курсовая работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**24**
Подготовка реферата по теме «История развития экономической теории» *Тема 1.2*	2
Подготовка доклада по теме «Качества успешного предпринимателя» *Тема 2.2*	4
Подготовка сообщения по теме «состояние отрасли в настоящее время» *Тема 3*	1
Подготовка доклада по теме «Развитие малого и среднего бизнеса в России» *Тема 4.2*	2
Подготовка сообщения по теме «Цены в предприятиях общественного питания г. Ульяновска» *Тема 5*	1
Подготовка докладов по темам «Трудовой распорядок» и «Дисциплина труда» *Тема 6*	3
Подготовка сообщения по теме « Составление бюджета семьи» *Тема 7*	1
Подготовка реферата по теме «Эволюция управленческой мысли» Тема 8	2
Подготовка сообщения по теме «Теория ожидания и теория справедливости, модель Портера –Лоулера *Тема 9.2*	2
Подготовка презентации по теме «Оптимальная модель общения с воображаемым собеседником» *Тема 10*	2
Проведение анкетирования по теме «Какой Вы руководитель?» *Тема 11*	2
Подготовка сообщения по теме «Маркетинговая деятельность в предприятиях общественного питания *Тема 12*	1
Подготовка сообщения по теме «Пути адаптации предприятий общественного питания к рыночной ситуации» *Тема 13*	1
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачёт	

В рамках учебной дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции.

Общие компетенции:

ОК 1

- *Социальная значимость работы технолога на предприятии общественного питания. Тема 1.1*

ОК 2

- *Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Тема 4.1*

ОК 3

- *Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях, ответственность за них. Тема 10*
- *Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях по использованию ресурсов и нести за них ответственность. Тема 2.2*
- *Принимать решения по установлению цены в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Тема 5*

ОК 4

- *Поиск экономической информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Тема 12*

ОК 5

- *Использование информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Тема 10.*

ОК 6

- *Работа в коллективе и команде. Эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями. Тема 7.*
- *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Тема 10*

ОК 7

- *Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Тема 13.*

ОК 8

- *Планировать повышение квалификации, самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития. Тема 7.*
- *Самообразование и личностное развитие. Тема 9*

ОК 9

- *Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Тема 2.1*

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1, 1.2, 1.3

- *методика расчета технико – экономических показателей, факторов производства при организации:*
- *процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;*
- *процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;*

- *процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции Тема 2.2*

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

- *Расчет материально-технических, сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов при организации:*
  - процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
  - процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
  - процесса приготовления сложных холодных соусов. Тема 3.

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4

- *Использование различных технологий расчета цены в профессиональной деятельности.*
- *Производить расчет равновесной цены при приготовлении сложных супов.*
- *Производить расчет равновесной цены при приготовлении сложных горячих соусов.*
- *Производить расчет равновесной цены при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Тема 1.2*
- *Производить расчет равновесной цены при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы Тема 5*

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4

- *Расширять рынок сбыта продукции используя популярность хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, мучных и кондитерских изделий с помощью участия предприятия в различных общегородских мероприятиях.*
- *Используя навыки управленческого общения договариваться и организовывать реализацию полуфабрикатов с доставкой на дом. Тема 10*
- *Организовывать работу хозяйствующего субъекта для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Тема 4.2*

ПК 5.1, ПК 5.2

- *Необходимость систематического анализа конъюнктуры рынка: изучение восстребованности в предприятиях общественного питания холодных десертов, сложных горячих десертов. Тема 12*

ПК 6.1, ПК 6.2.

- *Участвовать в планировании основных показателей производства.*
- *Планировать выполнение работ исполнителями. Тема 9.2*

ПК 6.3

- *Организовывать работу трудового коллектива, Тема 13*

ПК 6.4

- *Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Тема 9.2 , Тема 11*

ПК 6.5

- *Вести утвержденную учетно – отчетную документацию по заработной плате. Тема 6*
- *Вести утвержденную учетно – отчетную документацию по фонду оплаты труда Тема 7.*

3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Макс Объем часов	Объем часов	Самостоятельная работа	Уровень освоения
РАЗДЕЛ 1 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ			**42**	**28**	**14**	**2-3**
Тема 1 Основные положения экономической теории	Уметь: обосновывать сущность, принципы экономической теории. Знать: основные положения экономической теории		**6**	**4**	**2**	**2**
Роль и значение экономической теории.	***Содержание учебного материала***					
	1	Экономическая теория как общественная наука о производственных отношениях между людьми в условиях ограниченных ресурсов. Структура общей экономической теории: микроэкономика и макроэкономика.	1	1	-	2
ОК 1	2	Основные методы экономической науки: суть диалектического, экономико-математического и абстрактного методов. Функции экономической теории: познавательная, методологическая, практическая. *Социальная значимость работы технолога на предприятии общественного питания.*	1	1	-	2
1.2 Производство и экономика	***Содержание учебного материала***					
ПК 3.3	3	Производство- процесс создания полезного продукта, воспроизводство, его фазы. Воспроизводство простое и расширенное. Экономическое производство, понятие экономической эффективности. Материальное и нематериальное производство. Производство – основа жизни человеческого общества *Организовывать простое и расширенное производство для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.*	1	1	-	2
	4	Ресурсы и факторы производства, их классификация. Противоречия системы «ресурсы – потребности» и механизм их разрешения. Потребность как экономическая категория.	1	1	-	2

		Виды потребностей. **ФРЗС. Ресурсы и факторы производства в Ульяновской области. Социальные программы принятые в области для поддержания социально незащищенных слоев населения.**				
	Самостоятельная работа Подготовка реферата по теме «История развития экономической теории».		2	-	2	2
Тема 2 Принципы рыночной экономики	Уметь*:* определять технико – экономические показатели факторов производства, определять процент на капитал. Знать: понятие и виды рыночной системы, факторы производства.		**12**	**8**	**4**	**2**
2.1 Рыночная система	***Содержание учебного материала***					
	1	Понятие рыночной системы. Основные вопросы рыночной системы.	1	1	-	2
ПК 1.1	**2**	Виды экономических систем. Спрос и предложение на рынке. *Спрос и предложение на рынке мясной продукции. Процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;*	1	1	-	2
	Практическое занятие					
	3	**ПЗ № 1** Решение задач по теме «Расчет технико – экономических показателей емкости рынка»	1 1	1 1	-	2
2.2 Факторы производства	***Содержание учебного материала***					
ОК 3 **ПК 1.2** **ПК 1.3**	***1***	Основные факторы производства: природные ресурсы, ресурсы человеческого труда, капитальные блага, предпринимательские способности. Процент на капитал. Дисконтирование *Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях по использованию ресурсов и нести за них ответственность*.	1	1	-	2
	2	Методика расчета технико – экономических показателей, факторов производства при организации: - - *процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;*	1	1	-	3

		- *процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.* **ФРЗС. Ресурсы Ульяновской области, природные, финансовые, трудовые.**				
	Практическое занятие					
	3	**ПЗ № 2** Решение задач по теме « Расчет технико – экономических показателей факторов производства»	1 1	1 1	-	2-3
	Самостоятельная работа Подготовка доклада по теме «Качества успешного предпринимателя».		4	-	4	2-3
Тема 3 Современное состояние и перспективы развития отрасли.	Уметь: рассчитывать технико – экономические показатели состояния материально-технических, сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов отрасли. Знать: понятие отрасли, ее специфику и перспективы развития; особенности формирования и использования материально-технических, сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов отрасли; структуру и принципы управления отраслью.		**3**	**2**	**1**	**3**
	Содержание учебного материала					
	1	Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Признаки отрасли (общественного питания), современное состояние и перспективы развития. **ФРЗС. Отраслевой рынок труда Ульяновской области, его характерные черты и особенности.**	1	1	-	2
ПК 2.1 **ПК 2.2** **ПК 2.3**	***2***	Материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы отрасли: назначение, характеристика, особенности их формирования и эффективного использования. Потребление ресурсов при изготовлении: - *процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.* - *процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.* - *процесса приготовления сложных холодных соусов.*	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме «состояние отрасли в настоящее		1	-	1	2

	время».					
Тема 4 Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.	***Иметь представление:*** о предпринимательстве и его видах; ***Уметь:*** провести сравнительный анализ хозяйствующих ***Знать:*** основные понятия; правовые, экономические и социальные основы создания организации . Основные положения создания общества с ограниченной ответственностью.		**6**	**4**	**2**	**2-3**
4.1 Индивидуальные формы собственности **ОК 2**	***Содержание учебного материала***					
	1	Понятие юридического и физического лица. Понятие фирмы. Индивидуальные предприниматели с образованием юридического лица и без образования юридического лица. **ФРЗС. Предприятия общественного питания в Ульяновской области открытые начинающими индивидуальными предпринимателями, особенности работы и налогообложения.**	1	1	-	2-3
	2	*Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.*	1	1	-	2-3
4.2 Долевые и совместные формы собственности. **ПК 4.1**	***Содержание учебного материала***					
	3	Долевая собственность. Общества с ограниченной ответственностью, акционерные общества закрытые и открытые. *Организовывать работу хозяйствующего субъекта для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.*	1	1	-	2-3
	4	Совместная собственность. Кооперативы, совместные производства, муниципальная и государственная собственность, собственность семьи.	1	1	-	2-3
	Самостоятельная работа Подготовка доклада по теме «Развитие малого и среднего бизнеса в России»		2	-	2	3
Тема 5 Механизмы ценообразования на продукцию (услуги).	Уметь: определять механизмы ценообразования на продукцию (услуги); Знать: экономическую сущность цены, функции и принципы ценообразования. Система цен в общественном питании.		**5**	**4**	**1**	**2**

	Содержание учебного материала					
ОК 3	**1**	**Методика установления отпускной цены и розничной цены** Экономическая обоснованность торговой надбавки *Принимать решения по установлению цены в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность*	1	1	-	2
ПК 3.1 **ПК 3.2** **ПК 3.3** **ПК 3.4**	**2**	**Ценообразование на рынке. Равновесная цена.** *Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности и изменениями цены на сырье.* *Использование различных технологий расчета цены в профессиональной деятельности.* *Производить расчет равновесной цены при приготовлении сложных супов.* *Производить расчет равновесной цены при приготовлении сложных горячих соусов.* *Производить расчет равновесной цены при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.* *Производить расчет равновесной цены при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.* **ФРЗС. Ценообразование в Ульяновской области на продовольственные товары. Фиксированные цены на хлебобулочную и молочную продукцию. Ограничение реализации алкогольной продукции в выходные дни, и после 20.00.**	1	1	-	2
	Практическое занятие					
	3	**ПЗ № 3** Решение задач по теме «Расчет технико-экономических показателей ценообразования в предприятиях»	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме «Цены в предприятиях общественного питания г. Ульяновска»		1	-	1	1
Тема 6 Механизм формирования	Уметь: обосновать современное состояние рынка труда,		**7**	**4**	**3**	**2**

заработной платы. **ПК 6.5**	рассчитывать заработную плату. Знать: понятие рынка труда, конкуренции и безработицы. Порядок, место и срок выплаты заработной платы.					
	Содержание учебного материала					
	1	Установление размера заработной платы. Исчисление средней заработной платы. *Вести утвержденную учетно – отчетную документацию по заработной плате.*	1	1	-	2
	2	Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. **ФРЗС. Минимальный размер оплаты труда по Ульяновской области.**	1	1	-	2
	Практическое занятие					
	3	**ПЗ № 4** Решение задач по теме «Расчет технико – экономических показателей заработной платы работников.	1 1	1 1	-	2-3
	Самостоятельная работа Подготовка докладов по темам «Трудовой распорядок» и «Дисциплина труда»		3	-	3	2-3
Тема 7 Формы оплаты труда	***Уметь*:** рассчитывать и анализировать основные трудовые показатели. ***Знать:*** особенности трудовых ресурсов отрасли, структуру кадров и показатели производительности труда, формы и системы оплаты труда.		**3**	**2**	**1**	**2**
	Содержание учебного материала					
ПК 6.5	***1***	Формы и система оплаты труда, их виды, преимущества и недостатки, область применения. Фонд оплаты труда: назначение, структура, источники формирования. **ФРЗС. Статистические данные по наиболее распространенным в Ульяновской области видам оплаты труда.** *Вести утвержденную учетно – отчетную документацию по фонду оплаты труда.*	1	1	-	2
ОК 8	**2**	Анализ и формирование расходов на оплату труда в предприятиях общественного питания. Планирование затрат на повышение квалификации.	1	1	-	2-3

		Планировать повышение квалификации, самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития.				
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме « Составление бюджета семьи».		1	-	1	3
РАЗДЕЛ 2 **ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА**			**24**	**16**	**8**	**2-3**
Тема 8 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Уметь: анализировать научные школы, процессный, системный и ситуационный подходы в менеджменте. Проектировать организационные структуры предприятия. Знать: Понятие и сущность менеджмента. Использовать опыт зарубежного менеджмента. Специфику менеджмента в России.		**4**	**2**	**2**	**2**
	Содержание учебного материала					
	1	Понятие и сущность менеджмента. Цели, задачи менеджмента. Эволюция управленческой мысли. Научные школы. Процессный подход, системный подход, ситуационный подход. Зарубежный опыт менеджмента. Специфика менеджмента в России.	1	1	-	2
ПК 6.3	**2**	Организация как объект управления. Внешняя и внутренняя среда Организационные структуры предприятия. **ФРЗС. Типы предприятия общественного питания в Ульяновской области, организационные структуры управления.** *Организовывать работу трудового коллектива.*	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Подготовка реферата по теме «Эволюция управленческой мысли»		2	-	2	-
Тема 9 Управленческий цикл	Уметь: определять миссию организации, создавать эффективную структуру управления, планировать деятельность организации. Мотивировать деятельность персонала, проводить контроль за деятельностью работников Знать: понятие и содержание цикла менеджмента. Функции менеджмента планирование и организация, мотивация и контроль. Понятие и содержание цикла менеджмента.		**8**	**6**	**2**	**2**
9.1 Понятие и содержание цикла	***Содержание учебного материала***					

менеджмента. **ПК 6.4**	***1***	Понятия миссии организации, эффективной структуры управления. **ФРЗС. Цели и миссии предприятий общественного питания в Ульяновской области.**	1	1	-	2
	2	Основные составляющие цикла менеджмента. *Планирование выполнения работ исполнителями.*	1	1	-	2
9.2 Функции управления: планирование и организация, мотивация и контроль.	***Содержание учебного материала***					
	3	Планирование. Принципы планирования. Виды планирования. Стратегическое планирование. Организация как функция управления. Организационные структуры предприятия. *Построение организационных структур управления.*	1	1	-	2
ПК 6.1 **ПК 6.2** **ПК 6.4** **ПК 6.5** **ОК 8**	**4**	Понятие мотивации. Теории мотивации. Иерархическая модель А.Маслоу, Ф. Мак- Клелланда, Ф.Герцберга, Портер 0-Лоулера. Использование мотивации в практике менеджмента. *Мотивация успешного выполнения работ исполнителями.* Сущность, виды, этапы контроля. Формы и виды контроля. *Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.* *Участвовать в планировании основных показателей производства.*	1	1	-	2
	Практическое занятие					
	5	**ПЗ № 5** Решение задач по теме «Расчет основных технико – экономических показателей при составлении плана деятельности предприятий. SWOT - анализ».	1 1	1 1	-	3
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме «Теория ожидания и теория справедливости, модель Портера – Лоулера.		2	-	2	2
Тема 10 Принципы делового общения в коллективе.	Уметь: использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Знать: понятие, назначение формы общения.		**8**	**6**	**2**	**2**
	Содержание учебного материала					
	1	Понятие, назначение делового общения. Формы общения, деловые беседы и совещания, их виды и особенности	1	1	-	2

ОК 6		проведения. Правила ведения бесед, совещаний. Планирование проведения данных мероприятий. Факторы повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Техника телефонных переговоров. Поза, мимика, жесты, как выражение позиции человека в процессе делового общения. **ФРЗС. Наиболее распространенные формы общения в Ульяновской области.** *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.*				
ОК 5 **ПК 4.1** **ПК 4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4**	**2**	Деловое общение менеджеров с потребителями, руководством, подчиненными и коллегами на работе. *Использование информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.* Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения при ведении переговоров. *Расширять рынок сбыта продукции используя популярность хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, мучных и кондитерских изделий с помощью участия предприятия в различных общегородских мероприятиях. Используя навыки управленческого общения договариваться и организовывать реализацию полуфабрикатов с доставкой на дом.*	1	1	-	3
	3	Повторительно – обобщающий урок по пройденному материалу.	1 1	1 1	-	2
	Практическое занятие					
	3	**ПЗ № 6** Анализ ситуаций по теме «Приемы делового и управленческого общения»	1 1	1 1	-	2-3
	Самостоятельная работа Подготовка презентации по теме «Оптимальная модель общения с воображаемым собеседником».		2	-	2	-
Тема 11 Стили управления. Виды коммуникаций.	Уметь: определять стили управления. Проектировать решетку менеджера. Знать: характеристику стилей управления, коммуникационные		**4**	**2**	**2**	**2**

	процессы.					
	Содержание учебного материала					
	1	Понятие стилей управления. Авторитарный стиль, Демократическое руководство, либеральный стиль Решетка менеджмента.	1	1	-	2
	2	Понятие коммуникаций, эффективные коммуникации, классификация коммуникаций. Коммуникационные процесс, коммуникационные барьеры. **ФРЗС. Коммуникационные каналы в предприятиях общественного питания Ульяновской области.** *- умение стратегически мыслить при выполнении профессиональных задач* *- оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях* *Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями используя различные виды коммуникаций*	1	1	-	2
ПК 6.4	**Самостоятельная работа** Проведение анкетирования по теме «Какой Вы руководитель?»		2	-	2	2
РАЗДЕЛ 3 ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА			**8**	**6**	**2**	**3**
Тема 12 Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом. ОК 4 ПК 5.1 ПК 5.2	Иметь представление: о состоянии и перспективах развития потребительского рынка России, межпредметных связях маркетинга с другими дисциплинами. Уметь: анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. Знать: основные термины, предмет, цели и задачи дисциплины, ее структурно-логическую схему.		**4**	**2**	**2**	**2-3**
	Содержание учебного материала					
	1	Понятие маркетинга, его сущность и цели. Связь маркетинга с менеджментом. *Поиск экономической информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития*. Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России. Насыщенность рынка потребительскими товарами и услугами.	1	1	-	2-3

	2	**ФРЗС. Состояние и прогнозы развития потребительского рынка Ульяновской области, насыщенность рынка потребительскими товарами и услугами, особенности работы региона.** Необходимость систематического анализа конъюнктуры рынка: изучение востребованности в предприятиях общественного питания в *холодных десертов, сложных горячих десертов.* Развития рыночных отношений, их отличительные особенности. Функции маркетинга.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа. Подготовка сообщения по теме «Маркетинговая деятельность в предприятиях общественного питания.		1	-	1	3
Тема 13 Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Уметь: анализировать и оценивать эффективность сбыта. Иметь представление: о системах сбыта. Знать: виды и средства сбыта, виды, уровни, функции каналов распределения, критерии выбора, виды и типы торговых посредников.		**5**	**4**	**1**	**3**
ПК 6.3 **ОК 7**	***Содержание учебного материала***					
	1	Основные понятия: сбыт товаров, сбытовая политика. **ФРЗС. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики по Ульяновской области.**	1	1	-	3
	2	Виды сбыта, средства сбыта: каналы распространения, деления, их виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Роль выбора канала сбыта в как результат эффективной работы команды. *Организовывать работу трудового коллектива для эффективного сбыта продукции* *Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.*	1	1	-	**3**
	Практическое занятие					
	3	**ПЗ № 7** Решение задач по теме «Анализ ситуации на рынке	1	1	-	2

		товаров и услуг».	1	1		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме «Пути адаптации предприятий общественного питания к рыночной ситуации».		1	-	1	2-3
И Т О Г О:			**74**	**50**	**24**	**-**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 27.08.2015
Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 30.08.2016

4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально – экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- посадочные места по количеству обучающихся
- шкаф для дидактических материалов
- Комплект учебно – наглядых пособий.

Технические средства обучения:

- Электронная доска
- Проектор
- ноутбук
- Электронный учебник «Экономика и бизнес», 2012 год
- Электронный справочник по экономике 2013 год.
- Организация и управление. Инструмент руководителя. 2013 год – электронное пособие.
- Электронный учебник. Инновационный менеджмент. Автор в.В. Петров – 2012год.
- Электронная книга. Оценочный менеджмент, бизнес – пособие. Автор А.В. Постюшков – 2013 год.
- Бизнес – курс. МВА «Управление персоналом» 2012 год.
- Обучение 1С Управление персоналом. 2012.
- Экспресс курс Управление персоналом, 2013 год.
- Менеджмент мультимедийная энциклопедия, 2014 год.

Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 27.08.2015
Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 30.08.2016

4.2 Информационное обеспечение обучения

«Гарант»: www. garant.ru
«Консультант Плюс»: www.consultant.ru
«ЭБС»: www.znanium.com

1. Казначевская Г.Б. Менеджмент, ООО "Феникс"2012
2. Мазилкина Е.И., Паничкина Г.Г., Ольхова Л.А. Основы рекламы ООО «Издательский Дом «Альфа-М» 2013
3. Сухов В.Д. Организация и управление процессом изготовления рекламного продукта ОИЦ «Академия» 2015
4.Хапенков В.Н., Сагинова О.В., Федюнин Д.В. Основы рекламной деятельности ОИЦ «Академия» 2014
5. Барышев А.Ф. Маркетинг ОИЦ «Академия» 2013
6. Грибов В.Д. Менеджмент ООО «КноРус» 2012
7. Казначевская Г.Б. Менеджмент Издательство «КноРус» 2013
8. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А Менеджмент ОИЦ «Академия» 2012
9. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А Менеджмент. Практикум ОИЦ «Академия» 2013

10. Лукина А. В. Маркетинг Издательство «Форум» 2012
11. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг: Сборник практических задач и ситуаций ОИЦ «Академия» 2012
12. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг ОИЦ «Академия» 2013
13. Парамонова Т.Н., Красюк И.Н. Маркетинг ООО «КноРус» 2012
14. Разу М.Л. (под ред.) Менеджмент ООО «КноРус» 201
15. Матюшенкова Н.Г. Маркетинг ОИЦ «Академия» 2013
16. Котерова Н.П. Основы маркетинга ОИЦ «Академия» 2014
17. Сухов В.Д., Сухов С.В., Москвичёв Ю.А. Основы менеджмента Практикум. ОИЦ «Академия» 2012
18. Терещенко О.Н. Основы экономики ОИЦ «Академия» 2012
19. Терещенко О.Н. Основы экономики. Рабочая тетрадь ОИЦ «Академия» 2012
20 Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент ОИЦ «Академия» 2013
21. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. Практикум ОИЦ «Академия» 2013
22. Инновационная экономика России: состояние и новые пути развития [Электронный ресурс] : сборник научных статей / Под ред. д-ра экон. наук, проф. В.Г. Шубаевой. - СПб : Издательство СПбГЭУ, 2014. - 206 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=535095
23.Современные проблемы международной экономики [Электронный ресурс] : сборник материалов международного научно-методического семинара, Санкт-Петербург, 3 декабря 2013 г. / Под ред. д-ра социол. наук, проф. Н.Н. Покровской. - СПб : Издательство СПбГЭУ, 2014. - 181 с. - ISBN 978-5-9978-0669-9 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=535277

Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 27.08.2015
Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 30.08.2016

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (компетенции)	**Основные обобщенные показатели оценки результата**	**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результато в обучения**
		У м е т ь:		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. **ПК 1.2** Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. **ПК 1.3** Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. **ПК 3.1** Организовывать и проводить приготовление сложных супов. **ПК 3.2** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. **ПК 3.3** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. **ПК 3.4** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. **ПК 6.5** Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.	**ОПОР 1.1.** Демонстрация умений по расчету:	***У.1*** **Рассчитывать основные технико – экономические показатели деятельности организации;**	**ОПОР 1.1.1.** технико – экономических показателей емкости рынка. **ОПОР 1.1.2.** технико – экономических показателей факторов производства. **ОПОР 1.1.3.** технико-экономических показателей ценообразования в предприятиях» **ОПОР 1.1.4.** технико – экономических показателей заработной платы работников. **ОПОР 1.1.5.** технико – экономических показателей фонда оплаты труда.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения ПЗ № 1 ПЗ № 2 ПЗ № 3 ПЗ № 4 ПЗ № 5
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. **ПК 4.2** Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	**ОПОР 2.1.** Демонстрация умений по анализу ситуаций:	***У. 2*** **Применять в профессиональной деятельности приемы**	**ОПОР 2.1.1.** Делового и управленческого общения.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения ПЗ № 6

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. **ПК 4.4** Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		**делового и управленческого общения**		
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	**ОПОР 3.1.** Демонстрация умений по расчету:	***У.3*** **Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;**	**ОПОР 3.1.1.** Анализа ситуации на рынке товаров и услуг».	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения ПЗ № 7
		З н а т ь:		
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**ОПОР 1.1.** Изложение информации об организации:	**Зн. 1 Основные положения экономической теории.**	**ОПОР 1.1.1.** Простого и расширенного производства для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. **ПК 1.2** Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. **ПК 1.3** Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	**ОПОР 2.1.** Изложение информации о: **ОПОР 2.2.** Демонстрация знаний о:	**Зн. 2 Принципы рыночной экономики**	**ОПОР 2.1. 1.** Спрос и предложении на рынке мясной продукции. Процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*;* **ОПОР 2.2.1.** порядке проведения расчета технико – экономических показателей, факторов	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения -устный опрос - самостоятельная работа

			производства при организации: **ОПОР 2.2.2.** процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; **ОПОР 2.2.3.** процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	подготовка сообщения.
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. **ПК 2.2** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы. **ПК 2.3** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	**ОПОР 3.1.** Изложение информации о потреблении ресурсов при изготовлении:	**Зн. 3 Современное состояние и перспективы развития отрасли**.	**ОПОР 3.1.1.** канапе, легких и сложных холодных закусок. **ОПОР 3.1.2.** сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы. **ОПОР 3.1.3.** сложных холодных соусов.	Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**ОПОР 4.1.** Обоснование выбора хозяйствующих субъектов при организации приготовления	**Зн. 4 Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике**	**ОПОР 4.1.** 1. сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов. **ПК 3.2** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. **ПК 3.3** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. **ПК 3.4** Организовывать и проводить приготовление	**ОПОР 5.1.** Демонстрация использования различных технологий расчета цены в	**Зн. 5 Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)**	**ОПОР 5.1.1.** при приготовлении сложных супов **ОПОР 5.1.2.** при приготовлении сложных горячих соусов **ОПОР 5.1.3.** при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыр	Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа

сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	профессиональной деятельности		**ОПОР 5.1.4.** при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	подготовка сообщения.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.	**ОПОР 6.1.** Демонстрация оформления	**Зн. 6 Механизмы формирования заработной платы**	**ОПОР 6.1.1.** утвержденной учетно – отчетной документации по заработной плате.	Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.	**ОПОР 7.1.** Демонстрация оформления	**Зн. 7 Формы оплаты труда**	**ОПОР 7.11.** утвержденной учетно – отчетной документации по фонду заработной платы.	Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	**ОПОР 8.1.** Демонстрация знаний о процессе контролирования и оценивании результатов выполнения работы при:	**Зн. 8 Стили управления, виды коммуникаций.**	**ОПОР 8.1.1.** Организации работы рудового коллектива.	Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных	**ОПОР 9.1.**	**Зн. 9**	**ОПОР 9.1. 1.** планировании	Экспертная

показателей производства **ПК 6.2** Планировать выполнение работ исполнителями. **ПК 6.4** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями **ПК 6.5** Вести утвержденную учетно – отчетную документацию	Демонстрация знаний о:	**Принципы делового общения в коллективе**	основных показателей производства продукции общественного питания. **ОПОР 9.1. 2.** Планировании выполнения работ исполнителями. **ОПОР 9.1.3.** Контролировании хода и оценивании результатов выполнения работ исполнителями. **ОПОР 9.1.4.** Ведении утвержденной учетно – отчетной документации	оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	**ОПОР 10.1.** Изложение информации о современном состоянии и перспективах развития отрасли	**Зн. 10 Управленческий цикл**	**ОПОР 10.1. 1.** Планирование выполнения работ исполнителями. **ОПОР 10.1. 2.** Построение организационных структур управления. **ОПОР 10.1. 3.** Мотивация успешного выполнения работ исполнителями. **ОПОР 10.1. 4.** Процесс контроля и оценивания результатов работы исполнителями.	Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	**ОПОР 11.1.** Изложение информации о:	**Зн. 11 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.**	**ОПОР 11.1.1.** Контролировании и оценивании результатов выполнения работ исполнителями используя различные виды коммуникаций.	Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление	**ОПОР 12.1.**	**Зн. 12**	**ОПОР 12.1.1.** изучение спроса на	Экспертная

сложных холодных десертов **ПК 5.2** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Демонстрация знаний об изучении восстребованности в холодных десертов, сложных горячих десертов:	**Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.**	сложные холодные десерты. **ОПОР 12.1.2** изучение спроса на сложные горячие десерты.	оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	**ОПОР 13.1.** Изложение информации об :	**Зн. 13 Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации**	**ОПОР 13.1.1.** Организации работы трудового коллектива для эффективного сбыта продукции.	Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
Промежуточная аттестация			Дифференцированный зачет	

Развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Результаты (спектр освоенных общих компетенций в процессе изучения дисциплины)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	*Социальная значимость работы технолога на предприятии общественного питания. Тема 1.1*	**ОПОР 1.1** Проявляет интерес к своей будущей профессии **ОПОР 1.2** Обосновывает значение развития отрасли общественного питания.	***Текущий контроль*.** Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по

			теме 1.1
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	*Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Тема 4.1*	**ОПОР 2.1** Выбирает преимущественные формы собственности оценивает их эффективность и качество. **ОПОР 2.2** Выбирает оптимальные методы и способы выполнения административных задач, оценивает их эффективность и качество.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по теме 2.1
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	*Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях, ответственность за них. Тема 10* *Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях по использованию ресурсов и нести за них ответственность. Тема 2.2* *Принимать решения по установлению цены в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Тема 5*	**ОПОР 3.1** Принимает решения в различных ситуациях об использовании ресурсов предприятия.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по теме 3
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	*Поиск экономической информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Тема 12*	**ОПОР 4.1** Выбирает новых поставщиков сырья для повышения эффективности работы предприятия.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по теме 4
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	*Использование информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Тема 10.*	**ОПОР 5.1** Выбирает информационно - коммуникационные технологии для повышения эффективности работы предприятия.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по теме 5

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	*Работа в коллективе и команде. Эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями. Тема 7.* *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Тема 10*	**ОПОР 6.1** Выбирает эффективные формы общения с коллегами, руководством, клиентами	***Текущий контроль*.** Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по теме 6
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	*Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Тема 13.*	**ОПОР 7.1** Осознает ответственность за принятые решения	***Текущий контроль*.** Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по теме 7
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	*Планировать повышение квалификации, самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития. Тема 7.* *Самообразование и личностное развитие. Тема 9*	**ОПОР 8.1** Планирует профессиональные задачи и этапы карьерного роста	***Текущий контроль*.** Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по теме 8
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	*Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Тема 2.1*	**ОПОР 9.1** Проявляет интерес к частой смены технологий в профессиональной деятельности.	***Текущий контроль*.** Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы по теме 9

Разработчики:
ОГБОУ СПО УТПИТ преподаватель Еграшкина Т.Н.

Лист регистрации изменений рабочей программы
ОП.07.ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Преподаватель Еграшкина Татьяна Николаевна

№ п/п	Год внесения изменений	Характер изменений	№ листа	**Обоснование изменений** (ошибка при разработке, изменение учебного плана, пожелание работодателя и т.д.)	Действительно для групп	Подпись внесшего изменение
Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля»						
	2014	*Изменение аудиторной нагрузки*	*4*	*Добавлено 2 ч. Аудиторной нагрузки в соответствии с учебным планом*	*Т-41 Т-42*	*Т.Н. Еграшкина*
Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля»						
Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля»»						
	2014	*Изменение аудиторной нагрузки*	*17*	*Тема 10 Принципы делового общения в коллективе. Добавлен 1 час на обобщение материала*	*Т-41 Т-42*	*Т.Н. Еграшкина*
	2014	*Изменение аудиторной нагрузки*	*18*	*Тема 12 Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.*	*Т-41 Т-42*	*Т.Н. Еграшкина*
Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»						
	2014	*Добавлен список литературы*	*20*	*Обновление ЭБС ИНФРА-М*	*Т-41 Т-42*	*Т.Н. Еграшкина*
2	*2015*	*Добавлено в список технических средств обучения: электронная доска, проектор, ноутбук*	*21*	*Приобретение электронной доски, проектора, ноутбука*	*Т-41 Т-42*	*Т.Н. Еграшкина*
3	*2016*	*Добавлен список литературы*	*20*	*Обновление ЭБС ИНФРА-М*	*Т-41 Т-42*	*Т.Н. Еграшкина*
Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»						

Система оценки по учебной дисциплине СПО
ОП.07. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Преподаватель Еграшкина Татьяна Николаевна

Результаты обучения по учебной дисциплине	Текущий результат				Промежуточная аттестация
	Тести-рование	Практи-ческие занятия	Устный опрос	Анализ выполнения самост. работа	Диф.зачет
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-	-	-	❖	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-	-	-	❖	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-	-	-	❖	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-	-	-	❖	
ОК 5 Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-	-	-	❖	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-	-	-	❖	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-	-	-	❖	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-	-	-	❖	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-	-	-	❖	
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-	❖	-	❖	
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-	❖	-	❖	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы	-	❖	-	❖	

для приготовления сложной кулинарной продукции.					
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	❖	-	-	❖	
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.	❖	-	-	❖	
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	❖	-	-	❖	
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-	❖	-	❖	
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	-	❖	-	❖	
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	-	❖	-	❖	
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-	❖	-	❖	
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	❖	❖	-	❖	
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	❖	❖	-	❖	
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	❖	❖	-	❖	
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	❖	❖	-	❖	
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	❖	-	-	❖	
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	❖	-	-	❖	
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	-	-	-	❖	
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	-	-	-	❖	
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	-	-	-	❖	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	-	-	-	❖	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.	-	-	-	❖	
У 1. Рассчитывать основные технико – экономические показатели деятельности организации;	-	-	-	❖	
У 2 Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	-	-	-	❖	
У 3 Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	❖	-	-	❖	
Зн 1 Основные положения экономической теории;	❖	-	-	❖	
Зн 2 Принципы рыночной экономики;	❖	-	-	❖	
Зн 3 Современное состояние и перспективы развития отрасли;	❖	-	-	❖	

Зн 4 Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	❖	-	-	❖	
Зн 5 Механизмы ценообразования на продукцию (ус луги)	❖	-	-	❖	
Зн 6 Механизмы формирования заработной платы	-	-	-	❖	
Зн 7 Формы оплаты труда;	-	-	-	❖	
Зн 8 Стили управления, виды коммуникаций;	-	-	-	❖	
Зн 9 Принципы делового общения в коллективе;	-	-	-	❖	
Зн 10 Управленческий цикл;	❖	-	-	❖	
Зн 11 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	❖	-	-	❖	
Зн 12 Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	❖	-	-	❖	
Зн 13 Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	❖	-	-	❖	

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

предусматривает освоение дисциплины

ОП.07. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Рабочая программа учебной дисциплины имеет следующую структуру:

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
1.1 Область применения программы
1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения учебной дисциплины

3. Структура и содержание учебной дисциплины
3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

4. Условия реализации программы учебной дисциплины
4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению
4.2 Информационное обеспечение обучения

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

ОП.07. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

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

Рассчитывать основные технико – экономические показатели деятельности организации;

Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

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

Основные положения экономической теории;

Принципы рыночной экономики;

Современное состояние и перспективы развития отрасли;

Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)

Механизмы формирования заработной платы;

Формы оплаты труда;

Стили управления, виды коммуникаций;

Принципы делового общения в коллективе;

Управленческий цикл;

Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **75** часа, в том числе:
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50** часов;
Самостоятельной работы обучающегося - 25 часа.

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Наименование модулей и тем занятий
РАЗДЕЛ 1 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ
Тема 1. Основные положения экономической теории.
Тема 2. Принципы рыночной экономики.
Тема 3. Современное состояние и перспективы развития отрасли.
Тема 4. Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.
Тема 5. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги).
Тема 6. Механизм формирования заработной платы.
Тема 7. Формы оплаты труда.
РАЗДЕЛ 2 ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА
Тема 8. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.
Тема 9. Управленческий цикл
Тема 10. Принципы делового общения в коллективе.
Тема 11. Стили управления. Коммуникации в менеджменте.
РАЗДЕЛ 3 ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА
Тема 12. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.
Тема 13. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
0П.08 Охрана труда
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ульяновск
2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22 апреля 2014 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании МК
Председатель МК
_____Т.Н.Еграшкина

(подпись И.О.Ф.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
ОГБПОУ УТПиТ
_____Ю.Ю.Бесова

(подпись, И.О.Ф ,)

Протокол заседания МК

№ 1 от « 30 » августа 2016 г *« » 20 г*

Авторы-разработчики:

Типикина Надежда Александровна – преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 «Охрана труда»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

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

Учебно-методическое обеспечение по дисциплине ОП.08 Охрана труда содержит комплект учебно-методической документации для эффективной организации проведения практических занятий. Содержание практических занятий соответствует требованиям ФГОС по ППССЗ

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

По учебному плану предусмотрено
аудиторных занятий – 36ч из них
практических занятий- 14ч

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

В результате освоении учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющийся на деятельность организации
- обязанность работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда
- возможные последствия не соблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)
- порядок и периодичность инструктирования подчиненых работников (персонала)
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки студента _**54**_____часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента __**36**____ часов;
самостоятельной работы студента ____**18_**_ часов.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН

Результатом освоения профессиональной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ,профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**54**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в том числе:	
лабораторные работы	**-**
практические занятия	**14**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**18**
в том числе:	
Подготовка сообщений Составление аналитических обзоров периодических изданий Подготовка к практическим занятиям Работа над конспектом Подготовка к ДЗ	**1** **3** **6** **4** **4**
Промежуточная аттестация в форме	**ДЗ**

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов			Ур осво ен
			Макс	Ауд	Сам	
1	2		3			4
	3 курс 6 семестр		**54**	**36**	**18**	
Тема1 Нормативно-правовая база охраны труда. **ОК 1** **ОК 2** **ОК 5** **ПК 6.1-6.5**	**уметь:** разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда					
	Знать: системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющийся на деятельность организации					
	Содержание учебного материала		**4**	**3**	**1**	2
	1	Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности	1	1	-	2
	2	Федеральные законы в области охраны труда.Основные направления государственной политики в области охраны труда.	1		-	2
	3	Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.	1		-	2
		ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес *ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.* *ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности*			-	
					-	

	Лабораторные работы		-	-	-	
	Практические занятия				-	
	Контрольные работы		-	-	-	
	Самостоятельная работа. Аналитическая работа с конспектом ТК РФ ст 209-215		1	-	1	
Тема 2. Обеспечение охраны труда **ОК 2** **ОК 6** **ПК 6.1-6,5**	**уметь:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда					
	Знать: системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющийся на деятельность организации					
	Содержание учебного материала		**4**	**3**	**1**	
	1	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	1	1	-	2
	2	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.	1	1	-	2
		ОК 3. Стандартные и нестандартные ситуации при проведении складского технологического процесса.				
		ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога.				
		ОК 8. Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.				
		ОК 9. Классификация средств механизации и автоматизации на ПОП.				
	Лабораторные работы		-	-	-	
	Практические занятия. №1 Составление соглашение по охране труда для предприятия общественного питания.		1	1		
	Контрольные работы			-	-	

	Самостоятельная работа. Подготовка к практическим работам по теме « соглашение по охране труда ПОП»	1	-	1	3
Тема 3 Организация охраны труда в предприятиях **ОК 4** **ОК 6** **ОК 7** **ОК 8** **ПК 6.1-6.5**	**Уметь**:выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности проводить вводный инструктаж подчиненных работников(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ				
	Знать:системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющийся на деятельность организации				
	Содержание учебного материала	**5**	**4**	**1**	
	1 Служба охраны труда на предприятии : назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности	1	1	-	2
	2 Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Лечебно-профилактическое обслуживание работников.	1	1		2
	ОК4. *Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.* ***ОК6.*** *Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.* ***ОК7.*** *Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.* ***ОК8.****Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.*				
	Лабораторные работы	-	-	-	
	Практические занятия №2 Обеспечение прав работника на безопасные условия труда.	1	1	-	
	№3 Составление планов проведения инструктажей по охране труда по заданию преподавателя	1	1		
	Контрольные работы	-	-	-	
	Самостоятельная работа.	1	-	1	2

	Подготовка сообщений в табличной форме «виды и содержание инструктажей по ОТ»					
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания. **ОК 3** **ОК 4**	**уметь** вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения					
	знать обязанность работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда возможные последствия не соблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) порядок и периодичность инструктирования подчиненых работников (персонала)					
	Содержание учебного материала		**7**	**6**	**1**	
	1	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.	1	1		2
	2	Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.	1	1		2
	3	Вредные производственные факторы: понятие, классификация.	1	1		2
	4	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании	1	1		
	5	Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.	1	1		
	Лабораторные работы		-	-		
	Практические занятия. **№ 4** Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам.		1	1		3
	ОК3.*Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.* ***ОК4.*** *Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного*					

	выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.				
	Контрольные работы	-	-		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения в табличной форме «опасные и вредные производственные факторы, средства индивидуальной и коллективной защиты от их воздействия»	1	1		

Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. **ОК 4**	**уметь** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда				
	знать обязанность работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда возможные последствия не соблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) порядок и периодичность инструктирования подчиненых работников (персонала) порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты .				
	Содержание учебного материала	**9**	**7**	**2**	2
	1 Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.	1	1	-	2
	2 Первая помощь при механических травмах, при поражениях холодильными агентами	1	1	-	2
	3 Несчастные случаи: понятие, классификация	1	1	-	2
	ОК4. *Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития*			-	
				-	
	Лабораторные работы	-	-	-	

	Практические занятия №5 Анализ производственного травматизма на предприятии	1	1	-	
	№6 Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести (по заданию преподавателя)	1	1		
	№7 Составление акта расследования несчастного случая на производстве.	1	1		
	№8 Составление акта расследования несчастного случая на производстве.	1	1		
	Контрольные работы	-	-	-	
	Самостоятельная работа. Подготовка презентации по теме «порядок оказания первой помощи пострадавшим при несчастном случае на производстве»	2	2		2
Тема 6. Электробезопасность. **ОК 4**	**уметь** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности проводить вводный инструктаж подчиненных работников(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ .				
	знать обязанность работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда возможные последствия не соблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) порядок и периодичность инструктирования подчиненых работников (персонала) порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты				
	Содержание учебного материала	**7**	**5**	**2**	
1	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	1	1	-	2
2	Защита от поражения электрическим током	1	1	-	2
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога.				
	Лабораторные работы	-	-	-	
	Практические занятия.			-	

	Контрольные работы		-	-	
	Самостоятельная работа. Подготовка сообщения в табличной форме «виды э Электротравм. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности»	2	2		2
Тема 7. Пожарная безопасность. **ОК 4**	**уметь** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности проводить вводный инструктаж подчиненных работников(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ				
	знать обязанность работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда возможные последствия не соблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) порядок и периодичность инструктирования подчиненых работников (персонала) порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты				
	Содержание учебного материала	**7**	**5**	**2**	
	1 Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения	1	1	-	2
	ОК4. *Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.*				
	Лабораторные работы	-	-	-	
	Практические занятия №9 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	1	1	-	
	№10 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	1	1		

	№11 Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		1	1		
	№12 Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.		1	1		
	Контрольные работы		-	-	-	
	Самостоятельная работа. Подготовка презентации по теме «первичные средства пожаротушения и порядок их использования»		2		2	2
Тема 8. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию **ОК 9** **ПК 1.1-1.3** **ПК 2.1-2.3** **ПК 3.1-3.4** **ПК 4.1-4.4** **ПК 5.1-5.2**	**уметь** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности проводить вводный инструктаж подчиненных работников(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ					
	знать обязанность работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда возможные последствия не соблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) порядок и периодичность инструктирования подчиненых работников (персонала) порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты					
	Содержание учебного материала		**8**	**4**	**4**	
	1	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.	1	1		2
	2	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования	1	1		2
	Лабораторные работы		-	-		
	Практические занятия. **№13** Составление инструкций по охране труда при эксплуатации оборудования предприятия.		1	1		3
	№14 Составление инструкций по охране труда при эксплуатации оборудования предприятия.		1	1		
	ОК9. *Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности*					
	Контрольные работы		-	-		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме «общие требования безопасности к технологическому оборудованию»		2	-	2	
	Подготовка сообщения в табличной форме «требования к работникам по допуску к самостоятельной		2		2	

	оборудовании предприятия общественного питания»				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства »

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

1.Комплект учебно-методической документации.
2.Наглядные пособия.
3.Справочные материалы.
4.Таблицы.
5.Схемы.
6.Нормативно-техническая документация.

Технические средства обучения:

-Проектор
-Ноутбук
-Информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях (электронные программы по специальности 260807
«Супер – шеф» .

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Литература

Основная:

1. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2012 стр.480.
2. Барановский В.А. Шеф-повар. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Изд-во Книжкин Дом; Изд-во Эксмо, 2004. .(Актуализировано пр№1 от 30.08.16)
3. Докторов А.В. Митрофанова. Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. Альфа-М, Инфра-М,2008 г., стр.272. (актуализировано протокол №1 от 30.08.16)
4. Зайко Г., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с. .(Актуализировано пр№1 от 30.08.16)
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник.Ростов н/Д: Феникс, 2012. Стр.320.

Дополнительная:

1. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.
2. .Шуляков Л.В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Справочник. –Изд. Феникс. 2013 г.,стр.496
3. М.Н.Шумилкина , Н.В. Дроздова , Кондитер. Изд. 4 – е – Ростов н/Д: Феникс, 2015.- 315с.
4. М.Н. Шумилкина , Н.В. Дроздова , Кондитер практические работы . Феникс. 2012.- 190с.
5. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

ЭБС (электронно-библиотечная система)

1. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2012
3. Кащенко В. Ф.Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
4. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008.
5. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Организация обслуживания

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Ульяновск
2016 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ППССЗ ФГОС по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» ***(Пр №384 от 22.04.14)***.

РЕКОМЕНДОВАНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК промышленной экологии	Зам. директора по УР
и биотехнологии, сервиса	ОГБПОУ УТПиТ
Председатель МК	
_____Т.Ю.Бесчетвертева	_____Ю.Ю.Бесова
(подпись И.О.Ф.)	*(подпись, И.О.Ф ,)*
Протокол заседания МК	
№ 1 от « 30 » августа 2016 г	*« » 20 г*

Авторы (разработчики):
Ракипова Р. Х. - преподаватель высшей категории

Рецензенты:

_____

Ф.И.О., должность

_____

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ППССЗ ФГОС по специальности 19.02.10.«Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профильном обучении

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

П.00 Профессиональный цикл. ОП. 09 Общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины студент **должен иметь практический опыт:**

Составления меню для различных видов обслуживания
Подготовки торгового зала к обслуживанию,
Сервировки стола,
Обслуживания потребителей в ресторане.

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

организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания

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

принципы организации обслуживания; классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей, характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; порядок предоставления; организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; требования к обслуживающему персоналу

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **129** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **86** часов;

самостоятельной работы обучающегося **43** часа.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций

Общие компетенции

ОК.1.

- Понимать сущность и социальную значимость специальности «Технолог общественного питания», проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2

- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач по оказанию услуг питания, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.

- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.

• Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач в сфере общественного питания, профессионального и личностного развития.

ОК 5.

• Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.

• Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.

• Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8.

• Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.

• Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

ПК.6.1.

- Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2.

- Планировать выполнение работ исполнителем

ПК 6.3.

- . Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4.

- Контролировать ход и оценивать результаты выполненных работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09 Организация обслуживания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***129***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**86**
в том числе:	
лабораторные занятия	20
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**43**
в том числе:	
Работа с нормативной документацией	*2*
Составление конспекта	*1*
Подготовка рефератов	*10*
Подготовка докладов	*2*
Оформление меню, карты вин	*6*
Отработка упражнений	*7*
Подготовка презентаций	*6*
Составление схем	*1*
Составление отчетов по материалам экскурсии	*3*
Составление меню	*2*

Анализ меню	*1*
Заполнение таблиц	*2*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «*Организация обслуживания*»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень усвоения
		Макс	Аудит.	с\р	
Введение	***студенты должны знать:*** основные понятия, предмет цели и задачи дисциплины, *иметь представление:* о тенденциях развития и совершенствовании современных технологий обслуживания.				
	Содержание учебного материала Предмет и структура дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	**1**	**1**	**-**	**1**
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания **ОК,1**	***студенты должны знать:*** классификацию услуг общественного питания: формы и методы обслуживания;				
	Содержание учебного материала Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие па уровень культуры обслуживания.	**3**	**1**	**2**	**2**
	ОК.1. *Понимать сущность и социальную значимость специальности «Технолог общественного питания», проявлять к ней устойчивый интерес.*				
	ФРЗС.*Культура обслуживания в ресторанах и кафе г. Ульяновска . Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов г. Ульяновска.*				
	Самостоятельная работа студентов Работа с нормативной документацией. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Тенденции современных технологий обслуживания.		-	2	
Раздел 2. Характеристика торговых помещении ОК.2	***студенты должны уметь***: проводить анализ взаимосвязи залов, производственных, вспомогательных помещений, оснащения залов. ***студенты должны знать:*** виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;	**6**	**4**	**2**	

ОК 4	*Содержание учебного материала* Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.	1	1		**2**
	Содержание учебного материала Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Форменный стиль. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью	1	1		**2**
	ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы планировки помещений, оформления интерьера зала, материально-технического оснащения предприятий питания, оценивать их эффективность и качество. **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач оснащения предприятий питания мебелью, оформления интерьера залов, профессионального развития. **ПК.6.1**. Участвовать в планировании материально-технического оснащения торговых залов мебелью, предметами декора, созданию микроклимата в торговом зале.				
	Практическая работа ***ФРЗС*** *Экскурсия в ресторан г. Ульяновска с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания. Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов.*	2	2		
	Самостоятельная работа студентов Составление отчетов по материалам экскурсии.	2		2	
Раздел 3. Столовая посуда, приборы, белье	***студенты должны уметь***: идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектовывание предприятия питания столовой посудой, приборами. ***студенты должны знать:*** виды столовой посуды, приборов, белья, назначение, характеристику;	**9**	**6**	**3**	

ОК 2. **ОК 4.** **ПК.6.1**.	*Содержание учебного материала* Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.	1	1	-	
	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Использование посуды из аркопала, аркорона и других современных материалов в ресторанах, барах	1	1	-	
	Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.	1	1	-	
	Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.	1	1	-	
	ОК.2 Организовывать собственную деятельность, осуществлять материально-техническое оснащение предприятий питания столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем, оценивать их качество. **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач оснащения предприятий питания столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем, профессионального развития. **ПК.6.1**. Участвовать в планировании материально-технического оснащения предприятий питания столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем.				
	Практическая работа Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Оформление, заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	2	2	2	
	Самостоятельная работа студентов Подготовка презентаций по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента». **ФРЗС** *Анализ оснащенности предприятий питания Г.Ульяновска столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем (по материалам экскурсии).*	3		3	
Раздел 4.	***студенты должны иметь практический опыт:***	**9**	**6**	**3**	

Информационное обеспечение процесса обслуживания **ОК 4.** **ОК 5.** **ПК.6.1**.	составления меню для различных видов обслуживания ***студенты должны уметь***: составлять и оформлять различные вида меню, карты вин. ***<u>студенты должны знать:</u>*** средства информации потребителей, правила составления меню, карты вин; оформление меню и карты вин				
	<u>Содержание учебного материала</u> Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.	1	1		2
	Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню.	1	1		
	Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.	1	1		
	Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана.	1	1		
	ОК 4. • Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для составления и оформления меню, карты вин и коктейлей. **ОК 5.** • Использовать информационно-коммуникационные технологии при составлении и оформлении меню, карты вин и коктейлей. **ПК.6.1**. • Участвовать в планировании меню, карты вин и коктейлей **ФРЗС *Оформление меню и карты вин ресторанов, кафе, баров г. Ульяновска.***				
	<u>Практическая работа</u> 1. Составление различных видов меню (по заданию преподавателя) Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя		2		
	<u>Самостоятельная работа студентов</u> 1. Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия (по заданию преподавателя). 2. Оформление конспекта по теме: «Специальные виды меню»)			3 2 1	

Раздел 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап **ОК 8.**	***студенты должны иметь практический опыт:*** Подготовки торгового зала к обслуживанию, сервировки стола, ***студенты должны уметь***: осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию, выполнять виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна. ***студенты должны знать:*** этапы организации обслуживания, последовательности и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола	**13**	**8**	**5**	
ОК 9. **ОК 3.** **ОК 6.** **ОК 7.** **ПК 6.2.** **ПК 6.3.** **ПК 6.4.**	*Содержание учебного материала* Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена.	1	1		**2**
	Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания	1	1		
	Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Досервировка стола в соответствии с полученным заказам.	1	1		
	Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиены и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы и др.	1	1		
	ОК 8. • Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **ОК 9.** • Ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания в предприятиях питания ФРЗС С*ервировка столов, применяемые в ресторанах, кафе, барах г. Ульяновска*				

	Лабораторная работа 1. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена. 2. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина, складывания салфеток. **ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при подготовке торгового зала к обслуживанию и нести за них ответственность. **ОК 6**. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. **ПК 6.2.** • Планировать выполнение работ официантами. **ПК 6.3.** • . Организовывать работу трудового коллектива при подготовке торгового зала к обслуживанию. **ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты сервировки стола	4	4		**2**
	Самостоятельная работа студентов Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Отработка приемов подготовки посуды, приборов Отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина			**5** 1 1 3	
Раздел 6. Обслуживание потребителей в ресторанах **ОК.2** **ОК 8.** **ОК 9.** **ОК 3.** **ОК 6.**	***студенты должны иметь практический опыт:*** Обслуживания потребителей в ресторане. ***студенты должны уметь:*** организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков. ***студенты должны знать:*** элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями; *Содержание учебного материала*	**22**	**16**	**6** -	 **2**

ОК 7. **ПК 6.2.** **ПК 6.3.** **ПК 6.4.**	Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы, обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями. Последовательность подачи блюд и напитков.	1	1		
	Подача продукции сервис - бара.	1	1	-	
	Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с элементами самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.	1	1	-	
	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов.	1	1	-	
	Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.	1	1	-	
	Подбор посуды и правила подачи супов	1	1	-	
	Уборка посуды, досервировка стола, способы подачи вторых горячих блюд.	1	1	-	
	Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод.	1	1	-	
	Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Подача табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом.	1	1	-	
	Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.	1	1	-	
	ОК.2 • Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и формы обслуживания потребителей, оценивать их эффективность и качество. **ОК 8.** • Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания в предприятиях питания				

	Лабораторная работа 1. Ролевая игра «Добро пожаловать к нам в ресторан» (встреча гостей размещение в зале, прием заказа, подача продукции сервис-бара или бара.). 2. Овладение приемами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд. 3. Овладение приемами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Расчет с гостями. **ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при обслуживании гостей и нести за них ответственность. **ОК 6**. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. **ПК 6.2.** • Планировать выполнение работ официантами. **ПК 6.3.** • . Организовывать работу трудового коллектива при обслуживании гостей. **ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты обслуживания гостей	6	6	-	**2**
	Самостоятельная работа студентов 1. Подготовка реферата: «Правила этикета за столом». 2. **ФРЗС.** *Анализ меню, карты вин ресторанов, баров, кафе Г. Ульяновска.* 3. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. 4. Заполнить таблицу по теме : Рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам.	**6**	-	3 1 1 1	
Раздел 7. Обслуживание приемов и банкетов **ОК.2** **ОК.8**	***студенты должны иметь практический опыт:*** Обслуживания потребителей в ресторане. ***студенты должны уметь:*** принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню; карту вин; рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов. ***студенты должны знать:***	**36**	**26**	**10**	

ОК.9	виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;				
ОК.3 **ОК.6** **ОК.7** **ПК6.2** **ПК6.3** **ПК6.4** **ПК6.5**	*Содержание учебного материала* Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика.	1	1		**2**
	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживания банкетов.	1	1		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета.	1	1		
	Обслуживание участников банкета.	1	1		
	Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок.	1	1		
	Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов.	1	1		
	Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.	1	1		
	Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий. Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостиной»; их назначение и особенности обслуживания.	1	1		
	Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания.	1	1		
	Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, «Встреча друзей» и т.д.	1	1		

	ОК.2 • Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и формы организации обслуживания банкетов, оценивать их эффективность и качество. **ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания в предприятиях питания				
	Практическая работа 1. Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами («Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей»). Составление меню банкета-чая на 6, 8, 10, 12 чел. Составление меню банкета-фуршет на 80, 100, 120, 150 чел (по заданию преподавателя). 2. Расчет количества официантов для обслуживания, общей длины столов и их количества. Составление заявки на столовую посуду, приборы и бельё для проведения банкета с полным обслуживанием официантами, банкетов: «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей», банкета-чая. Составление заявки на столовую посуду, приборы и бельё для проведения банкета фуршет). *3.* **ФРЗС.** Экскурсия в ресторан г. Ульяновска с целью ознакомления с порядком подготовки и проведения банкета.	6	2 2 2	-	
	Лабораторная работа Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-чая Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Новый год», «Масленица», «Татьянин день», «8 Марта», «День Победы» (по заданию преподавателя)	10	10		
	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при обслуживании гостей и нести за них ответственность. **ОК 6**. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.			-	

	ПК 6.2. • Планировать выполнение работ официантами. **ПК 6.3.** • . Организовывать работу трудового коллектива при обслуживании гостей. **ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты обслуживания гостей **ПК 6.5.** • Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (книгу учета заказов, счет- заказ и др)				
	Самостоятельная работа студентов *1.* **ФЗРС** *Подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов.* 2. Подготовка рефератов по темам: «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии»; дипломатический прием. *3.* Оформление меню банкетов *4.* Заполнить таблицу по теме: Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню.		-	4 2 2 2	
Раздел 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания **ОК.2** **ОК.3** **ОК.6** **ОК.7** **ОК.8** **ОК.9** **ПК6.2** **ПК6.3** **ПК6.4** **ПК6.5**	***студенты должны иметь практический опыт:*** составления меню для различных видов обслуживания ***студенты должны уметь:*** составить меню для оказания различных видов услуг; осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий, обслуживания спортсменов ***студенты должны знать:*** особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, спортивных мероприятий; тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах, на дому;	**12**	**6**	**6**	
	Содержание учебного материала Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний; составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.	1	1		**2**
	Услуги по организации обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Услуги официанта по обслуживанию на дому.	1	1		

	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно - массовых мероприятий.				
	Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета).	1	1		
	Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, зал экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.	1	1		
	ОК.2 • Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и формы обслуживания потребителей, оценивать их эффективность и качество. **ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при обслуживании гостей и нести за них ответственность. **ОК 6**. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. **ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий обслуживания в предприятиях питания **ПК 6.2.** • Планировать выполнение работ официантами. **ПК 6.3.** • . Организовывать работу трудового коллектива при обслуживании гостей. **ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты обслуживания гостей **ПК 6.5.** • Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (книгу учета заказов, счет- заказ и др) **ФРЗС** *Современные формы и методы обслуживания потребителей, применяемые в предприятиях питания г. Ульяновска*				
	Практическая работа		2		**2**

	ФРЗС *Экскурсия в ресторан при гостинице (отеле) с целью ознакомления с организацией обслуживания в гостиницах, в номерах гостиниц, с организацией работы службы Рум-сервис.*				
	Самостоятельная работа студентов **ФРЗС** *Составление отчетов по материалам экскурсии.* Подготовка рефератов по темам: «История русских праздников», «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта». Составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, тематических вечеров: «Нового года», «Масленица», «8 Марта», «День Победы» Оформление меню			1 2 2 1	
Раздел 9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов **ОК.1.** **ОК.2.** **ОК.3.** **ОК.4.** **ОК.5.** **ОК.6.** **ОК.7.** **ОК.8.** **ОК.9.**	***студенты должны уметь:*** организовывать обслуживание журналистов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола. ***студенты должны знать:*** основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;	**8**	**4**	**4**	
	Содержание учебного материала Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета.	1	1	-	**2**
	Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам, договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов в ресторанах и кафе.	1	1	-	
	ОК.1. • Понимать сущность и социальную значимость организации обслуживания иностранных туристов. **ОК.2** • Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы оказания услуг питания иностранным туристам, оценивать их эффективность и качество. **ОК 3.** • Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при обслуживании иностранных туристов и нести за них ответственность. **ОК 4.** • Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного оказания услуг питания иностранным туристам, профессионального и личностного развития. **ОК 5.**				

	• Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. **ОК 6**. • Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. **ОК 7.** • Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. **ОК 8.** • Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.				
	Практическая работа семинар Особенности питания иностранных туристов из разных стран	2	2	-	
	Самостоятельная работа студентов 1. Подготовка рефератов по теме: «Особенности питания обслуживания туристов из различных стран мира».	4	-	4	
Раздел 10. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания **ОК.1.** **ОК.2.** **ОК.9.** **ПК.6.1**.	***студенты должны уметь:*** ***студенты должны знать:*** особенности организации питания и обслуживания социально-ориентированных предприятиях. *иметь представление:* о социальном питании:				
	Содержание учебного материала	**6**	**4**	**2**	
	Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.	1	1	-	
	Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.	1	1	-	
	Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях: обслуживающий контингент, режим питания, оснащение, оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета.	1	1	-	
	Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально - незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).	1	1	-	

	ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость организации обслуживания в социально-ориентированных предприятиях **ОК.2** Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы оказания услуг питания в социально-ориентированных предприятиях, оценивать их эффективность и качество. **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. **ПК.6.1**.Участвовать в планировании основных показателей производства **ФРЗС** *Социально-ориентированные предприятия питания г Ульяновска*				
	Самостоятельная работа студентов **ФРЗС** *Подготовка докладов по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы в г Ульяновске».*	2	-	2	
Раздел 11. Организация труда обслуживающего персонала **ОК 8.** **ОК 9.** **ПК 6.2.** **ПК 6.3.** **ПК 6.4.** **ПК 6.5.**	***студенты должны знать:*** основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала, требования предоставляемые к обслуживающему персоналу				
	Содержание учебного материала	**2**	**2**	-	
	Обслуживающий персонал: определение. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».	1	1		**2**
	Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб.	1	1		
	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности **ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителем **ПК 6.3.**. Организовывать работу трудового коллектива **ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполненных работ исполнителями **ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию				
	Дифференцированный зачет	2	2		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:
организации обслуживания в организациях общественного питания;
организации и технологии обслуживания в барах;
менеджмента и управления персоналом;
психологии и этики профессиональной деятельности;
залов:
банкетный зал;
лаборатории: «Технология приготовления пищи»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы, стулья, стенды, классная доска, экран.
Технические средства обучения: проектор, плакаты, натуральные образцы оборудования, столового белья, столовой посуды, столовых приборов, муляжи ресторанной мебели.
Оборудование банкетного зала и рабочих мест банкетного зала: столы обеденные, стулья, подсобные столы для официантов, шкафы, стеллажи для столовой посуды, столовых приборов, столового белья; комплект столового белья (скатерти обеденные, скатерти банкетные, скатерти – «юбки », салфетки, полотенца, ручники); наборы столовой посуды, столовых приборов, сервизы чайные, кофейные, самовар; наборы стеклянной посуды для ресторанов, набор хрустальной посуды, наборы стеклянной посуды используемой в барах, мерные емкости, кулеры, барные аксессуары, набор посуды из пластмассы, их дерева, из керамики, набор посуды одноразового использования; подносы.
Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, плиты, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование, блендер, миксер; комплекты ножей, штопор, ножи консервные, молоток для льда, разделочные доски; наборы столовой посуды, стаканов, бокалов, фужеров, чайные и кофейные сервизы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:(актуализированы протоколом №1 от 27.08.2015г.)

- Конституция Российской Федерации
- Гражданский Кодекс РФ, *Ч.* 1,2
- Трудовой Кодекс РФ
- Федеральный закон «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 07.02.92. (с изменениями и дополнениями от 09.01.99. № 2-ФЗ)

- ФЗ ”О качестве и безопасности пищевых продуктов”, ФЗ-29 от 02.01.2000
- Государственные стандарты Российской Федерации:

3. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
4. ГОСТ Р 50763–2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008
5. ГОСТ Р 50646-94 «Услуги населению. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50647-94 “Общественное питание. Термины и определения”.
8. ГОСТ Р 50763-95 “Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.
9. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
10. ГОСТ ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2001.

- Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2001
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания.
- Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.
- Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2000.
- Квалификационный справочник должностей служащих. – М.: Инфра – М, 2002

Основная:

1. Барышева А. В.Этика и психология делового общения (сфера сервиса): Учебное пособие / А.Д. Барышева, Ю.А. Матюхина, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.
2. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014
3. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2012
4. Горелов А. А.Горелов, А. А. Этика [Электронный ресурс] : Уч. пособ. / А. А. Горелов, Т. А. Горелова. - 4-е изд., стереотип. - М. : Флинта : МПСИ, 2011
5. Ефимова Н. С.Социальная психология: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 192 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).

6. Ефимова Н. С.Социальная психология: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 192 с.: ил. - (Профессиональное образование).
7. Дейнека А. В.Управление персоналом: Учебник / А.В. Дейнека. - М.: Дашков и К, 2011
8. Добрина Н. А.Менеджмент: основы теории и деловой практикум: Учебное пособие / Н.А. Добрина, Ю.В. Щербакова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.
9. Зайцева Т. В.Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 336 с. - (Профессиональное образование).
10. Зайцева Т. В.Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013
11. Зайко Г. М.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013
12. Кащенко В. Ф.Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
13. Кондрашова Е. А.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007.
14. Коник Н. В.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013
15. Максимова Л. В.Управление персоналом: основы теории и деловой практикум: учебное пособие / Л.В. Максимова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.
16. Михайлина Г. И. Управление персоналом [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Под общ. ред. Г. И. Михайлиной. - 3-е изд., доп. и перераб. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.
17. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008.
18. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.
19. Пихало В. Т.Управление персоналом организации: учеб. пос. / В.Т. Пихало и др.; Под общ. ред. В.Т. Пихало, Ю.Н. Царегородцева. - М.: Форум, 2010. - 400 с.: ил. - (Профессиональное образование).
20. Разин А. В.Основы этики: Учебник / А.В. Разин. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. - 304 с. - (Профессиональное образование)
21. Райченко А. В.Менеджмент: Учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. - М.: Форум, 2007. - 368 с. - (Профессиональное образование).
22. Романович Ж. А.Романович, Ж. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : Учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°», 2013
23. Свириденко Ю. П.Сервисная деятельность: Учебное пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009
24. Соснин В. А.Социальная психология: Учебник / В.А. Соснин, Е.А. Красникова. - 3-е изд. - М.: Форум, 2010. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).

Журналы:

1. «Вы и Ваш ресторан»,
2. «Гостиницы, рестораны, туризм»,

3. «Кулинар».
4. «Питание и общество»,
5. «Ресторанный бизнес»,
6. Стандарты и качество»,
7. «Ресторан»
8. «Ресторанные ведомости»,
9. «Ресторатор»,
10. «Фьюжн»,
11. «Гастрономъ»

Интернет ресурсы

EDA-SERVER.RU
kulina.ru
kuking.net
restorator.name
pitportal.ru
www.egoclub.ru/allmenu
www.restorankilikiya.ru/
skybar.ru/book01-04.php
www.restaurator.ru - на сайте представлена полная информация о ресторанах и кафе, меню
www.millionmenu.ru - на сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы
www.horeca.ru - на сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, кафе, казино Москвы.
www.new.frio.ru - сайт Федерации Рестораторов и Отельеров (новости о деятельности и проводимых Федерацией мероприятиях
skybar.ru
mir-restoratora.ru
http://www.kontrolnaja.ru
http://www.studfiles.ru
http://prozakon.su/a364
http://pda.coolreferat.com
http://www.bishelp.ru
http://www.psycho.ru
http://www.chelny-diploms.ru
http://vvvvv.narod.ru
http://www.restorate.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные ПК)	**Общие показатели оценки результата**	**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	**ОПОР 1.** Организация процесса подготовки помещений, обслуживающего персонала организации общественного питания к приёмке потребителей в соответствии с требованиями индустрии питания.	**У1.** Организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию.	**ОПОР 1. 1.** Оптимальный выбор метода организации обслуживания тематических мероприятий. **ОПОР 1.2.** Демонстрация умений по отработке приемов работы с подносом, отработки приемов полировки посуды, по подготовке зала для обслуживания в обычном режиме, обслуживании банкетов, специальных форм обслуживания.	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. Устный опрос Письменный опрос Коллоквиум Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений, отчёта экскурсии.
		У2. Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания.	**ОПОР 1. 3.** Проведение корректных расчетов по определению необходимого количества оборудования, мебели, посуды, приборов, белья для тематических видов обслуживания. **ОПОР 1. 4.** Демонстрация умений произведений сервировки стола в соответствии с требованиями технологического приёма.	Оценка расчётно-графической работы; Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практического занятия.
		У3. Организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с	**ОПОР 1. 5.** Планирование действий по организации и контролю процесса хранения вина, крепких спиртных и	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной

		использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов.	прочих напитков. **ОПОР 1.6.** Выполнение работ по приемке товара по качеству и количеству; эксплуатации оборудования в барах; подготовке бара к приему потребителей; приготовлению и отпуску смешанных напитков и коктейлей, барных закусок.	работы.
		У 4. Осуществлять расчет с посетителями.	**ОПОР 1.7.** Выполнение корректных расчетов заказов посетителей.	Оценка расчётно-графической работы; Экспертная оценка выполнения практического занятия.
		Зн 1. Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания.	**ОПОР 1. 8.** Владение средствами, формами и методами обслуживания потребителей в соответствии с требованиями классификации услуг общественного питания.	Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
		Зн 2. Этапы процесса обслуживания.	**ОПОР 1. 5.** Владение технологическими процедурами подготовки и проведения обслуживания потребителей.	Устный опрос Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы.
		Зн 3. Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	**ОПОР 1. 6.** Владение технологическими приёмами обслуживания потребителей в барах, кафе, ресторанах.	Устный опрос Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы.
		Зн 4. Специальные виды услуг и формы обслуживания,	**ОПОР 1.7.** Владение специальными видами услуг и формами обслуживания	Экспертная оценка выполнения практического занятия.

		специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.	иностранных туристов, банкетов, тематических мероприятий. **ОПОР 1.8.** Владение принципом действия специальных видов оборудования для обслуживания потребителей.	Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
		Зн 5. Характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.	**ОПОР 1.9.** Владение правилами обслуживания потребителей в зале обслуживания, методами и приемами подачи блюд и напитков, техникой подачи продукции из сервис-бара, приемами сбора использованной посуды и приборов, требованиями к проведению расчета с посетителями.	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
ПК 6.2. • Планировать выполнение работ исполнителем	**ОПОР 2.** Управление деятельностью работников по обслуживанию потребителей в соответствии с требованиями психологических аспектов управления.	**У 6.** Применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.	**ОПОР 2.1.** Формулирование заданий для обслуживающего персонала в процессе подготовки зала к обслуживанию, рациональное распределение обязанностей во время обслуживания гостей в обычном режиме, обслуживании банкетов, специальных форм организации питания. **ОПОР 2.2.** Демонстрация отдельных приемов	Устный опрос Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы.

			обслуживания официантами, осуществление деятельности по управлению персоналом с использование навыков самоконтроля и саморегуляции поведения. **ОПОР 2.3.** Применение теории мотивации подчинённых при выполнении работ, соблюдение норм режима работы и отдыха подчинённых.	
		У 7. Регулировать конфликтные ситуации в организации.	**ОПОР 2.4.** Определение уровня и стадии конфликтной ситуации и обоснованное нахождение возможных путей выхода из конфликтной ситуации.	
		Зн 6. Цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива.	**ОПОР 2.5.** Владение понятиями, процессами и фукциями психологии управления персоналом.	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
		Зн 7. Психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности,	**ОПОР 2.6.** Владение диагностическими методиками путей развития собственных возможностей и способностей, стадии развития коллектива,	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения

		психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением.	групповые роли.	обучающимся творческих презентаций, сообщений.
ПК 6.3. • Организовывать работу трудового коллектива .	**ОПОР 3.** Проведение корректных расчётов при организации обслуживания в соответствии с требованиями профессиональных стандартов индустрии питания.	**У 8.** Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	**ОПОР 3.1.** Проведение корректных расчётов по определению численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
		Зн 8. Требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	**ОПОР 3.2.** Владение требованиями профессиональных стандартов индустрии питания к обслуживающему персоналу общественного питания разных типов и классов.	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
		Зн 9. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	**ОПОР 3.3.** Владение **с**пециальными видами услуг и формами обслуживания.	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
ПК 6.5. • Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	**ОПОР 4.** Моделирование информационных проектов обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного	**У 9.** Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях	**ОПОР 4.1.** Проектирование SWOT-анализа ПОП, обоснованное создание рекламы о деятельности ПОП, эмблемы.	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.

	питания.	общественного питания.		
		У 10. Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.	**ОПОР 4.2.** Проектирование меню, карты вин, карты коктейлей для различных типов ПОП; для обслуживания банкетов, приемов, специальных форм организации питания, иностранных туристов, в социально-ориентированных предприятиях питания.	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
		Зн 10. Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование.	**ОПОР 4.3.** Владение методами и процедурами составления меню, карты вин, карты коктейлей, эмблемы, рекламы для различных типов баров, кафе, ресторанов.	Устный опрос Экспертная оценка выполнения практического занятия.
ПК 6.4. • Контролировать ход и оценивать результаты выполненных работ исполнителями	**ОПОР 5.** Обоснование анализ эффективного обслуживания потребителей	**У 11.** Определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость.	**ОПОР 5.1.** Обоснование планирования показателей прибыли, анализирование рентабельности обслуживания потребителей, создание программы повторного привлечения потребителей.	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
		Зн.1 Показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение.	**ОПОР 5.2.** Владеть правилами расчёта прибыли, анализа рентабельности, разработки программы развития организации общественного питания.	Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений, отчётов экскурсий, эссе.

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)	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– познавательный интерес в ходе овладения профессиональными умениями и навыками, активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях, успешное прохождение практики.	**ОПОР 1.1.** Демонстрация интереса к специальности менеджер организаций питания, бар – менеджер, участие в мероприятиях профессиональной направленности. **ОПОР 1.2.** Обоснованное проектирование индивидуальной траектории профессионального развития.	Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- планирование собственной профессиональной деятельности; -обоснованный выбор методов и способов решения профессиональных задач – самооценка эффективности решения профессиональных задач, обоснование принятых решений;	**ОПОР 2.1.** Демонстрация навыков самоорганизации, самоуправления, умения взаимодействия с потребителем, с персоналом, с руководством в ходе решения поставленных задач. **ОПОР 2.2.** Осознанное планирование собственной деятельность в роли бармена, обоснованный выбор типовых методов и способов оформления отчетности бармена, оценивание их эффективности и качества.	Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики

		ОПОР 2.3. Эффективность и качество выполнения профессиональных задач при расчете с гостем, приготовлении и оформлении закусок в баре, приготовлении и оформления смешанных напитков и коктейлей, обслуживании гостей в баре и за барной стойкой.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; - выбор адекватных ситуациям методов и средств контроля, оценки и коррекции собственной деятельности; - выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации; - берёт на себя ответственность за принятое решение; - оценивает результаты деятельности по заданным показателям.	**ОПОР 3.1.** Своевременность, точность принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях возникающих в процессе обслуживания гостей в баре, приемки и хранения товара, по организации процесса доставки вин и прочих напитков от поставщиков, по оснащению бара посудой. **ОПОР 3.2.** Способность нести ответственность за принятые решения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– установление позитивного стиля общения, владение диалоговыми формами общения; – использование приемов и методов психологии делового общения в работе с коллегами, руководством, клиентами, потребителями; – самоанализ и коррекция стиля общения, установленных взаимоотношений в коллективе с учетом корпоративной этики.	**ОПОР 6.1.**Уровень культуры общения обучающихся с преподавателями, руководством, сотрудниками организации, в которой проходит практика, с покупателями.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	– формирование ответственного поведения в ходе выполнения совместной (командной) работы по решению профессиональных задач;	**ОПОР 7.1**.Ответственность за работу подчиненных и результат выполнение заданий при приемке и осуществлении заказа, по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия потребителей, за безопасную работу подчиненных при эксплуатации торгово-технологического оборудования, за охрану труда.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	– Анализ инноваций в сфере изучаемой профессии; – Оценка эффективности инноваций в сфере профессиональной деятельности; – Владение нормативно-правовыми документами.	**ОПОР 8.1.** Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативно-правовых документов, а также требования стандартов обслуживания и расчёте с гостем, оснащении бара посудой и инвентарем, при реализации алкогольных и прочих напитков, при оформлении меню, карты бара, при организации обслуживания в баре, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Разработчик:

ОГБПОУ УТПиТ	Преподаватель специальных дисциплин высшей категории	Р.Х.Ракипова

Эксперты:

(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа**:** **Рабочая программа ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности** Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)**	Редакция № 1 Изменение № 0	**Лист 58 из 23**
		Экз. №

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП. 10. Основы предпринимательской деятельности

Специальность19.02.10.Технология продукции общественного питания

Ульяновск, 2016г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» предназначена для подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности Технология продукции общественного питания

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин Т.Н. Еграшкина	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УР ОГБПОУ УТПиТ _____Ю.Ю.Бесова *(подпись, И.О.Ф.)*
(подпись И.О.Ф.) *Протокол заседания МК* № 1 от « 30 » августа 2016 г	30 августа 2016 г

Авторы (разработчики):

Русецкая Н.С. преподаватель ОГБПОУ УТПиТ

Рецензенты:

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
. **СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	7
. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	15
. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	18

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10. «Основы предпринимательской деятельности»

1.1Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС (***ППССЗ) специальности19.02.10*.** **Технология продукции общественного питания.** Программа дисциплины предназначена для обучающихся осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и реализуется за счет часов, отводимых на вариативную часть ОПОП учебного плана. Рабочая программа дисциплины является универсальной и может быть использована в профессиональной подготовке.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы, входит в

П.00 профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины.

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

Цель дисциплины:

- формирование нормативно-правовых, экономических и организационных знаний и умений по вопросам становления, организации и ведения предпринимательской деятельности в условиях российской экономики.

Задачи дисциплины:

1. Формировать системные знания об основах организации предпринимательской деятельности.
2. Выработать организационно-управленческие умения в ведении предпринимательской деятельности.
3. Формировать знания об ответственности субъектов предпринимательской деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- *определять приемлемые границы производства, рассчитывать цену товара;*
- *разрабатывать бизнес – план;*
- *составлять пакет документов для открытия своего дела;*
- *оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;*
- *соблюдать общепринятые правила осуществления бизнеса;*
- *анализировать финансовое состояние предприятия;*
- *осуществлять основные финансовые операции;*
- *рассчитывать налоги;*
- *рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- *виды предпринимательской деятельности ,типологию предпринимательства;*
- *роль среды в развитии предпринимательства;*
- *технологию принятия предпринимательских решений;*
- *базовые составляющие внутренней среды фирмы;*
- *организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;*
- *особенности учредительных документов;*
- *порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;*

- *механизмы функционирования предприятия;*
- *сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;*
- *основные положения об оплате труда на предприятиях; предпринимательского типа;*
- *основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;*
- *механизм защиты предпринимательской тайны, перечень сведений, подлежащих защите;*
- *сущность и виды ответственности предпринимателей;*
- *методы и инструментарий финансового анализа;*
- *основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях;*
- *режимы налогообложения, виды налогов, механизм взимания;*
- ***с**истему показателей эффективности предпринимательской деятельности;*
- *принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;*
- *пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.*

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки **75** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки **50** часов из них ***практических занятий*** – **24** часов;

самостоятельной работы **-25** часов.

Содержание дисциплины направлено на формирование общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- Понимать сущность предпринимательской деятельности. Роль предпринимательства в экономике страны. Владеть знаниями о культуре предпринимательской деятельности. Соблюдать профессиональную этику и этикет.

Тема № 1;2;3;4;8;9.

ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- Самостоятельно организовывать свое дело; разрабатывать бизнес план; составлять пакет документов для регистрации, постановки на учёт и др; выбирать организационно-правовую форму; рассчитывать налоги; рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности

Тема № 2;3;6;7;8.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- Принимать решения по выбору вида предпринимательской деятельности; определения границ производства; принимать решения по итогам финансового анализа работы предприятия.

Тема № 2;3;4; 6;7;8;9.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.

- Осуществлять поиск и использование информации по нейтрализации предпринимательских рисков, основных способов их снижения; по режиму налогообложения; механизмам защиты предпринимательской тайны.

Тема № 2;3;6;7.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной

деятельности.

- Использовать информационно-коммуникационные технологии для финансового анализа; бухгалтерского учета на предприятии; налогообложения

Тема № 1;6;8.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- Эффективно общаться с потребителями, поставщиками, подчиненными. Соблюдать общепринятые правила ведения бизнеса. Соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы.

Тема № 2;3;4;6;7.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.

- Брать на себя ответственность за результаты и эффективность предпринимательской деятельности

Тема № 2;3;4; 5; 7;8.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- Самостоятельно определять задачи по развитию своего дела, изучать новые направления , перспективные проекты.

Тема № 2;3;5; 6;7.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- Ориентироваться в условиях развития научно-технического прогресса. Появлению новых видов сырья, оборудования, инструментов, новых товаров, новых видов обслуживания. Новых видов и форм предпринимательской деятельности.

Тема № 1;2;3;4;5;7;8.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**75**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**50**
в том числе:	
практические занятия	**24**
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающихся	**25**
в том числе:	
Подготовка презентаций	**12**
Решение задач	**6**
Подготовка сообщений	**4**
Работа с конспектом лекции	**3**
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 10.Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа ,проект	Объем часов максим. нагрузка	Объем часов аудиторная нагрузка	Объем часов самостоятельной работы	Уровень усвоения
		75	**50**	**24**	
Тема 1. Общая характеристика предпринимательства ***ОК.1, ОК.2, ОК.4,ОК.8, ОК.9***	**В результате изучения темы студент должен** **уметь:** характеризовать виды и организационно-правовые формы предпринимательской деятельности, предпринимательскую среду; **знать:** типологию предпринимательства.				
	Содержание учебного материала		**2**		2
	Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства. Типология предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности. Предпринимательская среда. **ФРЗС Предпринимательская среда г. Ульяновска и Ульяновской области.** Субъекты предпринимательства: юридическое лицо, физическое лицо. Малое предпринимательство. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.	2	1 1	-	
	Самостоятельная работа Подготовка презентации по теме «История развития предпринимательства, его инновационные направления в России».	1		1	
Тема 2. Принятие предпринимательского решения ***ОК.3,ОК.2;ОК.5, ОК.6, ОК7, ОК.8, ОК9***	**В результате изучения темы студент должен** **уметь:** оперировать в практической деятельности экономическими категориям определять приемлемые границы производства; **знать:** технологию принятия предпринимательских решений базовые составляющие внутренней среды фирмы.				
	Содержание учебного материала		**4**		2

	Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Базовые составляющие внутренней среды. Роль среды в развитии предпринимательства. Факторы косвенного воздействия на принятие управленческих решений. Сфера принятия управленческих решений.	2	1 1	-	
	Технология принятия предпринимательских решений. Экономические методы принятия предпринимательских решений	2	1 1	-	
	Самостоятельная работа. Подготовка сообщения по теме «Оптимизация принятия управленческого решения»	1	-	1	
	Самостоятельная работа Доработка конспекта лекции, с использований информации сети интернет. Подготовка презентации по теме: Оптимизация принятия управленческого решения	1 2	- -	1 2	
Тема 3. Создание собственного дела ***ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9***	**В результате изучения темы студент должен уметь:** - разрабатывать бизнес – план; - составлять пакет документов для открытия своего дела; - оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; **знать:** - организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; - особенности учредительных документов; - порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия.				
	Содержание учебного материала		**16**		2
	Общие условия создания собственного дела. Этапы создания собственного дела. Идеи и цели создания. Государственная регистрация предприятий. Лицензирование деятельности предприятий Постановка организации на налоговый учёт.	2	1 1	- -	

	Регистрация организации в качестве страхователя в территориальном органе Пенсионного фонда РФ. Открытие счетов в кредитной организации.. **ФРЗС** Территориальные органы Пенсионного фонда РФ. Территориальные Налоговые органы Фирменное наименование организации. Разработка и регистрация товарного знака	2	1 1		
	Самостоятельная работа. Подготовка презентации по теме «Регистрация предпринимательской деятельности»	2	-	2	
	Самостоятельная работа. Подготовка презентации по теме «Фирменное наименование организации. Фирменный знака организации»	2	-	2	
	Практическое занятие № 1 Тема: Выбор сферы деятельности. Выбор юридической формы ведения бизнеса.	1	1	-	
	Составление пакета документов для открытия своего дела. Оформление документов для открытия расчётного счёта в банке.	1	1	-	
	Практическое занятие № 2 тема Бизнес планирование в деятельности предпринимательской организации. Разделы бизнес-плана.	1	1	-	
	Бизнес планирование в деятельности предпринимательской организации. Разработка бизнес-плана.	1	1	-	
	Практическое занятие № 3 тема «Бизнес планирование в деятельности предпринимательской организации» Подготовка проекта бизнес-плана.	1	1	-	
	тема «Бизнес планирование в деятельности предпринимательской организации»	1	1	-	
	Практическое занятие № 4 Решение задач по теме: «Расчет цены товара.	2	1 1	-	
	Практическое занятие № 5 Решение задач по теме.	2	1	-	

	Управление издержками производства. Определение границ объема производства».		1		
	Практическое занятие № 6 тема «Бизнес планирование в деятельности предпринимательской организации» Защита бизнес плана.	2	1 1	-	
Тема4. Организационно-управленческие функции предприятия ***ОК.2, ОК.3, ОК.6,ОК.7, ОК.8, ОК.9***	**В результате изучения темы студент должен уметь:** -определять организационно-правовую форму предприятия; -разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; **знать:** - механизмы функционирования предприятия.				
	Содержание учебного материала		**2**		2
	Организация управления предприятием. Структура предприятия. Процессы, осуществляемые на предприятии. Функции управления на предприятии. Организация планирования деятельности предприятия. Основные функции организации на предприятии. Механизм функционирования предприятия. Прекращение деятельности предприятия.	2	1 1	-	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации «Прекращение деятельности предприятия»	1	-	1	
Тема 5. Предпринимательский риск ***ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6,ОК.7, ОК.8, ОК.9***	**В результате изучения темы студент должен знать:** - сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска.				
	Содержание учебного материала:		**2**		2
	Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Управление предпринимательскими рисками. Основные механизмы нейтрализации предпринимательских рисков.	2	1 1	-	
	Самостоятельная работа: Доработать конспект с использованием дополнительной литературы и информации в сети интернет , изучить:	1	-	1	

	Хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт как способы снижения предпринимательского риска.				
Тема 6. **Трудовые отношения предпринимателей-работодателей с работниками.** ***ОК.2, ОК.3, ОК.6, ОК.7***	**В результате изучения темы студент должен знать:** - основные положения оп оплате труда на предприятиях предпринимательского типа.				
	Содержание учебного материала		**4**		2
	Структура персонала предпринимательской фирмы. Основные права и обязанности работника Основные права и обязанности работодателя. Заключение, изменение и прекращение трудового договора. Рабочее время и время отдыха. Основные положения об оплате труда на предприятии предпринимательского типа.	2	1 1	-	
	Практическое занятие:№7 Решение задач по теме «Заработная плата»	2	1 1	-	
	Самостоятельная работа: подготовка сообщения по теме « Дисциплинарные взыскания в организации»	1	-	1	
Тема 7 Культура предпринимательства ***ОК.1, ОК.6, ОК.8***	**В результате изучения темы студент должен уметь:** - соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; **знать:** - основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры.				
	Содержание учебного материала		**2**		2
	Сущность культуры предпринимательства. Культура предпринимательской организации. Предпринимательская этика и этикет.	1	1	-	
	Практическое занятие № 8. Решение ситуаций по теме: «Соблюдение норм профессиональной этики в различных производственных ситуациях». Соблюдение правил ведения	1	1	-	

	бизнеса. Подготовка отчёта с выводами				
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации по теме «Возникновение и формирование культуры предпринимательской организации за рубежом (на выбор)».	2	-	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка электронной презентации по теме: «Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства	2	-	2	
Тема 8 Предпринимательская тайна. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности ***ОК.2, ОК.4, ОК.3, ОК.6, ОК.7***	**В результате изучения темы студент должен** **уметь:** - характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; -различать виды ответственности предпринимателей **знать:** - перечень сведений, подлежащих защите. - сущность и виды ответственности предпринимателей.				
	Содержание учебного материала		**2**		2
	Сущность предпринимательской тайны. Формирование сведений, составляющих предпринимательскую тайну. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны. Коммерческая тайна. Сущность и виды ответственности предпринимателей.. Административная ответственность предпринимателей. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства. Ответственность за низкое качество продукции (работ, услуг). Ответственность за совершение налоговых правонарушений. Уголовная ответственность предпринимателей.	2	1 1	-	
	Самостоятельная работа Подготовка электронной презентации по теме: «Внешние и внутренние угрозы безопасности фирмы». Подготовка отчёта с выводами.	2	-	2	
Тема 9 .Управление финансами предприятия предпринимательского	**В результате изучения темы студент должен** **уметь:** - анализировать финансовое состояние предприятия;				

типа ***ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.7, ОК.8***	- осуществлять основные финансовые операции; **знать:** - методы и инструментарий финансового анализа; - основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях.				
	Содержание учебного материала		**8**		2
	Финансовые ресурсы предприятия. Система управления финансами на предприятии. Методы и инструментарий финансового анализа.	2	1 1	-	
	Оценка финансового состояния предприятия: сущность и назначение финансового анализа, методы и инструментарий финансового анализа. Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия, анализ эффективности использования оборотных активов.	2	1 1	-	
	Практическое занятие № 9 Тема: «Анализ финансового состояния предприятия».Решение задач	1	1	-	
	Тема: «Анализ финансового состояния предприятия». Решение задач.	1	1	-	
	Практическое занятие № 10 Решение задач «Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия по заданным финансово-экономическим показателям».	1	1	-	
	Основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях.			-	
	Взаимодействия предпринимателей с кредитными организациями. Основные финансовые операции осуществления расчета по кредитам.	1	1	-	
	Самостоятельная работа: Решение задач по теме «Заработная плата»	1	-	1	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации по теме «Банкротство	2	-	2	

	предприятия»				
Тема 10. Налогообложение предпринимательской деятельности ***ОК.2, ОК3, ОК.5, ОК.6, ОК.7***	**В результате изучения темы обучающийся должен знать:** - виды налогов.				
	Содержание учебного материала		**4**		2
	Режимы налогообложения. Виды налогов: НДС, акциз, налог на прибыль, налог на доходы физических лиц, налог на имущество организаций пошлины. . Упрощенная система налогообложения ЕНВД. Права и обязанности налогоплательщика. Уплата государственной пошлины	2	1 1	-	
	Практическое занятие №11 Решение задач Тема: «Расчет налогов». Уплата государственной пошлины	1	1	-	
	Решение задач Тема: «Расчет налогов» .Уплата государственной пошлины	1	1	-	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации «Ответственность налогоплательщика за налоговые правонарушения»	2	-	2	
Тема 11. Оценка эффективности предпринимательской деятельности ***ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.7,ОК.8***	**В результате изучения темы студент должен уметь:** - рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности. **знать:** - **с**истему показателей эффективности предпринимательской деятельности; -принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности; -пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.				
	Содержание учебного материала		**4**		2
	Система показателей эффективности предпринимательской	2	1	-	

	деятельности. Принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности. Пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.		1		
	Практическое занятие № 12. Решение задач Тема: «Расчет рентабельности предпринимательской деятельности»	1	1	-	
	Решение задач Тема: «Расчет рентабельности предпринимательской деятельности»	1	1	-	
	Самостоятельная работа. Решение задач по теме «Оценка эффективности предпринимательской деятельности»	1	-	1	
	Самостоятельная работа. Решение задач по теме «Оценка эффективности предпринимательской деятельности»	1	-	1	
	Организация предпринимательской деятельности. Обобщающее повторение.			-	
	Дифференцированный зачет			-	
	Всего:	**75**	**50**	**25**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия учебного кабинета **социально-экономических дисциплин.**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов ;
- рабочее место преподавателя;
- доска магнитная;
- мебель: стеллажи, полки, шкафы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (ПК);
- мультимедиа;
- видеопроектор;
- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Налоговый кодекс Российской Федерации
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ "О производственных кооперативах" (с изменениями от 14 мая 2001 г., 21 марта 2002 г., 18 декабря 2006 г. с изм. и доп.)
5. Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, ОТ 22.07.2008 № 159-ФЗ, ОТ 23.07.2008 № 160-ФЗ, ОТ 02.08.2009 № 217-ФЗ, ОТ 27.12.2009 № 365-ФЗ с изм и доп.)
6. Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-фз "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей"(в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N 76-ФЗ, от 8 декабря 2003 г. N 169-ФЗ от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ с изм и доп.)

Дополнительные источники:

Гукова О. Н.
Предпринимательство в сфере сервиса: учебное пособие / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. - М.: Форум, 2012. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (обложка) ISBN 978-5-91134-337-8, 2000 экз.

Лапуста М. Г.
Предпринимательство: Учебник / М.Г. Лапуста. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 608 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-003252-8, 1000 экз.

Ларионов И. К.Ларионов, И. К. Предпринимательство [Электронный ресурс] : Учебник для магистров / И. К. Ларионов; Под ред. докт. экон. наук, проф. И. К. Ларионова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014.

Боголюбов С. А.
Этические и правовые вопросы предпринимательства: Практическое пособие / С.А. Боголюбов, Г.М. Волков, Б.А. Геренрот. - М.: НОРМА, 2008.

Малое предпринимательство: организация, управление, экономика: Учебное пособие / Под ред. В.Я. Горфинкеля. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014.

Бессолицын, А. А. История российского предпринимательства [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Бессолицын. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: МФПУ Синергия, 2013.

.
Рубин, Ю. Б. Курс профессионального предпринимательства [Электронный ресурс] : учебник / Ю. Б. Рубин. - 12-е изд., перераб. и доп. - М.: МФПУ Синергия, 2012

Симонов К. В.
Современный экспобизнес: условия предпринимательства и управленческие технологии: Монография / К.В. Симонов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.

Кондраков Н. П.
Основы малого и среднего предпринимательства: Практическое пособие / Н.П. Кондраков, И.Н. Кондраков. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 446 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com

Тимофеева А. А.
История предпринимательства в России [Электронный ресурс] : хрестоматия / сост. и автор вступ. ст. А. А. Тимофеева. - 2-е изд., стереотип. - М.: Флинта : МПСИ, 2011

Воробьев, С. Н. Управление рисками в предпринимательстве [Электронный ресурс] / С. Н. Воробьев, К. В. Балдин. - 4-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2013.

Яковлев Г. А.
Организация предпринимательской деятельности: Учебное пособие / Г.А. Яковлев. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 313 с

Харитонова Т. В.
Шеменева, О. В. Организация предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Под ред. О. В. Шеменевой, Т. В. Харитоновой. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2012.

Рубин, Ю. Б. Основы бизнеса [Электронный ресурс] : учебник / Ю. Б. Рубин. - 13-е изд. - М.: МФПУ Синергия, 2012

1. **Интернет-ресурсы:**

1. http://do. rksi. ru/library/courses/osnpred/book. dbk Машерук Е. М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс
2. http://www. petrograd. biz/business_manual/business_13.php Мельников М. М. Основы бизнеса – как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей
3. http://www. mybiz. ru/ Свой бизнес/электронный журнал.
4. http://www. registriruisam. ru/index. html Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.
5. http://www.aup.ru/books/m91/
6. http://enbv.narod.ru/text/Econom/business/bagiev_bizstart/

7. http://institutiones.com/download/books/1367-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html
8. http://ecsocman.edu.ru/text/19208131/
9. http://www.kodges.ru/48435-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса по дисциплине.

В тематический план курса включены темы, которые отражают теоретические и практические аспекты организации предпринимательской деятельности. Основной технологией реализации дисциплины выступает проблемная технология, направленная на формирование опыта решения задач в сфере предпринимательской деятельности. К каждой теме дисциплины разработан пакет информационно-методических материалов, включающих планы учебных занятий, дидактические средства, диагностические методики. Проектирование учебных занятий осуществляется с учетом принципов сотрудничества, активизации деятельности обучающихся, индивидуализации и дифференциации. При реализации планов учебных занятий используются различные формы организации и методы

деятельности обучающихся: семинары, мини-лекции, групповые консультации, анализ и обсуждение конкретных ситуаций, практические задания и упражнения.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий (сообщений, докладов, рефератов и др.), проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**ОПОР**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:		
У1 Определять приемлемые границы производства,	Уверенное и правильное применение алгоритма расчёта объема производства, продаж.	Письменное тестирование Экспертная оценка результата выполнения практического задания на практическом занятии
У1 Рассчитывать цену товара	Владение методикой расчёта цены товара. Уверенное проведение расчётов. Определение структуры и факторов ценообразования Указание форм и видов оплаты труда, их роль в ценообразовании	
У2 Разрабатывать бизнес – план	Самостоятельная разработка бизнес-плана, в соответствии с его разделами: общее описание проекта, описание рынка и производства; материальные и трудовые ресурсы; организационная структура предприятия; сроки осуществления проекта; экономические расчеты	Экспертная оценка результата выполнения практического задания на практическом занятии
У3 Составлять пакет документов для открытия своего дела	Демонстрация умений по комплектованию пакетов документов для регистрации предприятия, постановке на учет в налоговых органах, во внебюджетных фондах, заполнению типовые формы учредительных документов юридического лица: заявление о регистрации, заявление о постановке на налоговый учет, устав, учредительный договор	Экспертная оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
У4 Оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;	Демонстрация умений по комплектованию пакетов документов, для открытия расчётного счета в банке.	Экспертная оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
У5	Уверенное решение производственных	Экспертная оценка

Соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;	ситуаций по соблюдению этических норм, принятые в предпринимательской среде	хода выполнения практического задания на практическом занятии
У6 Соблюдать общепринятые правила осуществления бизнеса;	Демонстрация правильного решения производственных ситуаций	Экспертная оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
У7. Анализировать финансовое состояние предприятия;	Верное использование методов финансового анализа для оценки финансового состояния предприятия	Экспертная оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
У.8. Осуществлять основные финансовые операции;	Уверенное осуществление основные финансовые операции	Экспертная оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
У.9 Рассчитывать налоги	Правильный расчёт налогов	Экспертная оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
У.10 Рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.	Расчет основных технико-экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности организации, анализ их эффективности; принятие рациональных управленческих решений	Экспертная оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
Знать:		
типологию предпринимательства;	Определение основных типов и видов предпринимательской деятельности	Оценка письменного тестирования
роль среды в развитии предпринимательства;	Формулирование и обоснование изменения и влияния факторов внутренней и внешней среды строительной организации; Обобщение и предоставление выводов по основным составляющим общего менеджмента;	Оценка письменного тестирования

технологию принятия предпринимательских решений;	Формулирование, применение и использование способов, методов и технологий современного управления;	Оценка письменного тестирования
базовые составляющие внутренней среды фирмы;	Формулирование и обоснование изменения и влияния факторов внутренней и внешней среды организации	Оценка письменного тестирования
организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	Верное определение и характеристика основных форм предпринимательской деятельности	Оценка письменного тестирования
особенности учредительных документов;	Демонстрация верного наполнения, содержания и оформления учредительных документов	Оценка письменного тестирования
порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;	Определение алгоритма государственной регистрации и лицензирования предприятия	Оценка письменного тестирования
механизмы функционирования предприятия;	Правильное перечисление и характеристика основных механизмов функционирования предприятия	Оценка письменного тестирования
сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;	Верная характеристика основных способов снижения риска	Оценка письменного тестирования
основные положения об оплате труда на предприятиях; предпринимательского типа;	Определение состава трудовых ресурсов организации, их структуры, классификации, и текучести; Указание взаимосвязи трудовых и финансовых ресурсов организации. Определение основных методов оплаты труда	Оценка письменного тестирования
основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;	Перечисление элементов культуры предпринимательства характеристика их роли в предпринимательской деятельности	Оценка письменного тестирования
перечень сведений, подлежащих защите;	Верное определение сведений подлежащих защите	Оценка письменного тестирования
сущность и виды ответственности предпринимателе	Демонстрация знания основных законов регулирующих предпринимательскую деятельность	Оценка письменного тестирования

й;		
методы и инструментарий финансового анализа;	Характеристика инструментов финансового анализа	Оценка письменного тестирования
основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях;	Демонстрация знаний ведения бухгалтерского учета на малых предприятиях	Оценка письменного тестирования
виды налогов; механизм взимания	Определение видов налогов и описание механизмов их взимания	Оценка письменного тестирования
систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;	Перечисление и оценивание финансовых ресурсов организаций;	Оценка письменного тестирования
принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;	Демонстрация принципов и методов оценки эффективности предпринимательской деятельности	Оценка письменного тестирования
пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.	Определение путей повышения эффективности предпринимательской деятельности.	Оценка письменного тестирования

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	**ОПОР**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Понимать сущность предпринимательской деятельности. Роль предпринимательства в экономике страны. Владеть знаниями о культуре предпринимательской	Готовность соблюдать профессиональную этику и этикет.	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельных работ

деятельности. Соблюдать профессиональную этику и этикет.		
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Самостоятельно организовывать свое дело; разрабатывать бизнес план; составлять пакет документов для регистрации, постановки на учёт и др; выбирать организационно-правовую форму; рассчитывать налоги; рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности	Способность осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности, планировать и управлять бизнес-процессами субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельных работ
ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Принимать решения по выбору вида предпринимательской деятельности; определения границ производства; принимать решения по итогам финансового анализа работы предприятия.	Способность критически оценить предлагаемые варианты управленческих решений и разработать обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий.	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельных работ
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития. Осуществлять поиск и использование информации по нейтрализации предпринимательских рисков, основных способов их снижения; по режиму налогообложения; механизмам защиты предпринимательской тайны	Способность к поиску необходимых нормативных и законодательных документов и навыками работы с ними в профессиональной деятельности. Способность использовать нормативные правовые документы в своей деятельности ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельных работ

	деятельности	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Использовать информационно-коммуникационные технологии для финансового анализа; бухгалтерского учета на предприятии; налогообложения	Способность использовать информационно-коммуникационные технологии для финансового анализа; бухгалтерского учета на предприятии; налогообложения	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельных работ
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Эффективно общаться с потребителями, поставщиками, подчиненными. Соблюдать общепринятые правила ведения бизнеса. Соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы.	Готовность соблюдать общепринятые правила ведения бизнеса. Соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы. Эффективно общаться с потребителями, поставщиками, подчиненными.	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельных работ
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий. Брать на себя ответственность за результаты и эффективность предпринимательской деятельности	Способность брать на себя ответственность за результаты и эффективность предпринимательской деятельности	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельных работ
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Самостоятельно определять задачи по	Готовность к составлению прогнозных балансов и бюджетов в целях планирования налоговой нагрузки хозяйствующих субъектов.	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельных работ

развитию своего дела, изучать новые направления, перспективные проекты.		
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Ориентироваться в условиях развития научно-технического прогресса. Появлению новых видов сырья, оборудования, инструментов, новых товаров, новых видов обслуживания. Новых видов и форм предпринимательской деятельности.	Способность анализировать и прогнозировать показатели финансовой, налоговой и бухгалтерской отчетности в целях планирования налогового потенциала и налоговой нагрузки предприятия Готовность разрабатывать проекты в сфере экономики и бизнеса с учетом нормативно-правовых, ресурсных, административных и иных ограничений	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельных работ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(название учебной дисциплины)

19.02.10*Технология продукции общественного питания*

(код и наименование профессии, специальности)

г. Ульяновск
2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807«Технология продукции общественного питании» (приказ Министерства образования и науки РФ № 675 от 22 июня 2010 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА УТВЕРЖДАЮ

на заседании МК
Председатель МК

_____
(подпись И.О.Ф.)

Протокол заседания МК
№ от « » 20 г

Заместитель директора по учебной работе
ОГБПОУ «УТПиТ»

_____
(подпись, И.О.Ф ,)

« » 20 г

Рецензенты:

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**25**
. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**28**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании как программа профессиональной подготовки и как программа повышения квалификации.

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

Общепрофессиональный цикл.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в **которых** имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности »:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

В рамках учебной дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции:

ПК 1.1-ПК 5.2

- *Рациональное, сбалансированное питание - неотъемлемая часть здорового образа жизни*. Раздел 3. Тема 3.1
- *Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье.* Раздел 3. Тема 3.1

ПК 6.1-6.5

- *Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-технического комплекса, обеспечение надежности и оперативности управления производством, подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства, в том числе и предприятий общественного питания и торговли.* Раздел 1. Тема 1.4.

ОК 1

- *Связь дисциплины со специальностью технолога. Введение.*

ОК 2

- *Самостоятельная работа обучающихся: Регламент действий работников общественного питания и торговли в нестандартных ситуациях.* Раздел 1. Тема 1.5

ОК 3

- *Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения.* Раздел 1. Темы 1.1-1.7

ОК 4, ОК5, ОК 9

- *Законы и нормативно-правовые акты РФ по обеспечению безопасности.* Раздел 1. Темы 1.8

ОК 6, ОК 7

- ***Товарищество.*** *Дружба и войсковое товарищество в боевых условиях. Кодекс войскового товарищества и дружбы. Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством. Ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.* Раздел 2 Тема 2.7

ОК 8

- *Профессиональное и личностное развитие, самообразование*. Введение.

ОК 10.

- ***Основы военной службы.*** Раздел 2. Тема 2.1-2.7

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать, и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.4	Организовывать, и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного

развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**102**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**68**
в том числе:	
практические занятия	***32***
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**34**
в том числе:	

Составление конспекта	***11***
Подготовка сообщения	***21***
Работа с учебной литературой	***2***
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09.«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*	**Максим. Объем часов**	**Аудиторн. Объем часов**	**Сам. работа**	**Уровень освоения**
		102	**68**	**34**	
Введение	**Знания:** целей и задач дисциплины, в том числе и в сфере железнодорожного транспорта; основных понятий в области ЧС				**2**
ОК 1 *ОК 8*	*ОК 1 Связь дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» со специальностью технолога ОК 8Профессиональное и личностное развитие, самообразование.*	**1**	**1**		
Раздел 1. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ МИРНОГО И ВОЕННОГО ВРЕМЕНИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ					
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени ***ОК 3***	Студент должен знать: классификацию чрезвычайных ситуаций; основные причины возникновения чрезвычайных ситуаций; взаимосвязь между различными видами чрезвычайных ситуаций; классификацию, причины возникновения, протекания и возможные последствия стихийных бедствий; основные опасности при авариях на радиационно-опасных объектах; характер воздействия химического загрязнения на население и окружающую среду;				2

	поражающие факторы на пожаро- и взрывоопасных объектах ; основные опасности при авариях на радиационно-опасных объектах; характер воздействия химического загрязнения на население и окружающую среду; поражающие факторы на пожаро - и взрывоопасных объектах. Студент должен уметь: Прогнозировать развитие событий и оценивать последствия ЧС. действовать в условиях опасных природных явлений и стихийных бедствий; правильно действовать при возникновении аварий и катастроф на объектах экономики. действовать в условиях опасных природных явлений и стихийных бедствий; правильно действовать при возникновении аварий и катастроф на объектах экономики.				
	Содержание учебного материала: ОК 3				
	Чрезвычайные ситуации природного характера. *Причины возникновения ЧС природного характера (землетрясений, наводнений, оползней и т.д.). ЧС природного характера на железнодорожном транспорте (стихийные бедствия и неблагоприятные метеоусловия). Характеристика и оценка степени разрушений сооружений и устройств ж/д транспорта при ЧС природного характера*	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление результатов работы с учебной литературой (заполнение таблицы) на тему: «Порядок	2	-	2	2

	действий при возникновении ЧС природного и техногенного характера».				
Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации военного времени ***ОК 3***	Студент должен уметь: прогнозировать развитие событий и оценивать последствия ЧС военного времени, в том числе противодействовать терроризму как угрозе национальной безопасности РФ. Студент должен знать: характеристики ЧС военного времени, размеров и структуры зон поражения; характеристики очагов поражения; первичных и вторичных поражающих факторов; видов террористических актов и диверсий в том числе и на предприятиях общественного питания и торговли.				2
	Содержание учебного материала: **ОК 3**			-	2
	Чрезвычайные ситуации военного времени. *Источники возникновения. Основные термины и определения. Виды поражающего воздействия на людей и различные объекты.*	1	1	-	2
	Средства поражения. *Характеристика и профилактика последствий их применения. Зоны и очаги поражения в результате войсковых операций, террористических актов, а также производственных аварий, вызванных военными действиями, в том числе на предприятиях общественного питания и торговли.*	1	1	-	
	Терроризм и диверсии. *Разновидности террористических актов. Международный терроризм. Терроризм и диверсии на объектах. Постановление Правительства РФ «О мерах по противодействию терроризму»*	1	1	-	2
Тема 1.3. Средства массового поражения					2

	Студент должен знать: - возможные поражения людей при ядерном взрыве; - классификацию токсикологических характеристик отравляющих веществ; - способы защиты от бактериологического оружия. **Студент должен уметь:** -защищаться от поражающих факторов ядерного, химического и бактериологического оружия - определять размеры и площади зон поражения и максимальные значения параметров поражающих факторов ядерных взрывов.				
	Содержание учебного материала:				
	1.Понятие о взрыве. Поражающие факторы взрывов. Опасности от применения современных средств поражения взрывного действия. Общие сведения о процессах горения, детонации, взрыва. Классификация и характеристики взрывчатых веществ. Взрывоопасные объекты. Профилактика взрывов.	1	1	-	2
	2.Ядерное оружие. Характеристика и виды ядерных взрывов, поражающие факторы ядерного взрыва. Очаги и зоны ядерного поражения. Основные опасности при взрывах ядерного оружия	1	1	-	
	3.Радиоактивность. Ионизирующие излучения и их характеристики. Зоны радиоактивного заражения при наземных ядерных взрывах. Возможные поражения людей. Воздействие радиации и электромагнитного импульса на технические устройства. Радиоактивное заражение местности.	1	1	-	2
	4.Химическое оружие. Отравляющие вещества. Классификация и токсикологические характеристики отравляющих веществ. Очаг химического поражения. Зона химического заражения. Химически опасные объекты и последствия аварий на них.	1	1	-	2
	5.Пожары. Классификация пожаров и пожароопасные	1	1	-	2

	параметры. Пожароопасные объекты. Профилактика возникновения ЧС на пожароопасных объектах. Противопожарные требования к объектам ж/д транспорта				
	Самостоятельная работа Составление конспекта на тему: «Классификация токсикологических характеристик отравляющих веществ».	2	-	2	2
Тема 1.4. Устойчивость объектов экономики в условиях чрезвычайных ситуаций *ПК 6.1-6.5*	*Студент должен уметь:* - пользоваться средствами пожаротушения *обучающийся должен знать:* меры по обеспечению устойчивости объектов; средства взрыво- и пожарозащиты; порядок применения средств пожаротушения и пожарно-технического вооружения				2
	ПК 6.1-6.5 *Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-технического комплекса, обеспечение надежности и оперативности управления производством, подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства, в том числе и предприятий общественного питания и торговли.*	1	1	-	2
	Содержание учебного материала: **Устойчивость объекта.** Основные понятия, термины, определения. Обеспечение устойчивости объектов. Пути и способы повышения устойчивости работы систем водоснабжения, энергоснабжения, и теплоснабжения. Безопасность технических систем. Пожароустойчивость объекта	1	1	-	

	Практическая работа: Изучение областей применения и принципов работы средств пожаротушения. Составление отчета.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление конспекта на тему: «О декларации безопасности промышленного объекта РФ».	1	-	1	2
Тема 1.5. Защита населения силами Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) и гражданской обороны (ГО)	**Студент должен знать:** основы государственной политики в области предупреждения и ликвидации ЧС, защиты населения и территорий; профилактических мер для устранения опасности различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и повседневной жизни. **Студент должен уметь**: организовывать мероприятия по защите от негативных воздействий ЧС, в том числе по защите работающих на ПОП				2
	Содержание учебного материала:				
	РСЧС и ГО. Основные понятии, термины и определения. Основные задачи. МЧС России. Федеральные законы и постановления Правительства РФ о принципах и мероприятиях по защите населения и территорий. Документы РСЧС и ГО	1	1	-	2
	Практические занятия: 1. Разработка плана ГО. Составление отчета.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: ***ОК 2*** Подготовка сообщения на тему: «Регламент действий работников общественного питания и торговли в нестандартных ситуациях».	2	-	2	2
Тема 1.6. Средства коллективной и индивидуальной защиты. *ОК 3*	***Студент должен уметь:*** -пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты, подручными средствами ***Студент должен знать:***				2

	-средства коллективной и индивидуальной защиты; требований к оборудованию и устройству средств коллективной защиты, порядка их использования; принципа действий и порядка применения средств индивидуальной защиты				
	Содержание учебного материала: ОК 3				
	Средства коллективной защиты населения. *Общие положения. Защитные сооружения ГО. Требования к оборудованию, устройству и содержанию. Защитные сооружения на объектах железнодорожного транспорта.*	1	1	-	2
	Практические занятия: Изучение СИЗ органов дыхания. Составление отчета.	1	1	-	2
	Изучение СИЗ органов дыхания. Составление отчета.	1	1	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения на тему: «СИЗ кожи».	2	-	2	2
Тема 1.7. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций в мирное и военное время	*Студент должен уметь:* -проводить оценку радиационной обстановки на местности, дозиметрический контроль степени радиоактивного заражения Студент должен знать: - средств коллективной и индивидуальной защиты; требований к оборудованию и устройству средств коллективной защиты, порядка их использования; принципа действий и порядка применения средств индивидуальной защиты; механизма обеззараживания одежды, обуви, СИЗ, основ санитарной обработки людей				2
	Содержание учебного материала:				
	ОК 3 Аварийно-спасательные и другие неотложные работы (АСДНР). *Цели, задачи, содержание, состав сил и средств ведения работ*	1	1	-	2

	Практические занятия: 1. Оценка радиационной обстановки. Составление отчета.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения на тему: «Меры безопасности при ведении АСДНР на зараженной местности».	2	-	2	2
Тема 1.8. Законы и нормативно-правовые акты РФ по обеспечению безопасности *ОК 4, ОК 5, ОК 9*	Студент должен: знать: -нормативно-правовой базы по обеспечению безопасности. Студент должен уметь: -использовать при работа на предприятиях общественного питания и торговли нормативно-правовую базу по обеспечению безопасности.				2
	Содержание учебного материала: *ОК 4, ОК 5, ОК 9*				
	Федеральные законы. *«Об обороне», «О воинской обязанности и воинской службе», «О защите населения и территорий от «ЧС» природного и техногенного характера», «О безопасности», «О пожарной безопасности», «О противодействии терроризму», «О гражданской обороне»* *Приказ Министра Обороны и Министра Образования «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовке по ОВС в образовательном учреждениях НПО, СПО и учебных пунктах»* .	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта на тему: «Конституция РФ. Права и обязанности граждан РФ в области безопасности».	2	-	2	2
Раздел 2. Основы военной службы *ОК 10*					
Тема 2.1. Основы обороны государства	Студент должен: знать: -основные требования Концепции национальной безопасности и Военной доктрины РФ, требования				2

	федеральных законов и других нормативно-правовых актов РФ, определяющих порядок прохождения военной службы по призыву и по контракту, общие требования к уровню подготовки призывника; Студент должен уметь: -развивать в себе необходимые познавательные, физические, психологические и профессиональные качества, отвечающие требованиям военной службы.				
	Содержание учебного материала:				
	Военная служба - особый вид Федеральной государственной службы. ВС РФ, виды и рода войск РФ история их создания. Другие войска их состав и предназначение. Порядок прохождения воинской службы. Предназначение и особенности прохождения воинской службы				
	Практическая работа: 1.Составление схемы организационной структуры военной организации Российской Федерации.	1	1	-	2
	2.Составление схемы организационной структуры военной организации Российской Федерации.	1	1	-	
	3. Виды и рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации, их предназначение и особенности прохождения службы.	1	1	-	
	4.Виды и рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации, их предназначение и особенности прохождения службы.	1	1	-	
	5.Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему.	1	1	-	
	6.Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему.	1	1	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	-	1	2

	1 Составление конспекта на тему: «Военная доктрина ВС РФ».				
	2.Подготовка сообщения на тему: «Военная организация государства. Функции и задачи современных ВС РФ».	1	-	1	2
Тема 2.2. Боевые традиции и символы воинской чести	Студент должен: знать: -боевые традиции, символику и ритуалы ВС РФ Студент должен уметь: -развивать в себе необходимые познавательные, физические, психологические и профессиональные качества, отвечающие требованиям военной службы.				2
	Содержание учебного материала:				
	Патриотизм и верность воинскому долгу;	-	-	-	2
	- символы воинской чести и славы;	1	1	-	
	- боевое знамя воинской части;	1	1	-	
	- ордена и медали;	1	1	-	
	- ритуалы ВС РФ	1	1	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения на тему: «Воинские звания военнослужащих, военная присяга, основы военно-патриотического воспитания».	2	-	2	2

Тема 2.3.Основы подготовки к военной службе	Студент должен: знать: -нормативно-правовой базы воинской службы; организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; области применения профессиональных знаний при исполнении обязанностей воинской службы; устава ВС РФ. Студент должен уметь: -развивать в себе необходимые познавательные, физические, психологические и профессиональные качества, отвечающие требованиям военной службы.				2
	Содержание учебного материала:				
	1.Воинская обязанность	1	1	-	
	2.Прохождения службы по призыву и контракту.	1	1	-	
	3.Воинская дисциплина ее сущность и значение.	1	1	-	
	4..Права и обязанности военнослужащих.	1	1	-	
	5.Льготы для военнослужащих.	1	1	-	
	6.Правила приема в военные образовательные учреждения.	1	1	-	
	7.Устав**.** Дисциплинарный и Строевой Уставы ВС РФ.	1	1	-	
	8..Уставы внутренней и караульной служб.	1	1	-	
	Практическая работа: 1.Состовление конспекта статей ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» по вопросам:				2
	-воинские звания военнослужащих ВС РФ;	1	1	-	
	-воинские звания военнослужащих ВС РФ;	1	1	-	
	-военная присяга и порядок приведения военнослужащих к военной присяге.	1	1	-	
	-военная присяга и порядок приведения военнослужащих к военной присяге.	1	1	-	

	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление конспекта на тему: «Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. Правовая система воинской службы».	2	-	2	2
	2. Подготовка сообщения на тему: «Роль гарнизонной и караульной службы».	3	-	3	2
Тема 2.4. **Тактическая подготовка**	**Студент должен знать:** - основы тактики боя; Студент должен *уметь:* читать топографическую карту боя				
	Содержание учебного материала:				
	1.Тактика боя. Тактика - основа военного искусства, подготовки и ведения боя.	1	1	-	2
	2.Условия, обеспечивающие успешное выполнение боевых задач.	1	1	-	
	Практические занятия: Изучение условных обозначений на карте боя. Чтение карт боя..	1	1	-	2
	Изучение условных обозначений на карте боя. Чтение карт боя.	1	1	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения на тему: «Современный общевойсковой бой».	3	-	3	2
Тема 2.5. **Огневая подготовка.**	**Студент должен знать**: -технику и вооружение в войсках, боевого предназначения целей в бою. **Студент должен уметь**: -применять штатное оружие для поражения целей в бою.				2
	Содержание учебного материала:				

	1 Стрельба из боевого оружия. Меры безопасности при стрельбе из боевого оружия. Приемы и правила стрельбы по неподвижным целям и мишеням	1	1	-	2
	2. Автомат Калашникова (АК – 74). Устройство, работа частей и механизмов АК. Уход за оружием, его хранение и сбережение	1	1	-	2
	Практические занятия: Стрельба из пневматического оружия	1	1	-	2
	Стрельба из пневматического оружия	1	1	-	
	Стрельба из пневматического оружия	1	1	-	
	5.Сборка и разборка автомата Калашникова	1	1	-	2
	6.Сборка и разборка автомата Калашникова	1	1	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения на тему: «Вооружение армии России».	3	-	3	2
Тема 2.6. **Строевая подготовка**	Студент должен знать: -основы строевых приемов Студент должен уметь; - владеть строевыми приемами на месте и в движении				2
	Содержание учебного материала:				
	1.Строевая подготовка как элемент воспитания военнослужащих. Строи и управление ими.	1	1	-	2
	2.Строевые приемы без оружия. Повороты в движении и на месте. Отдание воинской чести без оружия, выход из строя, подход к начальнику.	1	1	-	
	Практические занятия: Отработка строевых приемов без оружия	1	1	-	2
	Отработка строевых приемов без оружия	1	1	-	
	Отработка строевых приемов без оружия	1	1	-	

	Отработка строевых приемов без оружия	1	1	-	
	Выполнение поворотов в движении и на месте	1	1	-	2
	Выполнение поворотов в движении и на месте	1	1	-	
	Отдание воинской чести без оружия, выход из строя, подход к начальнику.	1	1	-	2
	Отдание воинской чести без оружия, выход из строя, подход к начальнику.	1	1	-	
	Самостоятельная работа Составление конспекта на тему: «Одиночная строевая подготовка».	3	-	3	2
Тема 2.7. **Дружба и войсковое товарищество - основа боеготовности**	Студент должен знать: -способы бесконфликтного общения и саморегуляции . Студент должен уметь: -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.				2
	Особенности оказания первой медицинской помощи при радиационном поражении в сочетании с травматическими повреждениями. Первая помощь при отравлении сильно действующими токсинами. Правила оказания само- и взаимопомощи в различных чрезвычайных ситуациях.				
	Содержание учебного материала:				
	ОК 6, ОК 7 ***1.Товарищество.*** *Дружба и войсковое товарищество в боевых условиях. Кодекс войскового товарищества и дружбы. Работа в команде, эффективное общение с коллегами,*	1	1	-	2

	руководством. Ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.				
	2.Конфликт. Стратегия поведения в конфликте. Способы управления эмоциональным состоянием	1	1	-	2
	Практические занятия: 1. Разработка стратегии поведения в конфликте. Составления отчета.	1	1	-	
	2. Управление эмоциональным состоянием. Составления отчета.	1	1	-	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление сообщения на тему: «Психологическая совместимость членов воинского коллектива».	3	-	3	2
		102	**68**	**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия

учебного кабинета **«Безопасность жизнедеятельности», спортивного зала, стрелкового тира.**

Оборудование учебного кабинета - немеханическое: 15 парт, 30 стульев, доска, стол и стул для преподавателя, шкафы для дидактических материалов.

- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники упражнений, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);
- наглядные пособия (плакаты, демонстрационные стенды)

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран, телевизор, видеомагнитофон.

Комплекты стационарных наглядных пособий издательства Дрофа: «Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях» издательства Дрофа: средства индивидуальной защиты, средства коллективной защиты, **таблицы**: химическое оружие / ядерное оружие, бактериологическое оружие / современные обычные средства поражения, гражданская оборона (ГО) Российской Федерации / единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) Российской Федерации, личная гигиена / инфекционные заболевания;

- «Правила пожарной безопасности» признаки и поражающие факторы пожара, **таблицы**: правила поведения при пожаре в доме (квартире), правила поведения при пожаре в образовательном учреждении, как выйти из задымленного помещения, что делать, если при пожаре невозможно покинуть помещение, правила поведения при загорании телевизора, правила поведения при загорании новогодней елки, первичные средства пожаротушения (огнетушители), первичные средства пожаротушения (внутренний пожарный кран), причины пожаров в жилых и общественных зданиях;
- «Основы защиты от терроризма» взрывоопасные предметы, **таблицы**: как узнать террориста-смертника, безопасные расстояния до взрывоопасных предметов, правила безопасного поведения при угрозе взрыва, как действовать, попав после взрыва в завал, как действовать, попав в заложники, как действовать, попав под обстрел, действия при получении угрозы, психологическая помощь пострадавшему от террористического акта, классификация терроризма;
- «Основы военной службы» 7,62 мм автомат Калашникова (АКМС). Неполная разборка и сборка. 9 мм пистолет Макарова (ПМ). Неполная разборка и сборка, Автомат Калашникова (АКМС). Назначение, боевые свойства и устройство. 9 мм пистолет Макарова (ПМ). Назначение, боевые свойства и устройство. Фортификационные сооружения, **таблицы**: ручные осколочные гранаты, противопехотные и противотанковые мины, признаки установки мин и фугасов, инженерные заграждения, приемы метания ручных осколочных гранат;
- «Факторы, разрушающие здоровье человека» издательства Дрофа: табакокурение, таблицы: алкоголизм, наркомания, синдром приобретенного иммунодефицита (СПИД);

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник, 2010 ОИЦ «Академия»

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учебное пособие 2013 ОИЦ «Академия»

3. Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А., Чибинев Н.Н. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях в примерах и задачах. Учебное пособие, 2013 ООО «Издательский Центр РИОР»

4. Микрюков М.Ю. Безопасность жизнедеятельности, 2011,ООО «КноРус»

5. Мурадова Е.О. Безопасность жизнедеятельности. Учебник, 2010, ИД «Риор»

6. Арустамов А.Э., Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В., Гуськова Г.В. Безопасность жизнедеятельности, 2013, ОИЦ «Академия».

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности / С. В. Белов и др. - М, 2006. - 357 с.

2. Безопасность в чрезвычайных ситуациях / Б. С. Мастрюков. - М, 2008. - 336 с.

3. Обеспечение безопасности жизнедеятельности / В. Ю. Микрюков. / Книга 1. Личная безопасность. - М, 2008. - 479 с.

4.Обеспечение безопасности жизнедеятельности / В. Ю. Микрюков. / Книга 2. Коллективная безопасность. - М, 2008. - 479 с.

5.Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них / А. В. Баринов. - М, 2003, - 496 с. Безопасность жизнедеятельности.

6.Практические занятия. Учебное пособие для среднего профессионального образования/Гетия И.Г. , Гетия С.И., Емец В.Н., Комиссарова Т.А. и др. /Под ред. И.Г. Гетия. – М.: Колос, ИПР СПО, 2007.

7.Катастрофы и человек. Книга 1. Российский опыт противодействия чрезвычайным ситуациям. / Под ред.
Ю.Л. Воробьева. – М.: Издательство АСТ – ЛТД, 2007.

8. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. /Под общей ред. М.И Фалеева.– Калуга: ГУП «Облиздат», 2006.

9. Армия государства Российского и защита Отечества. /Под общей ред. В.В. Смирнова. – М.: Просвещение, 2006.

10.Крючек Н. А., Миронов С. К., Мишин Б. И. «Основы безопасности жизнедеятельности». Методические рекомендации по оборудованию кабинета (класса) ОБЖ в общеобразовательном учреждении. 80 с., Издательство: Дрофа, 2007 г

11.Латчук В. Н., Миронов С. К. «Терроризм и безопасность человека». 5 – 11 классы. Учебно-методическое пособие. 80 с., Издательство: Дрофа, 2007 г

12.Михайлов А.А. «Игровые занятия в курсе «Основы безопасности жизнедеятельности». 5 – 9 классы. Методическое пособие. 80 с., Издательство: Дрофа, 2007 г

13.Муравьев А.Г., Перевозчиков А.Н., Данченко С.П., Дурнев Р.А., Петрова Н. М. «Методы и средства оценки факторов радиационной и химической опасности». 8 – 11 классы. Методическое пособие. 160 с., Издательство: Дрофа, 2007 г.

14.Легкобытов А. В., Мишин Б. И., Александрова С. Р. «Основы психологической безопасности личности». 5—11 классы. Методическое пособие. 224 с., Издательство: Дрофа. Легкобытов А. В., Мишин Б. И., Александрова С. Р. «Основы

психологической безопасности личности». 5—11 классы. Методическое пособие. 224 с., Издательство: Дрофа, 2007 г.

Интернет-ресурсы:

11. http://www.edu-all.ru/pages/links/all_links.asp?page=1&razdel=9

Методические пособия, статьи для обучения в сферах безопасности, здоровья, БЖД, ОБЖ, ПДД, ЗОЖ, педагогики, методики преподавания, школ, вузов (программы, учебники).

12. http://mykrevedki.ru/lib/Book-21-25.html

Электронные книги «Преподавание ОБЖ в школе и ССОУ»

13. http://sverdlovsk-school8.nm.ru/docobgd.htm

Поурочные тематические календарные планы, разработки уроков, сценарии, правила, акты, приказы по ОБЖ.

14. http://www.zavuch.info/

Разработки уроков поурочные планы рекомендации.

15. http://majesticarticles.ru/naykaiobrazovanie/obrazovanie/pred/bz/66416?

Энциклопедия статей по безопасности жизнедеятельности в России.

http://it-n.ru/communities.aspx?cat_no=21983&lib_no=28578&tmpl=lib

Сообщество учителей основ безопасности жизнедеятельности. Объединение преподавателей ОБЖ, использующих в своей работе ИКТ, желающих поделиться своим опытом с другими. Нормативно-правовое обеспечение работы преподавателя - организатора курса ОБЖ в школе.

16. http://www.mchs.gov.ru. spasinfo@gmail.com

Электронная версия газеты «Спасатель МЧС».

17. http://pedsovet.org/forum/index.php?showtopic

Основы безопасности жизнедеятельности. Методика и опыт.

18. http://www.mchs.gov.ru.

Портал МЧС России. Новости. Прогнозы, Сводка ЧС. Полезная информация. Статистика. Материалы СМИ.

19. http://www.studentsos.ru/files/types_gum/0-100/2/osnovyi-bezopasnosti?

Специфика и особенности преподавания ОБЖ в основной школе.

20. http://www.obzh.ru/dbo2007.html

ОБЖ.РУ. Образовательный портал. Нормативные документы. Рефераты по ОБЖ. Словарь терминов. Статьи и публикации. Учебники и пособия. Экзамены по ОБЖ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
УМЕТЬ организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Владение методикой организации мероприятий по эвакуации при возникновении ЧС	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Владение способами снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Демонстрация навыка использования средств индивидуальной и коллективной защиты	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
применять первичные средства пожаротушения;	Демонстрация владения использования средств пожаротушения	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	Самостоятельное преобразование учебного и справочного материала	Экспертное оценивание сообщения
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии полученной профессией;	Демонстрация владения профессиональными компетенциями повара, кондитера	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях.
владеть способами бесконфликтного общения и	Самостоятельное преобразование учебного	Экспертное оценивание сообщения

саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	материала	
оказывать первую помощь пострадавшим.	Демонстрация навыка оказания доврачебной помощи	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
ЗНАТЬ: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;	Понимать принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,уметь прогнозировать развитие событий и оценнивать последствия при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму.	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий заданий
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Понимание постоянного существования потенциальных опасностей и умение прогнозировать их последствия.	Экспертная оценка выполнения устных и тестовых заданий заданий
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Формулирование задач и основных мероприятий гражданской обороны	Экспертное оценивания выполнения письменных и практических заданий.
способы защиты населения от оружия массового поражения;	Изложение назначения и использования средств индивидуальной и коллективной защиты	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Понимание порядка действий при возникновении пожара	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;	Своевременное прохождение приписной комиссии	Экспертное оценивания выполнения практических заданий.
		Дифференцированный зачёт по всем темам курса семестра

Результаты обучения (ОК)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, участие в	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.

к ней устойчивый интерес.	профессиональных конкурсах.	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач,умение оценивать их эффективность и качество.	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Правильное решение ситуационных задач.	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Грамотное выделение основного из анализа СМИ.	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 5 Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение навыками использования информационно коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение функциями управления, планирования и организации, мотивации	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Владение функциями управления, планирования и организации работы команды	Экспертная оценка выполнения устных и письменных заданий.

Разработчики:

ОГБПОУ «УТПиТ» преподаватель Зотова М.Л.

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

г.Ульяновск

2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22 апреля 2014 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК промышленной экологии	Зам. директора по УР
и биотехнологии, сервиса	ОГБПОУ УТПиТ
Председатель МК	
_____Т.Ю.Бесчетвертева	_____Ю.Ю.Бесова
(подпись И.О.Ф.)	*(подпись, И.О.Ф ,)*
Протокол заседания МК	
№ 1 от « 30 » августа 2016 г	*« » 20 г*

Авторы-разработчики:

Бесчетвертева Татьяна Юрьевна – преподаватель высшей категории

Рецензенты:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- *разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;*
- *расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;*
- *организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;*
- *подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;*
- *контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;*

уметь:

- *органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;*
- *принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;*
- *проводить расчёты по формулам;*
- *выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;*

- *выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;*
- *обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;*

знать:

- *ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;*
- *правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;*
- *виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;*
- *основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;*
- *требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;*
- *требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженом виде;*
- *способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;*
- *основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;*
- *методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;*
- *виды технологического оборудования и производственного инвентаря, и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;*
- *технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;*
- *варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;*
- *способы мимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;*
- *актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;*
- *правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;*
- *требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **431 час** , в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **287 часов**, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **191 час**;
самостоятельной работы обучающегося – **96 часов**;
учебной практики **108 часов**.
производственной практики – **36 часов**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности
4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			**Самостоятельная работа студентов**		**чебная**	**Производственная практика по профилю специальности,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**		
	Раздел Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								
ПК 1.1.	**Раздел 1.** Обработка мяса	**112**	74	36		38		**48**	**12**
ПК 1.2.	**Раздел 2.** Обработка рыбы и нерыбного	**96**	64	32		32		**30**	**12**

	водного сырья								
ПК 1.3.	**Раздел 3.** Обработка птицы, пернатой дичи, кролика	**79**	53	26		26		**30**	**12**
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**36**							
	Всего:	**431**	**191**	**94**		**96**		**108**	**36**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 01)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем часов**				**Уровень освоения**
		Макс. нагр.	**Аудиторных**		**Самост. работа студент.**	
			теор.	**ЛР и ПЗ**		
1	2	3	4	5	6	7
Раздел Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**228**	**152**	**58**	**76**	
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для		*				

сложной кулинарной продукции							
Раздел 1. *Обработка мяса*			**112**	**74**	**36**	**38**	
Тема 1.1. Характеристика и обработка сырья	**ОК.1**. Понимание сущности и социальной значимости специальности, проявление к ней устойчивого интерес**а.**						
	Содержание		**18**	**6**	**6**	**6**	
	1	Характеристика сырья.	1	1			2
	2	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	1	1			2
	3	Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд. Способы мимизации отходов.	1	1			2
	4	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	1	1			2
	5	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.	1	1			2
	6	Требования к безопасности хранения.	1	1			
	Практическое занятие №1				**6**		
	1	Правила оформления заказа на продукты со склада.	1		1		
	2	Оформление заказа на продукты со склада.	1		1		
	3	Приём продуктов со склада и от поставщиков.	1		1		
	4	Методы определения качества продуктов.	1		1		
	5	Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.	1		1		
	6	Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке сырья.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**6**	
	1	*ФРЗС* Документационное оформление заказа и приёма продуктов со склада и от поставщиков предприятий региона.	1			1	3

	2	Выделение основных показателей контроля качества и безопасности подготовленного мяса.	1			1	3
	3	Разработка технологических процессов обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	1			1	3
	4	Составление технологических схем мимизации отходов при обработке мяса.	1			1	3
	5	Оформление инструкций по охлаждению и замораживанию полуфабрикатов из мяса.	1			1	3
	6	Составление прямых и обратных ситуационных задач по расчёту выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке сырья.	1			1	3
Тема 1.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	*Содержание*		**12**	**4**	**4**	**4**	
	1	Основные операции технологического процесса механической кулинарной обработки мяса.	1	1			2
	2	Разделка говяжьих туш. Разделка туш мелкого скота.	1	1			2
	3	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Обработка и использование мяса диких животных.	1	1			2
	4	Требования к качеству.	1	1			2
	Практическое занятие №2				**4**		
	ОК.6. Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями						
	1	Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса.	1		1		
	2	Приготовление полуфабрикатов с учётом рационального расходования сырья.	1		1		
	3	Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса.	1		1		
	4	Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	Составление технологических схем механической	1			1	2

		кулинарной обработки мяса.					
	2	Составление технологических схем механической кулинарной обработки субпродуктов.	1			1	2
	3	Составление технологических схем механической кулинарной обработки мяса диких животных.	1			1	2
	4	*ФРЗС* Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд ПОП региона.	1			1	3
Тема 1.3. Полуфабрикаты из говядины	*Содержание*		**12**	**4**	**4**	**4**	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из говядины.	1	1			2
	2	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из говядины крупным куском.	1	1			2
	3	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из говядины порционными, мелкими кусками.	1	1			2
	4	Технологический процесс приготовления и использования рубленых полуфабрикатов.	1	1			2
	Практическое занятие №3				**4**		
	ОК.7. Проявление ответственности при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценка результатов выполненных заданий						
	1	*ФРЗС* Разработка ассортимента полуфабрикатов из говядины для ПОП региона.	1		1		
	2	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса.	1		1		
	3	Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке говядины.	1		1		
	4	Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов из заданного количества говядины с учётом вида сырья и кондиций.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	

	1	Разработка ассортимента крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для сложных блюд.	1			1	2
	2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса говядины порционным куском, мелкокусковых для сложных блюд.	1			1	2
	3	Разработка ассортимента рубленых полуфабрикатов из мяса говядины для сложных блюд.	1			1	2
	4	*ФРЗС* Разработка ассортимента полуфабрикатов из говядины для банкетных блюд ПОП региона.	1			1	3
Тема 1.4. Полуфабрикаты из туш мелкого скота	*Содержание*		**8**	**2**	**2**	**2**	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из туш мелкого скота.	1	1			2
	2	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота.	1	1			2
	Практическое занятие №4				**2**		
	1	Разделка туш мелкого скота в соответствии с последовательностью технологического процесса.	1		1		
	2	Приготовление полуфабрикатов из туш мелкого скота.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	*ФРЗС* Разработка ассортимента полуфабрикатов из туш мелкого скота для ПОП региона.	1			1	
	2	Составление критериев органолептической оценки полуфабрикатов из туш мелкого скота.	1			1	
Тема 1.5. Полуфабрикаты из субпродуктов	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов.	1	1			2
	2	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов.	1	1			2
	Практическое занятие №5				**2**		
	1	Механическая кулинарная обработка субпродуктов.	1		1		
	2	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	

	1	Составление критериев органолептической оценки полуфабрикатов из субпродуктов.	1			1	2
	2	Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов из заданного количества субпродуктов с учётом вида сырья и кондиций.	1			1	2
Тема 1.6. Обработка и использование тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Классификация, ассортимент полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы.	1	1			2
	2	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных. Требования к качеству, требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.	1	1			2
	Практическое занятие №6				**2**		
	1	Механическая кулинарная обработка тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных.	1		1		
	2	Приготовление полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	*ФРЗС* Разработка ассортимента полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных для ПОП региона.	1			1	3
	2	Составление критериев органолептической оценки полуфабрикатов из тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных.	1			1	2
Тема 1.7. Оборудование и инвентарь для обработки мяса	*Содержание*		**12**	**4**	**4**	**4**	
	1	Виды технологического оборудования для подготовки мяса.	1	1			2
	2	Безопасное использование оборудования для подготовки мяса.	1	1			2

	3	Виды производственного инвентаря для подготовки мяса.	1	1			2
	4	Безопасное использование производственного инвентаря для подготовки мяса.	1	1			2
	Практическое занятие №7				**4**		
	1	Машины для измельчения мяса.	1		1		
	2	Машины и механизмы для приготовления мясных полуфабрикатов.	1		1		
	3	Приводы универсальные для мясных цехов.	1		1		
	4	Производственный инвентарь мясных цехов.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	ОК.5. Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности						
	1	Подбор оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	1			1	2
	2	Подбор инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	1			1	2
	3	Разработка инструкций по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса.	1			1	3
	4	*ФРЗС* Решение региональных ситуационных задач.	1			1	3
Тема 1.8. Организация работы мясного цеха	**ОК.3**. Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении полуфабрикатов.						
	Содержание		**18**	**6**	**6**	**6**	
	1	Назначение, размещение, режим работы мясных цехов.	1	1			2
	2	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа мясных цехов.	1	1			2
	3	Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в мясных цехах.	1	1			2
	4	Технологические линии и участки, организация рабочих мест мясных цехов.	1	1			2
	5	Оснащение мясных цехов. Организация и условия труда в мясных цехах.	1	1			2
	6	Применение основных принципов промышленного способа производства. Санитарно-эпидемиологические	1	1			2

		требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов.					
	Практическое занятие №8				**6**		
	1	Составление схем организации технологических процессов в мясных цехах.	1		1		
	2	*ФРЗС* Анализ организации работы производства в мясном цехе действующего предприятия.	1		1		
	3	*ФРЗС* Анализ организации труда в мясном цехе действующего предприятия.	1		1		
	4	*ФРЗС* Решение производственных ситуационных задач по организации работы мясных цехов в предприятиях различных типов и классов.	1		1		
	5	*ФРЗС* Анализ результатов и разработка рекомендаций.	1		1		
	6	*ФРЗС* Подбор оборудования и инвентаря для мясных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**6**	
	1	Оформление технологических схем обработки различных видов мяса.	1			1	2
	2	Расчёт выхода мясных полуфабрикатов.	1			1	2
	3	Составление рекомендаций по организации работы мясных цехов для завпроизводством.	1			1	2
	4	Составление рекомендаций по организации работы мясных цехов для начальника цеха.	1			1	2
	5	Составление рекомендаций по организации работы мясных цехов для бригадиров цехов.	1			1	2
	6	Решение ситуационных задач	1			1	2
ФРЗС	**ОК.2**. Организация процессов и видов обработки, выбор ресурсосберегающих технологий при формировании качества						

Тема 1.9. Автоматизация технологических процессов обработки мяса	продукции.						
	Содержание		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Цели и задачи автоматизации технологических процессов обработки мяса.	1	1			2
	2	Автоматизированные линии обработки мяса.	1	1			2
	Практическое занятие №9				**2**		
	1	Разработка автоматизированных линий обработки мяса.	1		1		
	2	Подбор оснащения автоматизированных линий обработки мяса.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление технологических процессов для автоматизированных линий обработки мяса.	1			1	2
	2	Составление схем обработки мяса на автоматизированных линиях.	1			1	2
ФРЗС **Тема 1.10.** Мясные полуфабрикаты для сети фаст-фуд	*Содержание*		**10**	**4**	**2**	**4**	
	ОК.8. Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов						
	1	Сеть фаст-фуд.	1	1			2
	2	Принципы развития быстрого питания	1	1			2
	3	Ассортимент мясных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	1	1			2
	4	Особенности производства.	1	1			2
	Практическое занятие №10				**2**		
	1	Разработка ассортимента мясных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	1		1		
	2	Разработка технологических процессов изготовления мясных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	Исследование ассортимента мясных полуфабрикатов в действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске.	1			1	3
	2	Анализ ассортимента мясных полуфабрикатов в действующей сети предприятий быстрого питания в г.	1			1	3

		Ульяновске.					
	3	Оформление отчётов.	1			1	3
	4	Составление рекомендаций.	1			1	3
ФРЗС **Тема 1.11.** Ресурсосберегающие технологии обработки мяса	**ОК.4**. Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах механической кулинарной обработки сырья						
	Содержание		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Использование отходов при обработке мяса.	1	1			2
	2	Применение ресурсосберегающих технологий при обработке мяса.	1	1			2
	Практическое занятие №11				**2**		
	1	Выделение способов мимизации отходов при обработке мяса.	1		1		
	2	Составление рекомендаций.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Составление алгоритма по использованию ресурсосберегающих технологий при механической кулинарной обработке мяса.	1			1	3
	2	Разработка рекомендаций по применению ресурсосберегающих технологий при производстве мясных полуфабрикатов для действующих ПОП региона.	1			1	3
Учебная практика **Виды работ** **Тема 01.1.** **Обработка мяса** 1. Организация рабочего места в мясном цехе. Приемка сырья, определение качества. Разделка и обвалка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса: - говядины; - свинины; - баранины. 2. Разделка и обвалка туш мелкого скота в соответствии с последовательностью технологического процесса.			48				

3. Проведение механической кулинарной обработки субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных. 4. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из говядины: - крупным куском; - порционным; - мелкокусковым; - рубленых полуфабрикатов без хлеба; с хлебом. 5. Приготовление полуфабрикатов из свинины. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из свинины. 6. Приготовление полуфабрикатов из баранины. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из баранины. 7. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов. Расчёт сырья количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций. Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса.							
Раздел 2. *Обработка рыбы и нерыбного водного сырья*			**96**	**32**	**32**	**32**	
Тема 2.1. Характеристика и обработка сырья	*Содержание*		**18**	**6**	**6**	**6**	
	1	Виды рыб и нерыбного водного сырья ; требования к их качеству для приготовления сложных блюд.	1	1			2
	2	Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд.	1	1			2

	3	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы и нерыбного водного сырья.	1	1			2
	4	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	1	1			2
	5	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	1	1			2
	6	Способы мимизации отходов.	1	1			2
	Практическое занятие №12				**6**		
	1	Органолептическая оценка качества поступившей рыбы.	1		1		
	2	Механическая кулинарная обработка рыбы.	1		1		
	3	*ФРЗС* Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья.	1		1		
	4	*ФРЗС* Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению нетрадиционных способов обработки новых видов сырья.	1		1		
	5	Решение ситуационных задач: определение массы брутто, нетто, отходов.	1		1		
	6	Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**8**	
	1	Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность рыбы».	1			1	2
	2	Подготовка докладов по теме «Обработка рыбы».	1			1	2
	3	Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность нерыбного водного сырья».	1			1	2
	4	Подготовка докладов по теме «Обработка нерыбного водного сырья».	1			1	2
	5	Работа со Сборником рецептур.	1			1	2
	6	Работа с нормативной и технологической документацией.	1			1	2
Тема 2.2.	*Содержание*		**12**	**4**	**4**	**4**	
	1	Технологический процесс механической кулинарной	1	1			2

Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы		обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки.					
	2	Особенности обработки некоторых видов рыбы. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.	1	1			2
	3	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.	1	1			2
	4	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	1			2
	Практическое занятие №13				**4**		
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление белой панировки, льезона.	1		1		
	2	*ФРЗС* Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки, приготовлению полуфабрикатов.	1		1		
	3	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов.	1		1		
	4	Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	Составление технологических схем механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.	1			1	2
	2	Составление технологических схем механической кулинарной обработки некоторых видов рыбы (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.).	1			1	2
	3	Составление технологических схем механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.	1			1	2
	4	Составление технологических схем механической кулинарной обработки стерляди.	1			1	2
Тема 2.3. Полуфабрикаты из рыбы	*Содержание*		**12**	**4**	**4**	**4**	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	1	1			2
	2	Технологический процесс приготовления и использования	1	1			2

		полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.					
	3	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.	1	1			2
	4	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыб и полуфабрикатов из неё.	1	1			2
	Практическое занятие №14				**4**		
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	1		1		
	2	*ФРЗС* Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки, приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	1		1		
	3	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Оценка качества полуфабрикатов.	1		1		
	4	Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	*ФРЗС* Разработка новых видов продукции из рыбы сложного приготовления.				1	3
	2	*ФРЗС* Разработка новых видов продукции из рыбы сложного приготовления.				1	3
	3	*ФРЗС* Разработка новых видов продукции из рыбы сложного приготовления.				1	3
	4	*ФРЗС* Разработка новых видов продукции из рыбы сложного приготовления.				1	3
Тема 2.4.	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из	1	1			2

Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья		нерыбного водного сырья для сложных блюд.					
	2	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд.	1	1			2
	Практическое занятие №15				**2**		
	1	*ФРЗС* Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья.	1		1		
	2	*ФРЗС* Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению нетрадиционных способов обработки сырья.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление результатов экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья.	1			1	3
	2	Оформление результатов экспериментальных испытаний (проработок) по освоению нетрадиционных способов обработки сырья.	1			1	3
Тема 2.5. Оборудование и инвентарь для обработки рыбы и нерыбного водного сырья	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Виды технологического оборудования и инвентаря для обработки рыбы.	1	1			2
	2	Безопасное использование оборудования и инвентаря для обработки рыбы.	1	1			2
	Практическое занятие №16				**2**		
	1	Машины и механизмы для обработки рыбы.	1		1		
	2	Производственный инвентарь рыбных цехов.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	1			1	2
	2	Подготовка докладов по теме «Современные виды оборудования и инвентаря для обработки рыбы и нерыбного водного сырья».	1			1	2
Тема 2.6.	*Содержание*		**18**	**6**	**6**	**6**	
	1	Назначение, размещение, режим работы рыбных цехов.	1	1			2

Организация работы рыбного цеха	2	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа рыбных цехов.	1	1			2
	3	Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в рыбных цехах. Технологические линии и участки.	1	1			2
	4	Организация рабочих мест в рыбном цехе. Оснащение рыбных цехов.	1	1			2
	5	Организация и условия труда в рыбных цехах. Применение основных принципов промышленного способа производства.	1	1			2
	6	Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья производству полуфабрикатов.	1	1			2
	Практическое занятие №17				**6**		
	1	Составление схем организации технологических процессов в рыбных цехах.	1		1		
	2	*ФРЗС* Анализ организации работы производства в рыбном цехе действующего предприятия.	1		1		
	3	*ФРЗС* Анализ организации труда в рыбном цехе действующего предприятия.	1		1		
	4	*ФРЗС* Решение производственных ситуационных задач по организации работы рыбных цехов в предприятиях различных типов и классов.	1		1		
	5	*ФРЗС* Анализ результатов и разработка рекомендаций.	1		1		
	6	*ФРЗС* Подбор оборудования и инвентаря для рыбных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**6**	
	1	Назначение, размещение, режим работы рыбных цехов.	1			1	2
	2	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная	1			1	2

		программа рыбных цехов.					
	3	Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в рыбных цехах.	1			1	2
	4	Технологические линии и участки, организация рабочих мест рыбных цехов.	1			1	2
	5	Оснащение рыбных цехов. Организация и условия труда в рыбных цехах.	1			1	2
	6	Применение основных принципов промышленного способа производства. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов.	1			1	2
ФРЗС **Тема 2.7.** Автоматизация технологических процессов обработки рыбы	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	ОК.9. Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности						
	1	Цели и задачи автоматизации технологических процессов обработки рыбы.	1	1			2
	2	Автоматизированные линии обработки рыбы.	1	1			2
	Практическое занятие №18				**2**		
	1	Разработка автоматизированных линий обработки рыбы.	1		1		
	2	Подбор оснащения автоматизированных линий обработки рыбы.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление технологических процессов для автоматизированных линий обработки рыбы.	1			1	2
	2	Составление схем обработки рыбы на автоматизированных линиях.	1			1	2
ФРЗС **Тема 2.8.** Рыбные полуфабрикаты для сети фаст-фуд	*Содержание*		**12**	**4**	**4**	**4**	
	1	Сеть фаст-фуд.	1	1			2
	2	Принципы развития быстрого питания.	1	1			2
	3	Ассортимент рыбных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	1	1			2
	4	Особенности производства.	1	1			2
	Практическое занятие №19				**4**		
	1	Разработка ассортимента рыбных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	1		1		

	2	Разработка ассортимента рыбных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	1		1		
	3	Разработка технологических процессов изготовления рыбных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	1		1		
	4	Разработка технологических процессов изготовления рыбных полуфабрикатов для сети фаст-фуд.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	Исследование ассортимента рыбных полуфабрикатов в действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске.	1			1	3
	2	Анализ ассортимента рыбных полуфабрикатов в действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске.	1			1	3
	3	Оформление отчётов.	1			1	3
	4	Составление рекомендаций.	1			1	3
ФРЗС **Тема 2.11.** Ресурсосберегающие технологии обработки рыбы	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Использование отходов при обработке рыбы.	1	1			2
	2	Применение ресурсосберегающих технологий при обработке рыбы.	1	1			2
	Практическое занятие №20				**2**		
	1	Выделение способов мимизации отходов при обработке рыбы.	1		1		
	2	Составление рекомендаций.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Составление алгоритма по использованию ресурсосберегающих технологий при механической кулинарной обработке рыбы.	1			1	3
	2	Разработка рекомендаций по применению ресурсосберегающих технологий при производстве рыбных полуфабрикатов для действующих ПОП региона.	1			1	3
Учебная практика **Виды работ** **Тема 01.2.** **Обработка рыбы и нерыбного водного сырья**			**30**				

1. Организация рабочего места в рыбном цехе. Приемка сырья, определения качества. 2. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. 3. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. 4. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. 5. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд							
Раздел 3. *Обработка птицы, пернатой дичи, кролика*			**79**	**27**	**26**	**26**	
Тема 3.1. Характеристика и обработка сырья	*Содержание*		**13**	**5**	**4**	**4**	
	1	Основные характеристики, пищевая ценность домашней птицы, пернатой дичи, кролика, утиной и гусиной печени.	1	1			2
	2	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд, особенности обработки пернатой дичи, кролика.	1	1			2
	3	Способы мимизации отходов.	1	1			2
	4	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.	1	1			2
	5	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов.	1	1			2
	Практическое занятие №21				**4**		
	1	Органолептическая оценка качества поступившей птицы.	1		1		

		Механическая кулинарная обработка птицы.					
	2	*ФРЗС* Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов обработки.	1		1		
	3	Способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы.	1		1		
	4	Решение ситуационных задач: расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке сырья.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи».	1			1	2
	2	Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи».	1			1	2
	3	Работа со Сборником рецептур.	1			1	2
	4	Работа с нормативной и технологической документацией.	1			1	2
Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика, пернатой дичи	*Содержание*		**12**	**4**	**4**	**4**	
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи для сложных блюд.	1	1			2
	2	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи.	1	1			2
	3	Требования к качеству обработанной домашней птицы, кролика, пернатой дичи.	1	1			2
	4	Требования к безопасности хранения обработанных домашней птицы, кролика, пернатой дичи.	1	1			2
	Практическое занятие №22				**4**		
	1	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи.	1		1		

	2	*ФРЗС* Проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки, приготовлению полуфабрикатов.	1		1		
	3	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи. Оценка качества полуфабрикатов.	1		1		
	4	Решение ситуационных задач: расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества и вида сырья, способов обработки, кондиции.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	Составление технологических схем механической кулинарной обработки домашней птицы.	1			1	2
	2	Составление технологических схем механической кулинарной обработки кролика.	1			1	2
	3	Составление технологических схем механической кулинарной обработки пернатой дичи.	1			1	2
	4	Работа с нормативной и технологической документацией.	1			1	2
Тема 3.3. Полуфабрикаты из домашней птицы, утиной и гусиной печени	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложных блюд.	1	1			2
	2	Требования к качеству обработанной утиной и гусиной печени. Требования к безопасности хранения обработанных утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженом виде.	1	1			2
	Практическое занятие №23				**2**		
	1	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени.	1		1		
	2	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Составление технологических схем механической	1			1	2

		кулинарной обработки утиной и гусиной печени.					
	2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы.	1			1	2
Тема 3.4. Полуфабрикаты из пернатой дичи, кролика	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи и кролика.	1	1			2
	2	Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству, режимы хранения и реализации полуфабрикатов из пернатой дичи и кролика.	1	1			2
	Практическое занятие №24				**2**		
	1	Приготовление полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика.	1		1		
	2	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика.	1			1	2
	2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика.	1			1	2
Тема 3.5. Полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи, кролика.	1	1			2
	2	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	1	1			2
	Практическое занятие №25				**2**		
	1	Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	1		1		
	2	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы	1			1	2
	2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	1			1	2

Тема 3.6. Оборудование и инвентарь для обработки птицы	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Технологическое оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из птицы.	1	1			2
	2	Производственный инвентарь птице-гольевых цехов.	1	1			2
	Практическое занятие №26				**2**		
	1	Машины и механизмы для обработки птицы.	1		1		
	2	Производственный инвентарь птице-гольевых цехов.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из птицы	1			1	2
	2	Подготовка докладов по теме «Современные виды оборудования и инвентаря для обработки птицы	1			1	2
Тема 3.7. Организация работы птице-гольевого цеха	*Содержание*		**12**	**4**	**4**	**4**	
	ОК.10. Применение полученных знаний, умений, ориентирование при исполнении воинских обязанностей						
	1	Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа птице-гольевых цехов.	1	1			2
	2	Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в птице-гольевых цехах. Технологические линии и участки	1	1			2
	3	Организация рабочих мест, оснащение птице-гольевых цехов. Организация и условия труда. Применение основных принципов промышленного способа производства.	1	1			2
	4	Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья производству полуфабрикатов.	1	1			2
	Практическое занятие №27				**4**		
	1	Составление схем организации технологических процессов в птице-гольевых цехах.	1		1		
	2	*ФРЗС* Анализ организации труда в птице-гольевом цехе действующего предприятия. Разработка рекомендаций	1		1		
	3	*ФРЗС*	1		1		

		Решение производственных ситуационных задач по организации работы птице-гольевых цехов в предприятиях различных типов и классов.					
	4	*ФРЗС* Подбор оборудования и инвентаря для птице-гольевых цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа птице-гольевых цехов.	1			1	2
	2	Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в птице-гольевых цехах. Технологические линии и участки, организация рабочих мест птице-гольевых цехов.	1			1	2
	3	Оснащение птице-гольевых цехов. Организация и условия труда в птице-гольевых цехах.	1			1	2
	4	Применение основных принципов промышленного способа производства. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья и производству полуфабрикатов.	1			1	2
ФРЗС **Тема 3.8.** Автоматизация технологических процессов обработки птицы	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Цели и задачи автоматизации технологических процессов обработки птицы.	1	1			2
	2	Автоматизированные линии обработки птицы.	1	1			2
	Практическое занятие №28				**2**		
	1	Разработка автоматизированных линий обработки птицы.	1		1		
	2	Подбор оснащения автоматизированных линий обработки птицы.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление технологических процессов для автоматизированных линий обработки птицы.	1			1	2
	2	Составление схем обработки птицы на автоматизированных линиях.	1			1	2
	Содержание		**6**	**2**	**2**	**2**	

ФРЗС **Тема 3.9.** Полуфабрикаты из птицы для сети фаст-фуд	1	Ассортимент полуфабрикатов из птицы для сети фаст-фуд.	1	1			2
	2	Особенности производства.	1	1			2
	Практическое занятие №29				**2**		
	1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сети фаст-фуд.	1		1		
	2	Разработка технологических процессов изготовления полуфабрикатов из птицы для сети фаст-фуд.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Исследование ассортимента полуфабрикатов из птицы в действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске. Оформление отчётов.	1			1	3
	2	Анализ ассортимента полуфабрикатов из птицы в действующей сети предприятий быстрого питания в г. Ульяновске. Составление рекомендаций.	1			1	3
ФРЗС **Тема 2.11.** Ресурсосберегающие технологии обработки птицы	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Использование отходов при обработке птицы.	1	1			2
	2	Применение ресурсосберегающих технологий при обработке птицы.	1	1			2
	Практическое занятие №30				**2**		
	1	Выделение способов мимизации отходов при обработке птицы.	1		1		
	2	Составление рекомендаций.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Составление алгоритма по использованию ресурсосберегающих технологий при механической кулинарной обработке птицы.	1			1	3
	2	Разработка рекомендаций по применению ресурсосберегающих технологий при производстве полуфабрикатов из птицы для действующих ПОП региона.	1			1	3
			30				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01							

Примерная тематика домашних заданий **Раздел 1.** *Обработка мяса* 1. Таблицы «Кулинарное использование выделенных частей мяса (говядины, свинины, баранины)» 2. Таблицы «Полуфабрикаты из мяса (говядины, свинины, баранины)» 3. Таблицы «Полуфабрикаты из рубленой массы» 4. Доклад «Обработка и использование субпродуктов» 5. Доклад «Обработка и использование поросят» 6. Доклад «Обработка и использование мяса диких животных» 7. Реферат «Современное оборудование для обработки мяса» 8. Реферат «Направления модернизации мясных цехов» **Раздел 2.** *Обработка рыбы и нерыбного водного сырья* 1. Таблица «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации» 2. Доклад «Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья» 3. Реферат «Современное оборудование и инвентарь для обработки рыбы и нерыбного водного сырья» 4. Реферат «Направления модернизации рыбных цехов» **Раздел 3.** *Обработка птицы, пернатой дичи, кролика* 1. Таблица «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи» 2. Доклад «Пищевая ценность, обработка и применение утиной и гусиной печени» 3. Реферат «Современное оборудование и инвентарь для обработки птицы, кролика, пернатой дичи» 4. Реферат «Направления модернизации птице-гольевых цехов»	
Форма промежуточной аттестации	[i]***Экзамены***

Учебная практика **Виды работ** **Тема 01.3.** 1. **Обработка птицы, пернатой дичи и кролика** Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов. 2. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи. 3. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Подбор вариантов пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. 4. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Расчет нормы выхода, определение требований к качеству, режимов хранения и реализации полуфабрикатов из дичи и кролика. Проведение технологического процесса приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи, кролика. Определение характеристики полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	**30**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета* «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий

- учебный кулинарный цех; учебно кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты., весы, блендер, миксер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Нормативные документы

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
3. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2009.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов - М.: Хлебпродинформ, 2009.
5. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основная литература

1. Анфимова Н.А. Кулинария ОИЦ «Академия» 2013
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум ОИЦ «Академия» 2013

3. Качан Л.А. Технология продукции общественного питания. ТО Академкнига/ учебник 2010

Дополнительные источники

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2010.
2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2010.
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Коллекция рецептов», «Школа гастронома», «Гастрономъ», «Вкусно и полезно».

Интернет-ресурсы:

1. Www/гастроном.ru
2. www.rectoratoff.ru
3. www.good-cook.ru
4. www.vkusnosti.com
5. www.gotovim-doma.ru
6. www.kulina.ru
7. www.kuking.net
8.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

При реализации ПМ. 01 предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Данный модуль осваивается первым в профессиональном цикле.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования обеспечиваться ***педагогическими кадрами***, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). ***Мастера производственного обучения*** имеют 4-5 разряд, обладают опытом работы в организациях, соответствующих профилю, ежегодно проходят стажировку. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Организовывать	самостоятельное осуществление	-контрольные

подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	срезовые работы; -защита отчётов по практике, -письменное тестирование -устный опрос
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-контрольные срезовые работы; -защита отчётов по практике, -письменное тестирование -устный опрос
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-контрольные срезовые работы; -защита отчётов по практике, -письменное тестирование -устный опрос

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса	умение производить ценностный выбор и определять значимость социальных ценностей	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 2 Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества	навыки самоорганизации, самоуправления, умение взаимодействия в ходе решения поставленных задач	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 3 Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них	профессиональная мобильность и компетентность, готовность к действиям в изменяющихся условиях	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 4 Осуществление поиска и	умение производить поиск	наблюдение и оценка

использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	информации в ходе решения поставленных задач, делать выбор и определять значимость профессиональных ценностей	полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 5 Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	умение применять в профессиональной деятельности	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 6 Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями	умение взаимодействия и сотрудничества	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 7 Ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	сформированности личностных качеств лидера	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
К 8 Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации	профессиональная самостоятельность, стремление к самообразованию, саморазвитию, совершенствованию профессиональных умений и навыков	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции
ОК 9 Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	готовность к смене видов деятельности, освоению инноваций	наблюдение и оценка полученных результатов на каждом из этапов освоения компетенции

Разработчики:

ОГБПОУ УТПиТ	преподаватель специальных дисциплин	И.И. Яркина
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Ульяновск
2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ППССЗ ФГОС по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» ***Пр.№ 384 от 22 апреля 2014г.)***

РЕКОМЕНДОВАНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК промышленной экологии	Зам. директора по УР
и биотехнологии, сервиса	ОГБПОУ УТПиТ
Председатель МК	
_____Т.Ю.Бесчетвертева	_____Ю.Ю.Бесова
(подпись И.О.Ф.)	*(подпись, И.О.Ф ,)*
Протокол заседания МК	
№ 1 от « 30 » августа 2016 г	*« » 20 г*

Авторы (разработчики):
Ракипова Р. Х. - преподаватель высшей категории

Рецензенты:

_____
Ф.И.О., должность

_____
Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**8**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**28**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**31**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.2. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 *«Технология продукции общественного питания»* в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. *ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.*
2. *ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.*
3. *ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована *при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения*

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- *разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;*
- *расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;*
- *проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;*
- *организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;*
- *приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;*
- *сервировки и оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;*
- *декорирования блюд сложными холодными соусами;*
- *контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;*

уметь:

У1 *органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;*

У1*использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;*

У1*проводить расчёты по формулам;*

У1*безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;*

У1*выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;*

У1*выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;*

У1 *оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;*

знать:

Зн1*ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;*
Зн2 *варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок;*
Зн3 *правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;*
Зн4 *способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;*
Зн5 *требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;*
Зн6 *требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;*
Зн7 *органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;*
Зн8 *температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, лёгких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;*
Зн9 *ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;*
Зн10 *правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;*
Зн1 1*правила соусной композиции сложных холодных соусов;*
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
Зн12 *технологию приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;*
Зн13 *варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;*
Зн14 *методы сервировки, способы и температура подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;*
Зн15 *варианты оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;*
Зн16 *варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;*
Зн17 *технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;*
Зн18 *варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;*
Зн19 *гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;*
Зн20 *требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;*
Зн21 *риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;*
Зн22 *методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **400** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **272** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **128** часов;
Учебной практики – **72** часа.
Производственной практики-**72** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности
4.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Форма итоговой аттестации- ***экзамены***	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса**					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная**, часов	**Производственная по профилю специальности**, часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия**, часов	**в т.ч., курсовая работа (проект)**, часов	**Всего**, часов	**в т.ч., курсовая работа (проект)**, часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
	Раздел Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	**400**	272	136		128		72	72
ПК 2.1.	**1.**Канапе, лёгкие и сложные холодные закуски	**150**	100	50		50		24	24
ПК 2.2.	**2.**Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	**150**	100	50		50		42	42
ПК 2.3.	**3.**Сложные холодные соус	**100**	72	36		28		6	6
	Производственная								

	практика (по профилю специальности), часов								
	Всего:	**544**	**272**	**136**		**128**		**72**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 02)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем часов**				**Уровень освоения**
		Макс. нагр.	**Аудиторных**		**Самост. работа студент.**	
			Теор.	**ЛР и ПЗ**		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Раздел Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок		**400**	**136**	**136**	**128**	
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						
1.*Канапе, лёгкие и сложные холодные закуски*		**150**	**50**	**50**	**50**	
Тема 1.1. Холодные блюда и закуски	**ОК.1**. Понимание сущности и социальной значимости специальности, проявление к ней устойчивого интереса**.**					
	Содержание	**18**	**6**	**6**	**6**	
	1 Понятие, отличия, значение в питании. Классификация, ассортимент.	1	1			2
	2 Сырьё: совместимость, взаимозаменяемость, рациональное использование.	1	1			2
	ОК.2. Организация процессов и видов обработки, выбор ресурсосберегающих технологий при формировании качества продукции.					

	3	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.	1	1			2
	4	Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в т.ч. заказных, банкетных, фирменных.	1	1			2
	5	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения холодной продукции.	1	1			2
	6	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	1	1			2
	Практическое занятие №1				**6**		
	1	Подбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок.	1		1		
	2	Проведение органолептической оценки сырья.	1		1		
	3	Разработка мер по избеганию рисков в области безопасности приготовления холодных блюд и закусок.	1		1		
	4	Составление правил приготовления холодных блюд и закусок.	1		1		
	5	Составление правил оформления холодных блюд и закусок.	1		1		
	6	Составление правил отпуска холодных блюд и закусок.	1		1		
	Самостоятельная работа					**6**	
	1	Разработка ассортимента сырья для приготовления холодных блюд и закусок.	1			1	2
	2	Оформление таблиц «Критерии органолептической оценки сырья для приготовления холодных блюд и закусок».	1			1	2
	3	Подготовка рефератов «Новые виды сырья для приготовления холодных блюд и закусок».	1			1	2
	4	Подготовка рефератов «Экзотические виды сырья для приготовления холодных блюд и закусок».	1			1	2
	5	Подготовка докладов «Современное оформление холодных блюд и закусок».	1			1	2
	6	Подготовка докладов «Креативные идеи оформления холодных блюд и закусок».	1			1	2
	Содержание		**18**	**6**	**6**	**6**	

Тема 1.2. Канапе	1	Ассортимент.	1	1			2
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	3	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении.	1	1			2
	4	Технология приготовления канапе.	1	1			2
	5	Варианты оформления канапе.	1	1			2
	6	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе. Требования к качеству готовых канапе.	1	1			2
	Практическое занятие № 2				**2**		
	1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1		1		
	2	**ФРЗС** Разработка новых видов продукции.	1		1		
	Лабораторная работа № 1				**4**		
	1	Определение последовательности технологических операций приготовления канапе.	1		1		
	2	Оценка качества сырья, подготовка к производству.	1		1		
	3	Приготовление и отпуск канапе.	1		1		
	4	Органолептическая оценка.	1		1		
	Самостоятельная работа					**6**	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление технологических карт.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления канапе.	1			1	2
	5	Заполнение бракеражного журнала.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству канапе».	1			1	2
Тема 1.3. Бутерброды	*Содержание*		**12**	**4**	**4**	**4**	
	ОК.10. Применение полученных знаний, умений, ориентирование при исполнении воинских обязанностей						
	1	Классификация, ассортимент бутербродов.	1	1			2

	2	Особенности приготовления и отпуска бутербродов.	1	1			2
	3	Классификация, ассортимент бутербродных тортов.	1	1			2
	4	Особенности приготовления и отпуска бутербродных тортов.	1	1			2
	Практическое занятие № 3				**4**		
	1	**ФРЗС** Ознакомление с ассортиментом продукции сети ресторанов «Subway».	1		1		
	2	Ознакомление с ассортиментом продукции сети ресторанов «Subway».	1		1		
	3	Анализ ассортимента продукции сети ресторанов «Subway».	1		1		
	4	Составление рекомендаций.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление отчёта по экскурсии.	1			1	2
	3	Подготовка сообщений «История открытия сети ресторанов «Subway»».	1			1	2
	4	Подготовка сообщений «Принципы работы сети ресторанов «Subway»».	1			1	2
Тема 1.4. Лёгкие холодные закуски	*Содержание*		**18**	**6**	**6**	**6**	
	1	Ассортимент, варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении лёгких закусок.	1	1			2
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	3	Технология приготовления, температурный и санитарный режимы, правила приготовления салатов и винегретов.	1	1			2
	4	Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов и винегретов.	1	1			2
	5	Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок из	1	1			2

		овощей и грибов.					
	6	Требования к качеству готовых лёгких холодных закусок.	1	1			2
	Практическое занятие № 4				**2**		
	1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1		1		
	2	**ФРЗС** Разработка новых видов продукции.	1		1		
	Лабораторная работа № 2				**4**		
	1	Определение последовательности технологических операций приготовления лёгких холодных закусок.	1		1		
	2	Оценка качества сырья, подготовка к производству.	1		1		
	3	Приготовление и отпуск лёгких холодных закусок.	1		1		
	4	Органолептическая оценка.	1		1		
	Самостоятельная работа студентов					**6**	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление технологических карт.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления лёгких холодных закусок.	1			1	2
	5	Заполнение бракеражного журнала.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству лёгких холодных закусок».	1			1	2
Тема 1.5. Сложные холодные закуски	*Содержание*		**18**	**6**	**6**	**6**	
	1	Ассортимент, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	3	Технология приготовления сложных холодных закусок.	1	1			2
	4	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных закусок.	1	1			2
	5	Варианты оформления сложных холодных закусок.	1	1			2
	6	Требования к качеству готовых сложных холодных закусок.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		

	1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1		1		2
	2	**ФРЗС** Разработка новых видов продукции.	1		1		3
	Лабораторные работы 3				**4**		
	ОК.7. Проявление ответственности при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценка результатов выполненных заданий						
	1	Определение последовательности технологических операций приготовления сложных холодных закусок.	1		1		2
	2	Оценка качества сырья, подготовка к производству.	1		1		2
	3	Приготовление и отпуск сложных холодных закусок.	1		1		2
	4	Органолептическая оценка.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**6**	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление технологических карт.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных закусок.	1			1	2
	5	Заполнение бракеражного журнала.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных закусок».	1			1	2
Тема 1.6. Оборудование и инвентарь для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Виды технологического оборудования и его безопасное использование.	1	1			2
	2	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Оборудование для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	1		1		2
	2	Инвентарь для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление таблиц «Оборудование и инвентарь холодных цехов».	1			1	2

	2	Составление инструкций по безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря для холодных цехов.	1			1	2
Тема 1.7. Правила подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Посуда и приборы для подачи.	1	1			2
	2	Методы сервировки, способы и температура подачи.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1.	Расчёт необходимого количества, подбор посуды, приборов для подачи.	1		1		2
	2	Сервировка стола, подача блюд.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление таблиц расчёта посуды и приборов по меню.	1			1	2
	2	Выполнение схем сервировки столов.	1			1	2
Тема 1.8. Организация работы холодного цеха для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	**ОК.3**. Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных холодных десертов.						
	Содержание		**12**	**4**	**4**	**4**	
	1	Отличительные особенности организации работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа.	1	1			2
	2	Санитарно-эпидемиолдогические требования к производству.	1	1			2
	3	Оборудование, инвентарь, инструменты цеха, их размещение	1	1			2
	4	Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления холодных закусок.	1	1			2
	Практические занятия				**4**		
	1	Составление схем организации технологических процессов.	1		1		2
	ОК.6. Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями						
	2	**ФРЗС** Анализ организации работы и разработка рекомендаций производства действующего предприятия.	1		1		3
	3	Решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях	1		1		2

		различных типов и классов.					
	4	Подбор оборудования и инвентаря для холодных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы.	1		1		3
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	Оформление схем организации технологических процессов.	1			1	
	2	Оформление рекомендаций производства действующего предприятия.	1			1	
	3	Подготовка сообщений «Новые подходы в организации производства холодных блюд и закусок».	1			1	
	4	Подготовка сообщений «Новые подходы в организации производства холодных блюд и закусок».	1			1	
ФРЗС **Тема 1.9.** Диетические холодные блюда и закуски	*Содержание*		**3**	**1**	**1**	**1**	
	1	Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок.	1	1			2
	Практические занятия				**1**		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**1**	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
ФРЗС **Тема 1.10.** Холодные блюда и закуски для сети фаст-фуд	**ОК.5.** Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности						
	Содержание		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Ассортимент холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	2	Технология приготовления холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Анализ деятельности действующих предприятий сети фаст-фуд.	1		1		3
	2	Разработка рекомендаций.	1		1		3
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Составление отчётных работ.	1			1	2
	2	Оформление отчётных работ.	1			1	2
	Содержание		**6**	**2**	**2**	**2**	

ФРЗС **Тема 1.11.** Холодные блюда и закуски для банкетов	**ОК.8**. Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов						
	1	Ассортимент холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	2	Технология приготовления холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок для банкетов.	1		1		2
	2	Оформление технологической документации.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Подготовка рефератов «Холодные блюда и закуски в банкетном исполнении».	1			1	2
	2	Оформление рефератов «Холодные блюда и закуски в банкетном исполнении».	1			1	2
ФРЗС **Тема 1.12.** Холодные блюда и закуски современной русской кухни	*Содержание*		**3**	**1**	**1**	**1**	
	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок современной русской кухни.	1	1			2
	Практические занятия				**1**		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**1**	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
ФРЗС **Тема 1.13.** Холодные блюда и закуски мировой кулинарии	*Содержание*		**3**	**1**	**1**	**1**	
	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок в мировой кулинарии.	1	1			2
	Практические занятия				**1**		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**1**	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
ФРЗС **Тема 1.14.** Детские холодные блюда и закуски	*Содержание*		**3**	**1**	**1**	**1**	
	1	Технология приготовления детских холодных блюд и закусок.	1	1			2
	Практические занятия				**1**		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		2

	Самостоятельная работа студентов					**1**	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
ФРЗС **Тема 1.15.** Арт-визаж холодных блюд и закусок	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	ОК.9. Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности						
	1	Способы декорирования.	1	1			2
	2	Современные направления.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка композиций.	1		1		3
	2	Декор.	1		1		3
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Подготовка презентаций.	1			1	3
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
ФРЗС **Тема 1.16.** Автоматизация технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Цели и задачи автоматизации технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок.	1	1			2
	2	Автоматизированные линии приготовления холодных блюд и закусок.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок.	1		1		3
	2	Подбор оснащения автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок.	1		1		3
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление технологических процессов для автоматизированных линий приготовления холодных блюд и закусок.	1			1	2
	2	Составление схем приготовления холодных блюд и закусок на автоматизированных линиях.	1			1	2
ФРЗС **Тема 1.17.** Ресурсосберегающие технологии приготовления	*Содержание*		**3**	**1**	**1**	**1**	
	1	Применение ресурсосберегающих технологий при приготовлении холодных блюд и закусок.	1	1			2
	Практические занятия				**1**		
	1	Разработка ресурсосберегающих технологий при	1		1		3

холодных блюд и закусок		приготовлении холодных блюд и закусок.					
	Самостоятельная работа студентов					**1**	
	1	Подготовка презентаций.	1			1	3
Учебная практика **Виды работ** 1. Ведение процесса приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов : - открытые бутерброды; - закрытые бутерброды; - комбинированные бутерброды; - горячие бутерброды; закусочные (канапе). 2. Ведение процесса приготовления сложных холодных закусок. - Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки. - Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного. Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной			**24**				
Производственная практика **Виды работ** 1. Ведение процесса приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов : - открытые бутерброды; - закрытые бутерброды; - комбинированные бутерброды; - горячие бутерброды; закусочные (канапе). 2. Ведение процесса приготовления сложных холодных закусок. - Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки. - Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного. Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной			**24**				
Раздел 2. *Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и*			**150**	**50**	**50**	**50**	

сельскохозяйственной (домашней) птицы							
Тема 2.1. Сложные холодные блюда из рыбы	*Содержание*		**24**	**8**	**8**	**8**	
	1	Ассортимент. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	2	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления.	1	1			2
	3	Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	1	1			2
	4	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы.	1	1			2
	5	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. Варианты оформления.	1	1			2
	6	Техника приготовления украшений из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении блюд.	1	1			2
	7	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из рыбы и заготовок для них.	1	1			2
	8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1		1		2
	2	*ФРЗС* Разработка новых видов продукции.	1		1		3
	Лабораторные работы 4				**6**		
	1	Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы.	1		1		2
	2	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	1		1		2
	3	Приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	1		1		2
	4	Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы.	1		1		2
	5	Сервировка и оформление сложных холодных блюд из рыбы.	1		1		2

	6	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**8**	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление технологических карт.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	1			1	2
	5	Заполнение бракеражного журнала.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд из рыбы».	1			1	2
	7	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд из рыбы».	1			1	2
	8	Подготовка рефератов «Банкетные блюда из рыбы».	1			1	2
Тема 2.2. Сложные холодные блюда из мяса	*Содержание*		**24**	**8**	**8**	**8**	
	1	Ассортимент. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	2	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления.	1	1			2
	3	Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса.	1	1			2
	4	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из мяса.	1	1			2
	5	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд. Варианты оформления.	1	1			2
	6	Техника приготовления украшений из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении блюд.	1	1			2
	7	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из мяса и заготовок для них.	1	1			2
	8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним.	1	1			2

	Практические занятия				**2**		
	1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1		1		2
	2	*ФРЗС* Разработка новых видов продукции.	1		1		3
	Лабораторные работы 5				**6**		
	1	Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса.	1		1		2
	2	Приготовление сложных холодных блюд из мяса.	1		1		2
	3	Приготовление сложных холодных блюд из мяса.	1		1		2
	4	Оформление и отделка сложных холодных блюд из мяса.	1		1		2
	5	Сервировка и оформление сложных холодных блюд из мяса.	1		1		2
	6	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**8**	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление технологических карт.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.	1			1	2
	5	Заполнение бракеражного журнала.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд из мяса».	1			1	2
	7	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд из мяса».	1			1	2
	8	Подготовка рефератов «Банкетные блюда из мяса».	1			1	2
Тема 2.3. Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы	*Содержание*		**24**	**8**	**8**	**8**	
	1	Ассортимент. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	2	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления.	1	1			2
	3	Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы.	1	1			2
	4	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд	1	1			2

		из птицы.					
	5	Варианты оформления.	1	1			2
	6	Техника приготовления украшений из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении блюд.	1	1			2
	7	Требования к качеству готовых сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и заготовок для них.	1	1			2
	8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Расчёт сырья на заданное количество порций.	1		1		2
	2	*ФРЗС* Разработка новых видов продукции.	1		1		3
	Лабораторные работы 6				**6**		
	1	Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1		1		2
	2	Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1		1		2
	3	Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1		1		2
	4	Оформление и отделка сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1		1		2
	5	Сервировка и оформление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1		1		2
	6	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**8**	
	1	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	2	Составление технологических карт.	1			1	2
	3	Составление технико-технологических карт.	1			1	2
	4	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной	1			1	2

		(домашней) птицы.					
	5	Заполнение бракеражного журнала.	1			1	2
	6	Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».	1			1	2
	7	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».	1			1	2
	8	Подготовка рефератов «Банкетные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы».	1			1	2
Тема 2.4. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	*Содержание*		**12**	**4**	**4**	**4**	
	1	Методы сервировки.	1	1			2
	2	Способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы.	1	1			2
	3	Способы и температура подачи сложных холодных блюд из мяса.	1	1			2
	4	Способы и температура подачи сложных холодных блюд из птицы.	1	1			2
	Практические занятия				**4**		
	1	Предварительная сервировка стола.	1		1		2
	2	Отработка способов подачи сложных холодных блюд из рыбы.	1		1		2
	3	Отработка способов подачи сложных холодных блюд из мяса	1		1		2
	4	Отработка способов подачи сложных холодных блюд из птицы	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**4**	
	1	Оформление таблиц расчёта посуды и приборов по меню.	1			1	2
	2	Выполнение схем сервировки столов.	1			1	2
	3	Отработка способов подачи сложных холодных блюд по меню.	1			1	2
	4	Отработка способов подачи сложных холодных блюд по меню.	1			1	2
	Содержание		**24**	**8**	**8**	**8**	

Тема 2.5. Организация работы холодного цеха для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	1	Отличительные особенности организации работы по приготовлению сложных холодных блюд.	1	1			2
	2	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа.	1	1			2
	3	Санитарно-эпидемиолдогические требования к производству.	1	1			2
	4	Оборудование цеха, его размещение.	1	1			2
	5	Инвентарь, инструменты.	1	1			2
	6	Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.	1	1			2
	7	Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из мяса.	1	1			2
	8	Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	1	1			2
	Практические занятия				**8**		
	1	Составление схем организации технологических процессов.	1		1		2
	2	*ФРЗС* Анализ организации работы производства действующего предприятия.	1		1		3
	3	*ФРЗС* Анализ организации труда в холодном цехе действующего предприятия.	1		1		3
	4	*ФРЗС* Решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях различных типов и классов.	1		1		3
	5	*ФРЗС* Анализ результатов.	1		1		3
	6	*ФРЗС* Разработка рекомендаций.	1		1		3
	7	Подбор оборудования и инвентаря для холодных цехов по	1		1		3

		нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы.					
	8	Составление отчётов.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**8**	
	1	Оформление схем организации технологических процессов.	1			1	2
	2	Оформление схем размещения технологического оборудования в холодных цехах ПОП региона.	1			1	2
	3	Оформление схем размещения технологического оборудования в холодных цехах ПОП региона.	1			1	2
	4	Оформление рекомендаций по работе холодных цехов действующих предприятий	1			1	2
	5	Оформление рекомендаций по работе холодных цехов действующих предприятий	1			1	2
	6	Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством с учётом производственной программы.	1			1	2
	7	Составление рекомендаций по организации работы начальников цехов с учётом производственной программы.	1			1	2
	8	Составление рекомендаций по организации работы бригадиров цехов с учётом производственной программы.	1			1	2
ФРЗС **Тема 2.6.** Диетические сложные холодные блюда и закуски	*Содержание*		**3**	**1**	**1**	**1**	
	1	Технология приготовления диетических сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2
	Практические занятия				**1**		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**1**	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
ФРЗС **Тема 2.7.** Сложные холодные блюда и закуски для сети фаст-фуд	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок для сети фаст-фуд.	1	1			2

	Практические занятия				**2**		
	1	Анализ деятельности действующих предприятий сети фаст-фуд.	1		1		3
	2	Разработка рекомендаций.	1		1		3
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Составление отчётных работ.	1			1	2
	2	Оформление отчётных работ.	1			1	2
ФРЗС **Тема 2.8.** Сложные холодные блюда и закуски для банкетов	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Ассортимент сложных холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок для банкетов.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка технологических процессов приготовления сложных холодных блюд и закусок для банкетов.	1		1		2
	2	Оформление технологической документации.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Подготовка рефератов «Сложные холодные блюда и закуски в банкетном исполнении».	1			1	2
	2	Оформление рефератов «Сложные холодные блюда и закуски в банкетном исполнении».	1			1	2
ФРЗС **Тема 2.9.** Сложные холодные блюда и закуски современной русской кухни	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Ассортимент приготовления сложных холодных блюд и закусок современной русской кухни.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок современной русской кухни.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		2
	2	Оформление меню.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
ФРЗС	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Ассортимент приготовления сложных холодных блюд и	1	1			2

Тема 2.10. Сложные холодные блюда и закуски мировой кулинарии		закусок в мировой кулинарии.					
	2	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок в мировой кулинарии.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		2
	2	Оформление меню.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
ФРЗС **Тема 2.11.** Детские сложные холодные блюда и закуски	*Содержание*		**3**	**1**	**1**	**1**	
	1	Технология приготовления детских сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2
	Практические занятия				**1**		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**1**	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
ФРЗС **Тема 2.12.** Арт-визаж сложных холодных блюд и закусок	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Способы декорирования.	1	1			2
	2	Современные направления.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка композиций.	1		1		3
	2	Декор.	1		1		3
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Подготовка презентаций.	1			1	3
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
ФРЗС **Тема 2.13.** Автоматизация технологических процессов приготовления сложных холодных блюд и закусок	*Содержание*		**3**	**1**	**1**	**1**	
	1	Автоматизированные линии приготовления сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2
	Практические занятия				**1**		
	1	Составление схем приготовления сложных холодных блюд и закусок на автоматизированных линиях.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**1**	
	1	Подбор оснащения автоматизированных линий приготовления сложных холодных блюд и закусок.	1			1	2

ФРЗС **Тема 2.14.** Ресурсосберегающие технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок	*Содержание*		**3**	**1**	**1**	**1**	
	1	Применение ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных блюд и закусок.	1	1			2
	Практические занятия				**1**		
	1	Разработка ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных блюд и закусок.	1		1		3
	Самостоятельная работа студентов					**1**	
	1	Подготовка презентаций.	1			1	3
Учебная практика **Виды работ** 1.Ведение процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, поросят. - Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного. - Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного. - Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской». - Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром. - Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом. - Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс» - Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного. 1. Приготовление паштета из печени, свинины, птицы.			**42**				
Учебная практика **Виды работ** 1.Ведение процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, поросят. - Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного. - Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного. - Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской». - Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром. - Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом. - Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди			**42**				

«Рольмопс» - Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного. 2. Приготовление паштета из печени, свинины, птицы.							
Раздел 3. *Сложные холодные соусы*			**100**	**36**	**36**	**28**	
	Содержание		**42**	**16**	**16**	**10**	
Тема 3.1. Сложные холодные соусы	1	Ассортимент сложных холодных соусов.	1	1			2
	2	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления.	1	1			2
	3	Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.	1	1			2
	4	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления.	1	1			2
	5	Правила соусной композиции.	1	1			2
	6	Технологические процессы приготовления.	1	1			2
	7	Варианты комбинирования различных способов приготовления.	1	1			2
	8	Методы контроля качества и безопасности приготовления.	1	1			2
	9	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов соусов.	1	1			2
	10	Требования к качеству готовых соусов и заготовок для них.	1	1			2
	11	Органолептические способы определения степени готовности и качества.	1	1			2
	12	Принципы декорирования блюд сложными холодными соусами.	1	1			2
	13	Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.	1	1			2
	14	Температурный и временной режим при подаче и хранении.	1	1			2
	15	Контроль качества и безопасности.	1	1			2
	16	Требования к безопасности приготовления и хранения	1	1			2

		готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним.					
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка ассортимента, расчёт массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов.	1		1		2
	2	Проверка качества продуктов для приготовления.	1		1		2
	Лабораторные работы 7				**6**		
	1	Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов.	1		1		2
	2	Приготовление сложных холодных соусов.	1		1		2
	3	Приготовление сложных холодных соусов.	1		1		2
	4	Оформление и декорирование тарелок сложными холодными соусами.	1		1		2
	5	Оформление и декорирование тарелок сложными холодными соусами.	1		1		2
	6	Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	1		1		2
	Практические занятия				**2**		
	1	**ФРЗС** Изучение ассортимента сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона.	1		1		2
	2	**ФРЗС** Проверка качества продуктов для приготовления.	1		1		2
	Лабораторные работы 8				**6**		
	1	**ФРЗС** Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов в действующих предприятиях региона.	1		1		2
	2	**ФРЗС** Приготовление сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона.	1		1		2
	3	**ФРЗС** Приготовление сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона.	1		1		2
	4	**ФРЗС** Оформление и декорирование тарелок сложными	1		1		2

		холодными соусами в действующих предприятиях региона.					
	5	**ФРЗС** Сервировка и подача сложных холодных соусов в действующих предприятиях региона.	1		1		2
	6	**ФРЗС** Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**10**	
	1	Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации».	1			1	2
	2	Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации».	1			1	2
	3	Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов.	1			1	2
	4	Работа со сборником рецептур, справочной литературой.	1			1	2
	5	Оформление рабочих тетрадей.	1			1	2
	6	Оформление отчётов.	1			1	2
	7	Решение ситуационных задач.	1			1	2
	8	Выполнение рисунков вариантов декорирования тарелок.	1			1	3
	9	Разработка новых видов продукции, технологических процессов.	1			1	3
	10	Подготовка презентаций.	1			1	3
Тема 3.2. Оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных соусов	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Виды технологического оборудования и его безопасное использование. Миксеры, блендеры, бликсеры, куттеры.	1	1			2
	2	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных соусов.	1		1		2
	2	Производственный инвентарь для приготовления сложных холодных соусов.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	

	1	**ФРЗС** Подбор оборудования для приготовления сложных холодных соусов для предприятий региона.				1	3
	2	**ФРЗС** Подбор инвентаря для приготовления сложных холодных соусов для предприятий региона.				1	3
Тема 3.3. Правила подачи сложных холодных соусов	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Методы сервировки.	1	1			2
	2	Способы и температура подачи	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Подбор посуды, приборов.	1		1		2
	2	Подача соусов.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Выполнение схем сервировки.	1			1	2
	2	Оформление таблицы «Посуда и приборы для подачи сложных холодных соусов»	1			1	2
Тема 3.4. Организация работы холодного цеха для приготовления сложных холодных соусов	*Содержание*		**16**	**6**	**6**	**4**	
	1	Отличительные особенности организации работы по приготовлению сложных холодных соусов.	1	1			2
	2	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа.	1	1			2
	3	Санитарно-эпидемиолдогические требования к производству.	1	1			2
	4	Оборудование цеха, его размещение. Инвентарь, инструменты.	1	1			2
	5	Технологические линии для приготовления сложных холодных соусов.	1	1			2
	6	Организация труда и рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов.	1	1			2
	Практические занятия				**6**		
	1	Разработка ассортимента сложных холодных соусов.	1		1		2
	2	Составление производственной программы.	1		1		2
	3	Подбор и размещение оборудования.	1		1		2
	4	Подбор инвентаря и инструментов.	1		1		2

	5	Составление схем организации технологических процессов.	1		1		2
	6	Решение производственных ситуационных задач по организации работы холодных цехов в предприятиях различных типов и классов.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					4	
	1	Оформление производственной программы.				1	2
	2	Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством с учётом производственной программы.				1	2
	3	Составление рекомендаций по организации работы начальников цехов с учётом производственной программы.				1	2
	4	Составление рекомендаций по организации работы ригадиров цехов с учётом производственной программы.				1	2
ФРЗС **Тема 3.5.** Сложные холодные соусы к закускам для банкетов	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Ассортимент сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка технологических процессов приготовления сложных холодных соусов к закускам для банкетов.	1		1		2
	2	Оформление технологической документации.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Подготовка рефератов «Сложные холодные соусы к закускам в банкетном исполнении».	1			1	3
	2	Подготовка презентаций.	1			1	2
ФРЗС **Тема 3.6.** Сложные холодные соусы современной русской кухни	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Ассортимент приготовления сложных холодных соусов современной русской кухни.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов современной русской кухни.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		

	1	Разработка ассортимента.	1		1		2
	2	Оформление меню.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
ФРЗС **Тема 3.7.** Сложные холодные соусы мировой кулинарии	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Ассортимент приготовления сложных холодных соусов в мировой кулинарии.	1	1			2
	2	Технология приготовления сложных холодных соусов в мировой кулинарии.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка ассортимента.	1		1		2
	2	Оформление меню.	1		1		2
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Оформление технологической документации.	1			1	2
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
ФРЗС **Тема 3.8.** Арт-визаж сложных холодных соусов	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Способы декорирования.	1	1			2
	2	Современные направления.	1	1			2
	Практические занятия				**2**		
	1	Разработка композиций.	1		1		3
	2	Декор.	1		1		3
	Самостоятельная работа студентов					**2**	
	1	Подготовка презентаций.	1			1	3
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
ФРЗС **Тема 3.9.** Ресурсосберегающие технологии приготовления сложных холодных соусов	*Содержание*		**6**	**2**	**2**	**2**	
	1	Способы мимизации затрат при производстве сложных холодных соусов	1	1			2
	2	Применение ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных соусов.	1	1			2
	Практические занятия				**1**		
	1	Разработка ресурсосберегающих технологий при приготовлении сложных холодных соусов	1		1		3
	2	Разработка ресурсосберегающих технологий при	1		1		3

		приготовлении сложных холодных соусов					
	Самостоятельная работа студентов					**1**	
	1	Подготовка презентаций.	1			1	3
	2	Подготовка презентаций.	1			1	3
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02							
Примерная тематика домашних заданий **Раздел 1.***Канапе, лёгкие и сложные холодные закуски* 1. Разработка новых видов продукции, технологических процессов. 2. Составление рефератов «Современные виды оборудования для холодных цехов». **Раздел 2.***Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы* 1. Разработка новых видов продукции, технологических процессов. (6) 2. Отработка приёмов подготовки посуды, приборов, сервировки стола на 1 персону (по заданию преподавателя). 3. Составление рефератов «Современные виды оборудования, инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы». **Раздел 3.***Сложные холодные соусы* 1. Разработка новых видов продукции, технологических процессов. Отработка приёмов подготовки посуды, приборов, сервировки стола на 1 персону (по заданию преподавателя).							
Дифференцированный зачёт по МДК05.01							
Квалификационный экзамен по ПМ. 05							

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета*
«Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий
- учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя, ноутбук, видеопроэктор.

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
производственные столы, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование, блендер, миксер; комплекты ножей, ножи консервные, разделочные доски; наборы столовой посуды, стаканов, бокалов, фужеров, чайные и кофейные сервизы, пароконвектомат, электроплиты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- Конституция Российской Федерации
- Гражданский Кодекс РФ, *Ч.* 1,2
- Трудовой Кодекс РФ
- Федеральный закон «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 07.02.92. (с изменениями и дополнениями от 09.01.99. № 2-ФЗ)
- ФЗ ”О качестве и безопасности пищевых продуктов”, ФЗ-29 от 02.01.2000
- Государственные стандарты Российской Федерации:

11. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
12. ГОСТ Р 50763–2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008
13. ГОСТ Р 50646-94 «Услуги населению. Термины и определения».
14. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
15. ГОСТ Р 50647-94 “Общественное питание. Термины и определения”.
16. ГОСТ Р 50763-95 “Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.
17. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

18. ГОСТ ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2001.
- Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2001
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания.
- Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.
- Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2000.
- Квалификационный справочник должностей служащих. – М.: Инфра – М, 2002

<u>Основная</u>:

Васюкова, А.Т.Справочник повара [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2013. - 496 с. - Библиогр.: с. 476. - Прил.: с. 477-495.

Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учеб. / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2013. - 480 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 475.

Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для СПО / Г.Г. Дубцов.- 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2008.- 272с

Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста Текст : уч. пособие / Ермилова С.В., Соколова Е.И - М.: Академия, 2008.- 64с

Ермилова, С.В.Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 80 с. - (Непрерывное профессиональное образование. Кондитер (повышенные уровень)).

Жабина С. Б.Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для учреждений сред. проф. образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В.Колесова. —М. : Издательский центр ≪Академия≫, 2013. — 336 с.

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Текст : учебник для НПО / В.П. Золин. – М.: Академия, 2010.- 320 с.

Калинина, В.М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст] : учеб. для студентов учрежд. СПО / В. М. Калинина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 320 с. - (СПО. Пищевое производство).

Кабаченко, С.Б.Оригинальные украшения из сладкой массы для десертных блюд [Текст] / С. Б. Кабаченко. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 96 с. :

Кузнеделева, С.Н.Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - М. : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО). - Библиогр.: с. 220-221. - Прил.: с. 194-219.

Кузнецова, Л.С.Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для студентов учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 6-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2013. - 400 с. - (СПО. Пищевое производство). - Библиогр.: с. 395-396
Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария Текст : учебник для СПО / Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский.- М.: Академия, 2011 – 352 с.
Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности Текст : учебник / В.В. Румынина.- 7- е изд., стереотип. - М. : Академия, 2010.- 192 с.
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2013. - 212 с.
Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Текст : Учебник для НПО / В.В.Усов. - 7-е изд., стер. – М. : Академия, 2009.
Фатыхов, Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту Текст : учеб. пособие для СПО / Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – М.: Академия, 2009. – 224 с.
Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум Текст : учеб.пособие / Н.Э. Харченко.- М.: Академия, 2010. – 288 с.
Цыганова, Т.Б.Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] / Т. Б. Цыганова. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 448 с.
Шильман, Л.З.Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 192 с.
Шильман, Л.З.Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. - М. : Академия, 2012. - 176 с.
Экономика отрасли: торговля и общественное питание / Е.А.Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольхова и др.: учебное пособие для СПО. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 224 с.

ЭБС (электронно-библиотечная система)

25. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014
26. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2012
27. Горелов А. А.Горелов, А. А. Этика [Электронный ресурс] : Уч. пособ. / А. А. Горелов, Т. А. Горелова. - 4-е изд., стереотип. - М. : Флинта : МПСИ, 2011
28. Ефимова Н. С.Социальная психология: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 192 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).
29. Ефимова Н. С.Социальная психология: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 192 с.: ил. - (Профессиональное образование).
30. Дейнека А. В.Управление персоналом: Учебник / А.В. Дейнека. - М.: Дашков и К, 2011

31. Добрина Н. А.Менеджмент: основы теории и деловой практикум: Учебное пособие / Н.А. Добрина, Ю.В. Щербакова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.
32. Зайцева Т. В.Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 336 с. - (Профессиональное образование).
33. Зайцева Т. В.Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013
34. Зайко Г. М.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013
35. Кащенко В. Ф.Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
36. Кондрашова Е. А.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007.
37. Коник Н. В.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013
38. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.
39. Пихало В. Т.Управление персоналом организации: учеб. пос. / В.Т. Пихало и др.; Под общ. ред. В.Т. Пихало, Ю.Н. Царегородцева. - М.: Форум, 2010. - 400 с.: ил. - (Профессиональное образование).
40. Романович Ж. А.Романович, Ж. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : Учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°», 2013

- Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.
- Анурова Н. и Пали Марциано Азбука ресторатора. - М.: «Издательство Жигульского» (ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Групп «Би-Би-Пи-Джи), 2003
- Веснин В.Р. Основы менеджмента: учебник. – М.: Проспект, 2011. – 320 с.
- Грибов В. Д. Менеджмент: учебное пособие – 4-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2011.- 280 с.

<u>Журналы:</u>

1. «Вы и Ваш ресторан»,
2. «Гостиницы, рестораны, туризм»,
3. «Кулинар».
4. «Питание и общество»,
5. «Ресторанный бизнес»,
6. Стандарты и качество»,
7. «Ресторан»
8. «Ресторанные ведомости»,
9. «Ресторатор»,
10. «Фьюжн»,

11. «Гастрономъ»
12. "Шеф - Арт"

Интернет ресурсы

EDA-SERVER.RU
kulina.ru
kuking.net
restorator.name
pitportal.ru
www.egoclub.ru/allmenu
www.restorankilikiya.ru/
skybar.ru/book01-04.php
www.restaurator.ru - на сайте представлена полная информация о ресторанах и кафе, меню
www.millionmenu.ru - на сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы
www.horeca.ru - на сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, кафе, казино Москвы.
www.new.frio.ru - сайт Федерации Рестораторов и Отельеров (новости о деятельности и проводимых Федерацией мероприятиях
skybar.ru
mir-restoratora.ru
http://www.kontrolnaja.ru
http://www.studfiles.ru
http://prozakon.su/a364
http://pda.coolreferat.com
http://www.bishelp.ru
http://www.psycho.ru
http://www.chelny-diploms.ru
http://vvvvv.narod.ru
http://www.restorate.ru
www/гастроном.ru
www.rectoratoff.ru
www.good-cook.ru
www.vkusnosti.com
www.gotovim-doma.ru
www.kulina.ru
www.kuking.net

www.souz-kulinarov.ru
www.1001recept.com
www.gotovim-edim.ru
www.povarenok.ru
www.pokushay.ru
www.eda-server.ru
www.iamcook.ru

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 204 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессионального модуля ПМ.02.

Перед изучением профессионального модуля ПМ.02, предшествуют профессиональные модули: ПМ.01, ПМ.03, ПМ04. Учебные дисциплины: физиология питания, санитария и гигиена, организация производства, экономика.

Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Аттестация по итогам изученного модуля заканчивается дифференцированным зачётом и экзаменом.

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности Техник - технолог.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

высшее образование , соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в ПОП, стажировка 1 раз в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: _ высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в ПОП, стажировка 1 раз в 3 года.

Инженерно-педагогический состав:

Ракипова Р. Х. - преподаватель высшей категории
Бесчетвертева Т.Ю. - преподаватель высшей категории

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные ПК)	**Общие показатели оценки результата**	**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	**ОПОР 1.** Организация процесса подготовки помещений, оборудования, инвентаря, в соответствии с требованиями индустрии питания.	**У1.**Принимать решения по организации процессов приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок. **У2** Принимать организационные решения по процессам приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	**ОПОР 1.1.** Оптимальный выбор метода организации и приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок. **ОПОР 1.2.** Демонстрация умений по отработке приемов работы с технологическим оборудованием и инвентарём.	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. Устный опрос Письменный опрос Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений, отчёта экскурсии.
		У3.Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	**ОПОР 1.3.** Проведение корректных расчетов по определению необходимого количества сырья, полуфабрикатов, для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок. **ОПОР 1. 4.** Демонстрация умений на разных стадиях технологического процесса	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практического занятия. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
		Зн1 Ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	**ОПОР 1. 5.** Владение требованиями профессиональных стандартов	Экспертная оценка выполнения практического задания

			индустрии питания по ассортименту канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	Экспертное наблюдение лабораторной работы
		Зн 2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок	**ОПОР 1. 5.** Владение методами и способами определения сочетаемости продуктов. Знать таблицу сочетаемости продуктов	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы.
		Зн 3 варианты оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок	**ОПОР 1. 6.** Владениевариантами оформления и техникой декорирования канапе, лёгких и сложных холодных закусок в соответствии с новыми требованиями индустрии питания	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	**ОПОР 2.**Организация процесса подготовки помещений, оборудования, инвентаря, в соответствии с требованиями индустрии питания.	**У 4.**Организовывать, осуществлять и контролировать процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. **У 5**Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных блюд из рыбы,	**ОПОР 2.1.**Оптимальный выбор метода организации и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. **ОПОР 2.2.**Демонстрация умений по отработке приемов работы с технологическим оборудованием и инвентарём.	Устный опрос Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы.

		мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
		Зн 4.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	**ОПОР 2.3.**Владение методами и способами определения сочетаемости продуктов. Знать таблицу сочетаемости продуктов	Экспертная оценка выполнения практического занятия.
		Зн5 Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	**ОПОР 2.4.**Владение органолептическими и лабораторными методиками распознавания качества продуктов и дополнительных ингредиентов.	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	**ОПОР 3.**Организация процесса подготовки помещений, оборудования, инвентаря, в соответствии с	**У 6.**Организовывать, осуществлять и контролировать процесс приготовления сложных холодных соусов. **У 7.**Принимать организационные	**ОПОР 3.1.**Оптимальный выбор метода организации и приготовления сложных холодных соусов. **ОПОР 3.2.**Демонстрация умений по отработке приемов работы с технологическим оборудованием	Устный опрос Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы

	требованиями индустрии питания.	решения по процессам приготовления сложных холодных соусов.	и инвентарём.	
		Зн 5.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных соусов.	**ОПОР3.1.**Владение методами и способами определения сочетаемости продуктов. Знать таблицу сочетаемости продуктов	Экспертная оценка выполнения практического занятия.
		Зн6 Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных холодных соусов.	**ОПОР 3.2.**Владение органолептическими и лабораторными методиками распознавания качества продуктов и дополнительных ингредиентов.	Устный опрос Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы
		Зн7варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами	**ОПОР 3.3.**Владениевариантами оформления и техникой декорирования тарелок холодными соусами в соответствии с новыми требованиями индустрии питания	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы
Промежуточная аттестация МДК 02.01				Дифференцированный зачет
Учебная практика				Дифференцированный зачет
Производственная практика				Дифференцированный

	зачет
Промежуточная аттестация ПМ. 02	Экзамен квалификационный

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)	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– познавательный интерес в ходе овладения профессиональными умениями и навыками, активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях, успешное прохождение практики.	**ОПОР 1.1.** Демонстрация интереса к специальности технология продукции общественного питания, участие в мероприятиях профессиональной направленности. **ОПОР 1.2.** Обоснованное проектирование индивидуальной траектории профессионального развития.	Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Отзывы с практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- планирование собственной профессиональной деятельности; -обоснованный выбор методов и способов решения профессиональных задач – самооценка эффективности решения профессиональных задач, обоснование принятых решений;	**ОПОР 2.1.** Демонстрация навыков самоорганизации, самоуправления, умения взаимодействия с потребителем, с персоналом, с руководством в ходе решения поставленных задач. **ОПОР 2.2.** Осознанное планирование собственной деятельность в технолога, обоснованный выбор типовых методов и способов оформления отчетности технолога, оценивание их эффективности и качества. **ОПОР 2.3.**Эффективность и качество выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Отзывы с практики

		при, приготовлении и оформлении сложной холодной кулинарной продукции .	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; - выбор адекватных ситуациям методов и средств контроля, оценки и коррекции собственной деятельности; - выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации; - берёт на себя ответственность за принятое решение; - оценивает результаты деятельности по заданным показателям.	**ОПОР 3.1.**Своевременность, точность принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях возникающих в процессе приготовления сложной холодной кулинарной продукции, приемки и хранения товара, по организации процесса доставки сырья и полуфабрикатов от поставщиков. **ОПОР 3.2.** Способность нести ответственность за принятые решения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– установление позитивного стиля общения, владение диалоговыми формами общения; – использование приемов и методов психологии делового общения в работе с коллегами, руководством, клиентами, потребителями; – самоанализ и коррекция стиля общения, установленных взаимоотношений в коллективе с учетом корпоративной этики.	**ОПОР 6.1.**Уровень культуры общения обучающихся с преподавателями, руководством, сотрудниками организации, в которой проходит практика.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу	– формирование ответственного поведения в ходе	**ОПОР 7.1**.Ответственность за работу подчиненных и результат выполнение	Экспертное наблюдение и оценка на практических

членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	выполнения совместной (командной) работы по решению профессиональных задач;	заданий при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции, по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия потребителей, за безопасную работу подчиненных при эксплуатации торгово-технологического оборудования, за охрану труда.	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	– Анализ инноваций в сфере изучаемой профессии; – Оценка эффективности инноваций в сфере профессиональной деятельности; – Владение нормативно-правовыми документами.	**ОПОР 10.1.** Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативно-правовых документов, а также требования стандартов при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Разработчик:
Ракипова Р.Х преподаватель специальных дисциплин высшей категории ОГБПОУ УТПиТ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ О3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

г. Ульяновск
2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22 апреля 2014 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании МК промышленной экологии и биотехнологии, сервиса
Председатель МК
_____Т.Ю.Бесчетвертева
(подпись И.О.Ф.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
ОГБПОУ УТПиТ
_____Ю.Ю.Бесова
(подпись, И.О.Ф ,)

Протокол заседания МК
№ 1 от « 30 » августа 2016 г

« » 20 г

Авторы-разработчики:

Ракипова Р.Х.. преподаватель спецдисциплин высшей категории УТПиТ,
Яркина И.И.. преподаватель специальных дисциплин УТПиТ.

Рецензенты:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	116
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	119

1. Паспорт рабочей программы
профессионального модуля.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
1.ПК3.1 Организация и проведение приготовления сложных супов.
2.ПК3.2 Организация и проведение приготовления горячих сложных соусов.
3.ПК3.3 Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4.ПК3.4 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии техник-технолог (среднее профессиональное образование), в профильном обучении, в рамках программы курсов повышения квалификации.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля ПМ 0.3 должен:

иметь практический опыт: - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия ранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных видов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлаждённом и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:
Всего **818** часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки студентов **530** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов **353** часа;
самостоятельной работы студента **-177** часов;
учебной и производственной практики **- 180/108** часов

СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ.

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- *Понимать сущность и социальную значимость специальности и квалификации техник-технолог, проявлять к ней устойчивый интерес. Введение .*

ОК.2 .Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

- *Организовывать процессы и виды тепловой обработки ,выбирать ресурсосберегающие технологии при формирование качества продукции. Тема №1.*

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- *Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложной кулинарной продукции. Тема 3.1; 9.1; 9.2.*

О.К 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- *Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Тема 2.1; 2.2; 2.3; 2.4 – 2.7; 3.2; 5.1*

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- *Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности. Тема 4.2; 6.1 – 6.7*

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- *Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями. Тема 3.5; 9.2; 9.3.*

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.

- *Проявлять ответственность при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценивать результат выполненных заданий. Тема 2.6; 3.4; 9.3;*

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- *Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов. Тема 3.6; 7.1 – 7.6*

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

- *Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Тема 4.6; 7.7; 8.1 – 8.4;*

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности 4.4.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

В том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.

3.1 Тематический план профессионального модуля (для СПО).

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведенный на освоение Междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч.курсовая работа (проект), часов	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел Технология приготовления и тепловая обработка кулинарной продукции сложного приготовления.								
ПК 3.1	1.Тепловая кулинарная	24	16	0/0		8			
ПК 3.2	2. Технология приготовления сложных супов.	60	40	12/6		20			
ПК 3.3 ПК 3.4	3 Технология приготовления сложных соусов.	45	30	6/4		15			

	4 Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	**45**	**30**	**6/4**		**15**			
	5. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых,	**25**	**17**	**6/4**		**8**			
	6 Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	**60**	**40**	**12/4**		**20**			
	7 Технология приготовления сложных блюд из мяса и	**90**	**48**	**24/8**		**30**			
	8 Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	**63**	**34**	**12/4**		**21**			
	9 Технология приготовления блюд из яиц и творога.	**15**	**10**	**6/3**		**5**			

	10 Технология приготовления блюд диетического и лечебного питания.	**61**	**40**	6/2		**21**			
	11 Технология приготовления блюд детского и лечебного питания.	**42**	**28**	6/2		**14**			
	12 Выполнение курсовой работы		**20**						
		530	**353**	**96/41** **137**	**20**	**177**		**180**	**108**
	Всего	**818**							

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ).

Наименование разделов и тем Профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов курсовая работа (проект)	Объём часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
Раздел Технология приготовления и тепловая обработка кулинарной продукции сложного приготовления.					
МДК 03. 01. Технология приготовления сложной кулинарной продукции.	**уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать**: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - классификацию сыров, условия ранения и требования к качеству различных видов сыров;				

	- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; способов приготовления - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных видов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, -				

	технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлаждённом и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.				
1.Тепловая кулинарная обработка продуктов		**24**	**16**	**8**	
Тема 1.1. Технологические способы кулинарной обработки пищевых продуктов. ОК.1.	**Содержание**				
	1 Введение.	**1**	**1**	-	2
	2 Влияние обработки на качество продукции	**1**	**1**		2
	3 Механические, гидромеханические, химические и биохимические способы	**1**	**1**		2
	4 Термические способы обработки продуктов	**1**	**1**		2
Тема 1.2 Виды	**Содержание**				
	1 Виды тепловой обработки, их характеристики и значение	**1**	**1**		2

тепловой обработки продуктов **ОК.2.**	2	Требования к тепловой обработке	**1**	**1**		2
	3	Влияние тепловой обработки на качество готовой продукции,	**1**	**1**		2
	4	Температурный режим и продолжительность приготовления на качество готовой продукции.	**1**	**1**		2
Тема 1.3 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. **ОК.2.**	**Содержание**					
	1	Основные процессы, формирующие качество продукции: (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос)	**1**	**1**		2
	2	Изменение белков мышечных и соединительных тканей мяса, рыбы и птицы. Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов, зерномучных продуктов.	**1**	**1**		2
	3	Изменение углеводов (сахаров). Изменение углеводов клеточных стенок	**1**	**1**		2
	4	Изменение углеводов (крахмала).	**1**	**1**		2
	5	Изменение жиров при варке. Изменение жиров при жарке основным способом и во фритюре.	**1**	**1**		2
	6	Изменение витаминов, цвета, массы, формирование вкуса и аромата	**1**	**1**		2
	Самостоятельная работа Составить таблицу питательных веществ, содержащихся в продуктах. Провести анализ по изменениям веществ при тепловой обработке. Провести анализ влияния тепловой обработки на продукты		**8**		**2** **3** **3**	
МДК 03 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	**Уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов, - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов, - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов. - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных супов. - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих супов. - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать**: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов. - классификацию супов. - методы организации производства сложных супов. - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.					

	- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. - основные критерии оценки качества готовых сложных супов. - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов. - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов. - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных). - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов. - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. - требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. - риски в области безопасности процессов приготовления и готовых сложных супов. - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовых сложных супов.				
2 Технология приготовления сложных супов.		**60**	**40**	**20**	
Тема 2.1 **Приготовление бульонов. Общие правила варки супов.** **ОК.4.**	**Содержание**				
	1 Осуществлять поиск информации о новых технологиях по приготовлению бульонов, необходимых для решения профессиональных задач. Значение бульонов и супов в питании. Организация производства сложных бульонов и супов. Виды теплового оборудования используемого для приготовления супов. **ФРЗС** Автоматизация приёмов приготовления булонов.	**1**	**1**		2 2

	2	Правила варки бульонов и супов, критерии оценки компонентов для приготовления бульонов и супов. Сочетания основных продуктов для приготовления гармоничных бульонов и супов. Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных бульонов, супов. Возможные риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных бульонов и супов. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления сложных бульонов и супов.	**1**	**1**		
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов щей, борщей. **ОК.4.**	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск информации о новых технологиях по приготовлению сложных заправочных супов, необходимых для решения профессиональных задач.* Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск щей. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск борщей. Ресурсосберегающие технологии, применяемые при приготовлении щей и борщей. **ФРЗС** Правила приготовления русских национальных щей.	**1**	**1**		2
	2	Оценка компонентов для приготовления щей и борщей, варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных щей, борщей: критерии Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых супов. Риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных щей и борщей. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления щей и борщей.	**1**	**1**		2
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных супов (щей, борщей) Составить технологические карты по технологии приготовления щей и борщей. Составить таблицу: «Требование к качеству щей и борщей, сроки реализации. Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно- технологической литературой.		4		**1** **2** **1**	2 2 2
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: рассольников, солянок, супов с	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск информации о новых технологиях по приготовлению сложных заправочных супов: рассольников, солянок, супов с крупами, необходимых для решения профессиональных задач·* Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск рассольников. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск солянок.	**1**	**1**		2

крупами. **ОК.4.**	2	Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов с крупами. **ФРЗС.** Ассортимент супов приготавливаемых для питания спортсменов. Оценка компонентов для приготовления рассольников, солянок, супов с крупами, варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных рассольников, солянок, супов с крупами.	**1**	**1**		2
	3	Безопасные способы приготовления, хранения и подаче готовых супов Риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных рассольников, солянок, супов с крупами Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления рассольников, солянок, супов с крупами	**1**	**1**		2
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных заправочных супов (солянок, рассольников, супов с крупами) Составить технологические карты по технологии приготовления солянок, рассольников, супов с крупами. Составить таблицу: «Требование к качеству солянок, рассольников, супов с крупами, сроки реализации. Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно- технологической литературой.	**3**		**1** **1** **1**	2 2 2
Тема 2.4 **Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов овощных, из бобовых, макаронных изделий.** **ОК.4.**	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск информации о новых технологиях по приготовлению сложных заправочных супов, необходимых для решения профессиональных задач.* Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов овощных. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов из бобовых. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов с макаронными изделиями	**1**	**1**		2
	2	Оценка компонентов для приготовления супов овощных, супов из бобовых, супов с макаронными изделиями. варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных супов овощных, супов с бобовыми и макаронными изделиями. Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых супов Риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных супов овощных, супов из бобовых и макаронных изделий. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления супов овощных, супов из бобовых и макаронных изделий.	**1**	**1**		2

	Практическая работа № 1 Расчёт сырья для приготовления заправочных супов с учётом сезона. Расчет и оформление сырьевой ведомости для ЛПР №1; 2		**2**			
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных заправочных супов (супов овощных, супов из бобовых, супов с макаронными изделиями.) Составить технологические карты по технологии приготовления супов овощных, супов из бобовых, супов с макаронными изделиями. Составить таблицу: «Требование к качеству супов овощных, супов из бобовых, супов с макаронными изделиями, сроки реализации. Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно- технологической литературой.		**4**		**1** **1** **1** **1**	2 2 2 2
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления сложных супов сладких, супов-пюре. **ОК.4.**	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск информации о новых технологиях по приготовлению сложных заправочных супов, необходимых для решения профессиональных задач.* Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов сладких. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов- пюре. **ФРЗС** Автоматизированные приёмы приготовления сладких супов, супов-пюре	**1**	**1**		2
	2	Оценки компонентов для приготовления супов сладких, супов- пюре, варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных супов сладких, супов- пюре. **ФРЗС** Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сладких супов, супов – пюре. Технология приготовления специальных гарниров пюреобразных. Требования к безопасности приготовления, хранения и подаче готовых супов. Риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных супов сладких, супов-пюре. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления супов сладких, супов-пюре	**1**	**1**		2
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных супов (супов сладких, супов-пюре). Составить технологические карты по технологии приготовления супов сладких, супов-пюре.		**3**		1 **1** **1**	2 2 2

	.Составить таблицу: «Требование к качеству супов сладких, супов-пюре, сроки реализации. Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно- технологической литературой.					
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления сложных супов молочных и прозрачных. **ОК.4.** **ОК.7.**	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск информации о новых технологиях по приготовлению сложных супов, необходимых для решения профессиональных задач.* Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов молочных. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов прозрачных. Технология приготовления специальных гарниров для прозрачных супов. Оценка компонентов для приготовления супов молочных, супов прозрачных варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных супов молочных, супов прозрачных	**1**	**1**		2
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных супов (супов молочных, супов прозрачных.). Составить технологические карты по технологии приготовления супов молочных, супов прозрачных.. .Составить таблицу: «Требование к качеству супов молочных, супов прозрачных, сроки реализации. Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно- технологической литературой.	**3**		**1** **1** **1**	2 2 2	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления сложных супов холодных, из концентратов, национальных. **ОК.4.**	**Содержание**					
	1	Осуществлять поиск информации о новых технологиях по приготовлению сложных супов, необходимых для решения профессиональных задач. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов холодных. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов из концентрата. Ассортимент, приготовление. Оформление и отпуск супов национальных. **ФРЗС** Изыски мировой кулинарии**.** Оценка компонентов для приготовления супов холодных, из концентрата, национальных супов, варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных супов холодных, из концентратов национальных. Технология приготовления специальных гарниров для национальных супов.	**1**	**1**		2
	2	Подбор пряностей и приправ при приготовлении национальных супов: варианты	**1**	**1**		2

	Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых супов. Риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных супов холодных, из концентратов, национальных. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления супов холодных, из концентратов, национальных..				
Практическая работа № 2:Решение ситуационных задач Составление сырьевой ведомости.		4	4		
Лабораторно-практическая работа №1 1Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, , посуды для приготовления и подачи пюреобразных, молочных, национальных, разных супов, безопасное приготовление сложных пюреобразных, молочных, национальных, разных супов. 3 Приготовление, оформление и способы подачи пюреобразных, молочных, национальных супов, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.		6	6		
Лабораторно-практическая работа №2 1Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, , посуды для приготовления и подачи пюреобразных, молочных, национальных, разных супов, безопасное приготовление сложных пюреобразных, молочных, национальных, разных супов. 3 Приготовление, оформление и способы подачи пюреобразных, молочных, национальных супов, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.		6	6		

	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных супов (супов холодных, из концентратов, национальных.). Составить технологические карты по технологии приготовления супов холодных, из концентратов, национальных. .Составить таблицу: «Требование к качеству супов холодных, из концентратов, национальных, сроки реализации. Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно- технологической литературой.	**3**		**1** **1** **1**	2 2 2
МДК 03 01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции.	**уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов. - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных соусов. - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов. - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных соусов. - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных соусов. - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:** - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:, соусов. - методы организации производства сложных соусов. - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных соусов. - основные критерии оценки качества готовой сложных соусов. - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов. - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов				

	сложных горячих соусов. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных соусов. - технологию приготовления сложных соусов. - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных соусов. - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов. - варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов. - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов. - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним. - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложных соусов. - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложных соусов.				
3.Технология приготовления и оформления сложных соусов.		**45**	**30**	**15**	
Тема 3.1. Технология приготовления полуфабрикатов для приготовления соусов. Общие правила приготовления соусов. . **ОК.2** **ОК 3.**	**Содержание**				
	1 *Организовывать процессы приготовления полуфабрикатов для соусов, выбирать ресурсосберегающие технологии при формирование качества продукции..* Значение соусов в питании, их классификация. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов. Правила варки соусов. Организация производства соусов: принципы и методы	**1**	**1**		2 2
	2 Комбинирование различных способов приготовления сложных соусов: методы и варианты Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов. Вкусовые добавки к сложным горячим соусам. Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Подбор горячих соусов к различным группам блюд.	**1**	**1**		

	3	Оформление тарелки и блюд горячими соусами: варианты оформления. Контроль безопасности продуктов, процессов при приготовлении и хранении готовых соусов.	**1**	**1**		2
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных соусов. Составить технологические карты по технологии приготовления соусов. .Составить таблицу: «Требование к качеству соусов, сроки реализации». Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно - технологической литературой. Разработка новых видов соусов.		**3**		**1** **1** **1**	2
Тема 3.2. Технология приготовления соусов красных (на мясных бульонах). **ОК.4.**	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения действий по приготовлению соусов, и повышению профессионального и личностного развития.* Ассортимент, приготовление, оформление и способы подачи соусов красных и их производных. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов красных и их производных. Организация производства соусов: принципы и методы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов красных и его производных. Комбинирование различных способов приготовления сложных соусов: методы и варианты Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов.	**1**	**1**		2 2
	2	Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов красных и его производных. Подбор горячих соусов к различным группам блюд.	**1**	**1**		
	3	Оформление тарелки и блюд соусами красными: варианты оформления Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых красных соусов	**1**	**1**		
	<u>Самостоятельные работы:</u> Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных соусов красных на мясном бульоне. Составить технологические карты по технологии приготовления соусов красных на мясном бульоне. .Составить таблицу: «Требование к качеству красных соусов, сроки реализации».		**3**		**1** **1** **1**	

	Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно- технологической литературой. Разработка новых видов соусов.					
Тема 3.3. Технология приготовления Соусов белых на мясных и рыбных бульонах. **ОК.4.**	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения действий по приготовлению соусов, и повышению профессионального и личностного развития.* Ассортимент, приготовление, оформление и способы подачи соусов белых на мясных и рыбных бульонах и их производных. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов белых на мясных и рыбных бульонах и их производных	**1**	**1**		2
	2	Организация производства соусов: принципы и методы Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных белых соусов на мясных и рыбных бульонах и их производных.	**1**	**1**		2
	3	Подбор белых соусов на мясных и рыбных бульонах и их производных, к различным группам блюд. Оформление тарелки и блюд горячими белыми соусами на мясных и рыбных бульонах и его производных. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых белых соусов на мясных и рыбных бульонах и его производных	**1**	**1**		2
	Практическая работа № 3 Расчёт сырья для приготовления соусов с учётом сезонности. Разработка новых видов соусов, составление технологических карт.		**2**	**2**		
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных соусов белых на мясном и рыбном бульоне. Составить технологические карты по технологии приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульоне. .Составить таблицу: «Требование к качеству белых соусов, сроки реализации». Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно - технологической литературой. Разработка новых видов соусов**.**		3		**1** **1** **1**	2 2 2
Тема 3.4. Технология приготовления соусов	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного*	**1**	**1**		2

грибных, молочных, сметанных. **ОК.4.** **ОК.7.**		*выполнения действий по приготовлению соусов, и повышению профессионального и личностного развития.* Ассортимент, приготовление, оформление и способы подачи соусов грибных, молочных, сметанных. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов грибных молочных, сметанных. Организация производства соусов: принципы и методы.				
	2	Комбинирование различных способов приготовления сложных соусов грибных, молочных, сметанных; методы и варианты. Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных соусов грибных, молочных, сметанных. Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов грибных, молочных, сметанных. Вкусовые добавки к сложным горячим соусам грибными, молочными, сметанными: ассортимент.	**1**	**1**		2
	3	Подбор белых соусов грибных, молочных, сметанных к различным группам блюд. Оформление тарелки и блюд горячими соусами грибными, молочными, сметанными Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых соусов грибных, молочных, сметанных	**1**	**1**		2
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных соусов. грибных, молочных, сметанных. Составить технологические карты по технологии приготовления соусов грибных, молочных, сметанных. .Составить таблицу: «Требование к качеству грибных, молочных, сметанных соусов, сроки реализации».		3		**1** **1** **1**	2 2 2
Тема 3.5. Технология приготовления соусов сладких, яично-масляных, масляных смесей. **ОК.4.**	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения действий по приготовлению соусов, и повышению профессионального и личностного развития.* Ассортимент, приготовление, оформление и способы подачи соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей. Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов сладких, яично-маслянных,	**1**	**1**		2

ОК.6.		масляных смесей.				
	2	Организация производства соусов: принципы и методы. Комбинирование различных способов приготовления сложных соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей: методы и варианты	**1**	**1**		2
	3	Вкусовые добавки к сложным соусам сладким, яично-маслянных, масляных смесей: ассортимент. Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей. Подбор белых соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей к различным группам блюд.	**1**	**1**		2
	4	Оформление тарелки и блюд соусами сладкими, яично-маслянными, масляными смесями Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей.	**1**	**1**		2
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных соусов. сладких, яично-маслянных, масляных смесей. Составить технологические карты по технологии приготовления соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей. .Составить та блицу: «Требование к качеству грибных, молочных, сметанных соусов, сроки реализации».		3		**1** **1** **1**	2 2 2
Тема 3.6. Технология приготовления соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов. **ОК.4.** **ОК.8.**	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения действий по приготовлению соусов, и повышению профессионального и личностного развития.* Ассортимент, приготовление, оформление и способы подачи соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов. Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.	**1**	**1**		2
	2	Организация производства соусов: принципы и методы. Комбинирование различных способов приготовления сложных соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов .	**1**	**1**		2

		Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов. Вкусовые добавки к сложным соусам холодным, салатным заправкам, соусам-дипам. Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.				2
	3	Подбор белых соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов к различным группам блюд. Оформление тарелки и блюд соусами холодными, салатными заправками, соусами-дипами. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.	**1**	**1**		
	Практическая работа № 4: **Расчёт сырья для разработанных соусов**		**2**	**2**		
	Лабораторно-практическая работа №3 по теме: «Приготовление соусов». 1Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи соусов. 3 Приготовление, оформление и способы подачи соусов, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.		**6**	**6**		
	4	**Итоговый зачет по разделу**		**1**		
МДК 03. О1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	**Уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра. - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей,				

	грибов и сыра. - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:** - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра. - классификацию сыров, условия ранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества готовых сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных различных видов сыров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - температуру подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов; - требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.			

	- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции: блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.					
4. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.		**45**	**30**	**15**		
Тема 4.1. Общие правила при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. **ОК.2.**	**Содержание**					
	1 *Организовывать технологический процесс по приготовлению блюд и гарниров из овощей грибов и сыра, выбирать ресурсосберегающие технологии, оценивать их эффективность и качество.* Значение блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, грибов и сыра. Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Ассортимент, классификация блюд из овощей, грибов и сыра	**1**	**1**		2 2 2
	2 Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов и сыра. Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром	**1**	**1**		
	3 Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра	**1**	**1**		

Тема 4.2. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. **ОК.2.**	**Содержание**					
	1	*Организовывать технологический процесс по приготовлению блюд и гарниров из овощей грибов и сыра, выбирать ресурсосберегающие технологии, оценивать их эффективность и качество.* Ассортимент блюд и гарниров блюд и гарниров из овощей и грибов. Основные критерии оценки качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.	**1**	**1**		2
	2	Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов отварных. Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов отварных. Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов отварных. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра	**1**	**1**		2
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску блюд из овощей, грибов отварных. Составить технологические карты по технологии приготовления, блюд из овощей, грибов , отварных. .Составить та блицу: «Требование к качеству блюд из овощей, грибов отварных, сроки реализации».		3		**1** **1** **1**	2
Тема 4.3. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей, грибов.	**Содержание**					
	1	*Организовывать процессы приготовления блюд и гарниров из овощей припущенных, выбирать ресурсосберегающие технологии при формирование качества продукции .* Ассортимент, классификация блюд из овощей, грибов припущенных. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов припущенных.	**1**	**1**		2
	2	Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания	**1**	**1**		

ОК.2.		гармоничных блюд. Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов припущенных. Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов припущенных.				
	3	Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов припущенных. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов припущенных. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов припущенных	**1**	**1**		2
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску блюд из овощей, грибов припущенных. Составить технологические карты по технологии приготовления, блюд из овощей, грибов , припущенных. .Составить та блицу: «Требование к качеству блюд из овощей, грибов припущенных, сроки реализации».		**3**		**1** **1** **1**	2 2 2
Тема 4.4. Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей, грибов. **ОК.2.**	**Содержание**					
	1	*Организовывать процессы приготовления блюд и гарниров из овощей тушёных, выбирать ресурсосберегающие технологии при формировании качества продукции* Ассортимент, классификация блюд из овощей, грибов тушёных. Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов тушёных. Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	**1**	**1**		2
	2	Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов тушёных. Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов тушёных.	**1**	**1**		2
	3	Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов тушёных.	**1**	**1**		
	4	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов тушёных.	**1**	**1**		2
	5	Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов тушёных.	**1**	**1**		

	Практическая работа № 5 Расчёт сырья для приготовления блюд из овощей с учётом сезонности.		**2**	**2**		
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску блюд из овощей, грибов тушёных. Составить технологические карты по технологии приготовления, блюд из овощей, грибов , тушёных. .Составить та блицу: «Требование к качеству блюд из овощей, грибов тушёных, сроки реализации».		3		**1** **1** **1**	2 2 2
Тема 4.5. Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей, грибов. **ОК.2**	**Содержание**					
	1	*Организовывать процессы приготовления блюд и гарниров из овощей тушёных, выбирать ресурсосберегающие технологии при формирование качества продукции* Ассортимент, классификация блюд из овощей, грибов и сыра жареных. Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра жареных.	**1**	**1**		2 2 2
	2	Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов и сыра жареных.	**1**	**1**		
	3	Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра жареных. Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра жареных	**1**	**1**		
	4	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра жареных. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра жареных.	**1**	**1**		
	Практическая работа № 6 **Разработка и составление нормативно - технологической документации на новые блюда.**		2	2		
	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску блюд из овощей, грибов жареных. Составить технологические карты по технологии приготовления, блюд из овощей, грибов , жареных. .Составить та блицу: «Требование к качеству блюд из овощей, грибов жареных, сроки реализации».		3		1 1 1	2 2 2

Тема 4. 6. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых и фаршированных овощей, грибов и сыра. **ОК.2.** **ОК.9.**	**Содержание**					
	1	*Организовывать процессы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра фаршированных, выбирать ресурсосберегающие технологии при формирование качества продукции* Ассортимент, классификация блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных.	**1**	**1**		2 2
	2	Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных	**1**	**1**		2
	3	Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных	**1**	**1**		
	4	Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных				
	5	Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных.	**1**	**1**		
	6	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных.	**1**	**1**		
	7	Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных.	**1**	**1**		
	Лабораторно-практическая работа № 4 по теме: «Приготовление и оформление блюд из овощей, грибов ». 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра отварных и припущенных. 3 Приготовление, оформление и способы подачи ассортимента блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра отварных и припущенных. 4 Правила подачи блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра отварных и припущенных. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт, технико-технологических карт. 6 Проведение бракеража.		**6**	**6**		

	Самостоятельные работы: Составить алгоритм по приготовлению и отпуску блюд из овощей, грибов сыра фаршированных. Составить технологические карты по технологии приготовления, блюд из овощей, грибов ,сыра фаршированных. .Составить та блицу: «Требование к качеству блюд из овощей, грибов сыра, фаршированных, сроки реализации.»	**3**		**1** **1** **1**	2
Раздел 5 ПМ 03 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		**25**	**17**	**8**	
МДК 03. 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	**Уметь:** -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:** - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. - классификацию круп, бобовых, макаронных изделий. - методы организации производства сложных блюд и гарниров из круп. Бобовых и макаронных изделий. - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных				

	ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - варианты сочетания круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд из бобовых и макаронных изделий. - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. - температуру подачи сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - риски в области безопасности процессов приготовления и готовых сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовых сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.				
Тема 5.1 ПМ 03 Общие правила приготовления блюд из круп, бобовых и	**Содержание**				
	1 *Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения действий по приготовлению блюд из круп бобовых, макаронных изделий и повышению профессионального и личностного развития.*	**1**	**1**		2

макаронных изделий. **ОК.4.**		Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.				
	2	Ассортимент, классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий	**1**	**1**		2
	3	Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Сочетание круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	**1**	**1**		
	4	Подбор горячих соусов к блюдам из круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление и способы подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	**1**	**1**		
	5	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	**1**	**1**		2
	6	Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	**1**	**1**		2
		Практическая работа № 7 **Расчёт сырья для лабораторно-практической работы** **Составление сырьевых ведомостей**	**2**	**2**		
		Самостоятельная работа Составить алгоритм приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление технологических карт. Работа со сборником рецептур с целью определения процента привара круп, бобовых и макаронных изделий. Составить таблицу: «Требование к качеству блюд из круп, бобовых макаронных изделий.	3		**1** **1** **1**	2 2 2
Тема 5.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.		**Содержание**				
	1	*Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения действий по приготовлению блюд из круп, бобовых, и повышению профессионального и личностного развития.* Ассортимент, классификация блюд и гарниров из круп и бобовых. Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.	**1**	**1**		2

ОК.4.		Сочетание круп и бобовых с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.				
	2	Расчёт жидкости и круп для приготовления каш различной консистенции.	**1**	**1**		2
	3	Подбор горячих соусов к блюдам и гарнирам из круп и бобовых. Оформление и способы подачи блюд и гарниров из круп и бобовых. Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд и гарниров из круп и бобовых. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд и гарниров из круп и бобовых. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд и гарниров из круп и бобовых	**1**	**1**		2
	Самостоятельная работа Составить алгоритм приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых. Составление технологических карт. Работа со сборником рецептур с целью определения процента привара круп, бобовых. Составить таблицу: «Требование к качеству блюд из круп, бобовых.		3		**1** **1** **1**	2 2 2
Тема 5. 3 Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. ОК.4.	**Содержание**					
	1	*Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий и повышению профессионального и личностного развития.* Ассортимент, классификация блюд и гарниров из макаронных изделий. Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Сочетание макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	**1**	**1**		2 2
	2	*Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий и повышению профессионального и личностного развития.* Ассортимент, классификация блюд и гарниров из макаронных изделий. Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Сочетание макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	**1**	**1**		

	3	Подбор горячих соусов к блюдам и гарнирам из круп и бобовых. Оформление и способы подачи блюд и гарниров из круп и бобовых. Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд и гарниров из круп и бобовых.	**1**	**1**		
	4	Безопасность приготовления и хранения готовых сложных блюд и гарниров из макаронных изделий. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд и гарниров из макаронных изделий. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд и гарниров из макаронных изделий.	**1**	**1**		
		Практическая работа № 8 **Расчет процента привара круп, бобовых и макаронных изделий.**	2	2		2
		Лабораторно-практическая работа № 5 по теме: «Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий ». 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 3 Приготовление, оформлениение и способы подачи ассортимента блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 4 Правила подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.	6	6		
		Самостоятельная работа Составить алгоритм приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Составление технологических карт. Работа со сборником рецептур с целью определения процента привара макаронных изделий. Составить таблицу: «Требование к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий	**2**		**1** **1**	2 2
МДК 03 01 Технология приготовления сложных горячих кулинарных блюд.		**уметь** - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.				

	- проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы и нерыбного водного сырья. - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:** - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, и нерыбного водного сырья. - варианты сочетания рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - технику нарезки на порции готовой рыбы, в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. - требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд			

	из рыбы и нерыбного водного сырья. - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.					
6 Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		**60**	**40**	**20**		
Тема 6.1 Общие правила приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. **ОК.5.**	**Содержание**					
	1 *Использовать информационно- коммуникативные технологии для разработки новых видов блюд , в профессиональной деятельности.* Значение блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы, нерыбного водного сырья. Правила выбора и требование к качеству полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	**1**	**1**		2 2
	2 Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Сочетание рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами. Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		2
	3 Порционирование рыбы приготовленной целой тушкой. Безопасность приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		
	4 Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**1**	**1**		
	Практическая работа № 9	2	2		

	Расчет % отходов при обработке рыбы в зависимости от массы и вида.					
Тема 6.2 Технология приготовления блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья. **ОК.5.**	**Содержание**					
	1	*Использовать информационно- коммуникативные технологии для разработки новых видов блюд, из рыбы отварной и нерыбного водного сырья в профессиональной деятельности.* Ассортимент, классификация блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья. Комбинирование различных способов приготовления блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья: методы и варианты	**1**	**1**		2 2
	2	Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья. Сочетание отварной рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами.	**1**	**1**		2
	3	Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья. Порционирование отварной рыбы приготовленной целой тушкой. Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		2
	4	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		
	Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт на блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка рефератов: « Блюда из нерыбного водного сырья».		4		1 1 2	2 2 2
Тема 6.3 Технология приготовления блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья. **ОК.5.**	**Содержание**					
	1	*Использовать информационно- коммуникативные технологии для разработки новых видов блюд, из рыбы припущенной и нерыбного водного сырья в профессиональной деятельности* Ассортимент, классификация блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья. Комбинирование различных способов приготовления блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья: методы и варианты. Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		2 2 2

	2	Сочетание припущенной рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами. Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья. Порционирование припущенной рыбы приготовленной целой тушкой.	**1**	**1**		
	3	Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		
	4	Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		2
	Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления блюд из рыбы припущенной и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт на блюда из рыбы припущенной и нерыбного водного сырья. Подготовка рефератов: « Блюда из рыбы припущенной».		4		1 1 2	2 2 2
Тема 6.4. Технология приготовления блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья. **ОК.5.**	**Содержание**					
	1	*Использовать информационно- коммуникативные технологии для разработки новых видов блюд, из рыбы жареной и нерыбного водного сырья в профессиональной деятельности* Ассортимент, классификация блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья. Комбинирование различных способов приготовления блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья: методы и варианты. Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		2 2
	2	Сочетание жареной рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами. Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		

	3	Порционирование жареной рыбы приготовленной целой тушкой. Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		
	Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления блюд из рыбы жареной и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт на блюда из рыбы жареной и нерыбного водного сырья. Подготовка рефератов: « Блюда из рыбы жареной».		**3**		1 1 1	2 2 2
Тема 6.5 Технология приготовления блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья. **ОК.5.**	**Содержание**					
	1	*Использовать информационно- коммуникативные технологии для разработки новых видов блюд, из рыбы тушёной и нерыбного водного сырья в профессиональной деятельности* Ассортимент, классификация блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья. Комбинирование различных способов приготовления блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья: методы и варианты. Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья. Сочетание тушёной рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами.	1	1		2 2 2
	2	Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья. Порционирование тушёной рыбы приготовленной целой тушкой	1	1		
	3	Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.	1	1		

	4	Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		2
	Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления блюд из рыбы тушёной и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт на блюда из рыбы тушёной и нерыбного водного сырья. Подготовка рефератов: « Блюда из рыбы тушёной».		**3**		**1** **1** **1**	2 2 2
Тема 6.6. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья. **ОК.5.**	**Содержание**					
	1	*Использовать информационно- коммуникативные технологии для разработки новых видов блюд, из рыбы запечённой и нерыбного водного сырья в профессиональной деятельности* Ассортимент, классификация блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья.		1		2 2 2
	2	Комбинирование различных способов приготовления блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья: методы и варианты. Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.		1		 2 2
	3	Сочетание запечённой рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами. Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.		1		
	4	Порционирование запеченной рыбы приготовленной целой тушкой.		1		
	5	Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.		1		
	6	Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.		1		2
	Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления блюд из рыбы запечённой и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт на блюда из рыбы запечённой и нерыбного		**3**		**1** **1** **1**	2

	водного сырья. Подготовка рефератов: « Блюда из рыбы запечённой».					
Тема 6.7 Технология приготовления блюд из рубленой рыбы. **ОК.5.**	**Содержание**					
	1	*Использовать информационно- коммуникативные технологии для разработки новых видов блюд, из рубленой массы из рыбы в профессиональной деятельности.* Ассортимент, классификация блюд из рубленой рыбы. Комбинирования различных способов приготовления блюд из рубленой рыбы: методы и варианты. Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из рубленой рыбы.Сочетания рубленой рыбы с другими ингредиентами	**1**	**1**		2 2
	2	Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рубленой Рыбы.	**1**	**1**		
	3	Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рубленой рыбы	**1**	**1**		
	4	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из рубленой рыбы. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из рубленой рыбы.	**1**	**1**		2
	Практическая работа № 10 Расчёт сырья для лабораторно-практических работ Составить сырьевые ведомости.		**2**	**2**		
	Лабораторно-практическая работа №6 по теме: «Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья отварного, припущенного, жареного». 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья отварных, припущенных, жареных. 3 Приготовление, оформлениение и способы подачи ассортимента блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы и нерыбного водного сырья . 4 Правила подачи блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы и нерыбного	**6**	**6**		

	водного сырья. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.				
	Лабораторно-практическая работа № 7 по теме: «Приготовление блюд из тушёной, запеченной, рубленной, фаршированной рыбы и нерыбного водного сырья». 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья тушённых, запечённых, рубленных, фаршированных. 3 Приготовление, оформлениение и способы подачи ассортимента блюд из тушёной, запечённой, рубленной, фаршированной рыбы и нерыбного водного сырья. 4 Правила подачи блюд из тушённой, запечённой, рубленной, фаршированной рыбы и нерыбного водного сырья. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.	**6**	**6**		
	Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления блюд рубленой массы из рыбы. Составление технологических карт на блюда рубленой массы из рыбы. Подготовка рефератов: « Блюда из рубленой массы».	**3**		**1** **1** **1**	
МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	**Уметь** - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: мяса и субпродуктов; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;				

	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:** - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:, блюд из мяса и субпродуктов. - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. - варианты сочетания мяса и субпродуктов с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - технологию приготовления горячих блюд из мяса и субпродуктов. - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. - технику нарезки на порции готового мяса в горячем виде; - правила порционирования мяса приготовленного крупным куском в зависимости от размера мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд мяса и субпродуктов. - требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и субпродуктов. - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.				
7 Приготовление блюд из мяса и субпродуктов.		**90**	**48**	**30**	
Тема 7.1. Общие правила приготовления блюд из мяса и субпродуктов. **ОК. 8**	**Содержание**				
	Самостоятельно определять задачи по ресурсосберегающим технологиям при приготовлении блюд из мяса, осознанно планировать повышение своей квалификации.	**1**	**1**		2
	1 Значение мясных блюд и блюд из субпродуктов в питании, их классификация. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса, субпродуктов.				2
	Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к	**1**	**1**		

	2	ним в соответствии с видом тепловой обработки. Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса и субпродуктов: методы и варианты				
	3.	Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов.Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. Сочетание мяса и субпродуктов с другими ингредиентами. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.	**1**	**1**		
	4	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса и субпродуктов.Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.	**1**	**1**		2
	5	Порционирование мяса приготовленного крупным куском. Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и субпродуктов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса и субпродуктов. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса и субпродуктов.	**1**	**1**		2
	Практическая работа № 11 **Определение % отходов при обвалке мяса, в зависимости от вида и сорта.** **Решение ситуационных задач.**		**2**	**2**		
Тема 7.2.Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов. **ОК. 8.**	**Содержание**					
	1	*Самостоятельно определять задачи по ресурсосберегающим технологиям при приготовлении блюд из мяса отварного и субпродуктов, осознанно планировать повышение своей квалификации* Ассортимент и классификация блюд из отварного мяса и субпродуктов. Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса отварного и субпродуктов: методы и варианты. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса отварного и субпродуктов.Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса отварного и субпродуктов.	1	1		2

	2	Сочетание мяса отварного и субпродуктов с другими ингредиентами. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса отварного и субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса отварного и субпродуктов. Техника нарезки на порции готового мяса отварного в горячем виде.	**1**	**1**		2
		Порционирование мяса отварного приготовленного крупным куском. Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса отварного и субпродуктов.	**1**	**1**		2
	3	Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса отварного и субпродуктов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса отварного и субпродуктов. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса отварного и субпродуктов.	**1**	**1**		2
	Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса и субпродуктов. Составление технологических карт на блюда из мяса и субпродуктов. Работа со сборником рецептур и нормативными документами. Разработка новых видов фирменных блюд из мяса и субпродуктов.		**6**		**2** **2** **2**	2 2 2
Тема 7.3. Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов. **ОК. 8**	**Содержание**					
	1	*Самостоятельно определять задачи по ресурсосберегающим технологиям при приготовлении блюд из мяса жареного и субпродуктов, осознанно планировать повышение своей квалификации* Ассортимент и классификация блюд из жареного мяса и субпродуктов. Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса жареного и субпродуктов: методы и варианты. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса жареного и субпродуктов.	**1**	**1**		2 2 2
	2	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса жареного и субпродуктов.	**1**	**1**		2

	Сочетание мяса жареного и субпродуктов с другими ингредиентами.				
3	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса жареного и субпродуктов.	**1**	**1**		
4	Определение степени готовности и качества сложных блюд из мяса жареного и субпродуктов, органолептическими способами	1	1		
	Техника нарезки на порции готового мяса жареного в горячем виде. Порционирование мяса жареного приготовленного крупным куском. Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса жареного и субпродуктовБезопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса жареного и субпродуктов.Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса жареного и субпродуктов.Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса жареного и субпродуктов.	**1**	**1**		
Практическая работа №12 **Определение % ужарки при приготовлении блюд из жареного мяса, по нормам сборника рецептур**		**2**	**2**		
Лабораторно-практическая работа № 8 по теме: «Приготовление блюд из мяса куском». 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из мяса отварного, жареного порционным и мелким куском. 3 Приготовление, оформлениение и способы подачи ассортимента блюд из мяса отварного и жареного порционным и мелким куском. 4 Правила подачи блюд из мяса отварного, жареного порционными мелким куском. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.		**6**	**6**		
Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса жареного и	6		**2** **2**	2	

		субпродуктов. Составление технологических карт на блюда из мяса жареного и субпродуктов. Работа со сборником рецептур и нормативными документами. Разработка новых видов фирменных блюд из мяса жареного и субпродуктов.			**2**	
Тема 7. 4. Технология приготовления блюд из тушёного мяса и субпродуктов. ОК. 8	**Содержание**					
	1	*Самостоятельно определять задачи по ресурсосберегающим технологиям при приготовлении блюд из мяса тушёного и субпродуктов, осознанно планировать повышение своей квалификации* Ассортимент и классификация блюд из тушёного мяса и субпродуктов. Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса тушёного и субпродуктов: методы и варианты. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса тушёного и субпродуктов.	**1**	**1**		2
	2	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса тушёного и субпродуктов. Сочетание мяса тушёного и субпродуктов с другими ингредиентами. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса тушёного и субпродуктов.	**1**	**1**		
	3	Определение степени готовности и качества сложных блюд из мяса тушёного и субпродуктов, органолептическим способом. Техника нарезки на порции готового мяса тушёного в горячем виде. Порционирование мяса тушёного приготовленного крупным куском.	**1**	**1**		
	4	Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса тушёного и субпродуктов.	**1**	**1**		
	5	Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса тушёного и субпродуктов Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса тушёного и субпродуктов. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса тушёного и субпродуктов	**1**	**1**		
	<u>Практическая работа№ 13</u> Составление технологических карт, сырьевых ведомостей. Решение ситуационных задач		**2**	**2**		

	Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса тушёного и субпродуктов. Составление технологических карт на блюда из мяса тушёного и субпродуктов. Работа со сборником рецептур и нормативными документами. Разработка новых видов фирменных блюд из мяса тушёного и субпродуктов.		**6**		**2** **2** **2**	2
Тема 7.5. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. **ОК. 8.**	**Содержание**					
	1	*Самостоятельно определять задачи по ресурсосберегающим технологиям при приготовлении блюд из мяса запеченного, осознанно планировать повышение своей квалификации* Ассортимент и классификация блюд из запеченного мяса.Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса, запечённого: методы и варианты. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса запечённого. Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса, запечённого: методы и варианты. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса запечённого.	**1**	**1**		2 2 2
	2	Порционирование мяса запечённого приготовленного крупным куском. Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса запечённого. Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса запечённого. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса запечённого. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса запечённого.	**1**	**1**		
	Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса запечённого. Составление технологических карт на блюда из мяса запечённого. Работа со сборником рецептур и нормативными документами. Разработка новых видов фирменных блюд из мяса запечённого.		**6**		**2** **2** **2**	2 2 2
Тема 7.6. Технология	**Содержание**					

приготовления блюд из рубленого мяса. **ОК. 8.**	1	*Самостоятельно определять задачи по ресурсосберегающим технологиям при приготовлении блюд из рубленого мяса, осознанно планировать повышение своей квалификации* Ассортимент и классификация блюд из рубленого мяса. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих блюд из мяса рубленого. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса рубленого.	**1**	**1**		2 2 2
	2	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса рубленого. Сочетание мяса рубленого с другими ингредиентами. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса рубленого.	**1**	**1**		2
	3	Определение степени готовности и качества сложных блюд из мяса рубленого: органолептическими способами. Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса рубленого. Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса рубленого.	**1**	**1**		
	4	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса рубленого. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса рубленого.	**1**	**1**		
	Самостоятельная работа Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из рубленого мяса. Составление технологических карт на блюда из рубленого мяса. Работа со сборником рецептур и нормативными документами. Разработка новых видов фирменных блюд из рубленого мяса.		6		**2** **2** **2**	2 2 2
	Лабораторно-практическая работа № 9 по теме: «Приготовление блюд из мяса порционным куском». 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из мяса отварного, жареного порционным и мелким куском. 3 Приготовление, оформлениение и способы подачи ассортимента блюд из мяса отварного и жареного порционным и мелким куском. 4 Правила подачи блюд из мяса отварного, жареного порционными мелким куском. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.		6	6		
	Лабораторно-практическая работа № 10 по теме: «Приготовление фирменных		6	6		

	блюд из мяса». 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из мяса отварного, жареного порционным и мелким куском. 3 Приготовление, оформлениение и способы подачи ассортимента блюд из мяса отварного и жареного порционным и мелким куском. 4 Правила подачи блюд из мяса отварного, жареного порционными мелким куском. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.				
Тема 7.7. Технология приготовления блюд из мяса диких животных. **ОК.9**	**Содержание**				
	1.	*Ориентироваться в условиях частой смены технологий приготовления блюд из мяса диких животных в профессиональной деятельности.* Ассортимент и классификация блюд из мяса диких животных. Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса диких животных: методы и варианты.	**1**	**1**		2 2
	2.	Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса диких животных. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса диких животных. Сочетание мяса диких животных с другими ингредиентами	**1**	**1**		2 2
	3.	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса диких животных. Определение степени готовности и качества сложных блюд из мяса диких животных: органолептическими способами. Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из мяса диких животных.	**1**	**1**		

	4.	Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса диких животных. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса диких животных. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса диких животных.	**1**	**1**		
		<u>Практическая работа №14</u> **Расчет сырья для лабораторно-практической работы**	**2**	**2**		
		Лабораторно-практическая работа № 11 по теме: «Приготовление блюд из натуральной рубки и котлетной массы из мяса». 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из натуральной рубки и котлетной массы из мяса. 3 Приготовление, оформление и способы подачи ассортимента блюд из натуральной рубки и котлетной массы из мяса. 4 Правила подачи блюд из натуральной рубки и котлетной массы из мяса. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.	**6**	**6**		
МДК 03. 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		**Уметь** - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: птицы, пернатой дичи и кролика. - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;				

	- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:** - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: птицы, дичи и кролика. - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных птицы, дичи и кролика. - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из птицы, дичи и кролика. - технологию приготовления сложных блюд птицы, дичи и кролика. - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы, дичи и кролика. - технику нарезки на порции готовой птицы, дичи и кролика. - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы). - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы, дичи и кролика. - требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из птицы, дичи и кролика. - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.				
8 Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.		**60**	**42**	**30**	
Тема 8.1. Общие правила	**Содержание**				

приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. **ОК.9.**	*1*	*Ориентироваться в условиях частой смены технологий приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика в профессиональной деятельности.* Значение блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в питании, их классификация. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, пернатой дичи и кролика.	1	1		2 2 2
	2	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из птицы, пернатой дичи и кролика.	1	1		
	3	Правила выбора полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки, требование к качеству	1	1		
	4	Комбинирование различных способов приготовления блюд из птицы, пернатой дичи и кролика: методы и варианты. Подбор пряностей, приправ при приготовлении блюд из птицы, пернатой дичи, кролика. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из птицы, пернатой дичи, кролика. Сочетание птицы, пернатой дичи, кролика с другими ингредиентами.	1	1		
	5	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи, кролика. Техника нарезки на порции готовой птицы, дичи, кролика. Подбор горячих соусов для подачи блюд из птицы, дичи, кролика.	1	1		
	6	Техника нарезки на порции готовой птицы, дичи, кролика. Подбор горячих соусов для подачи блюд из птицы, дичи, кролика. Порционирование птицы, дичи, кролика приготовленных целой тушкой в зависимости от размера. Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из птицы, дичи, кролика. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из птицы, дичи, кролика.	1	1		

		Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из птицы, дичи, кролика.				
		Практическая работа №15 **Расчёт % отходов при обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика при холодной обработке.**	**2**	**2**		
		Самостоятельная работа Составление технологических карт на блюда из птицы, пернатой дичи и кролика. Составить алгоритм приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Работа со сборником рецептур.	**6**		**2** **2** **2**	2
Тема 8. 2. Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика. **ОК.9**	**Содержание**					
	1	*Ориентироваться в условиях частой смены технологий приготовления блюд из отварной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика в профессиональной деятельности*. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из птицы, пернатой дичи и кролика отварных припущенных. Выбор полуфабрикатов из отварной, припущенной птицы, пернатой дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Комбинирование различных способов приготовления блюд из отварной, припущенной птицы, пернатой дичи и кролика: методы и варианты.	**1**	**1**		2
	2	Подбор пряностей, приправ при приготовлении блюд из отварной, припущенной птицы, пернатой дичи, кролика. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из отварной, припущенной птицы, пернатой дичи, кролика. Сочетания отварной, припущенной птицы, пернатой дичи, кролика с другими Ингредиентами	**1**	**1**		2
	3	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из отварной, припущенной птицы, пернатой дичи, кролика. Нарезка на порции готовой отварной, припущенной птицы, дичи, кролика. Подбор горячих соусов для подачи блюд из отварной, припущенной птицы,	**1**	**1**		2

		дичи, кролика				
	4	Порционирование птицы, дичи, кролика приготовленных целой тушкой в зависимости от размера. Подбор горячих соусов для подачи блюд из отварной, припущенной птицы, дичи, кролика. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из отварной, припущенной птицы, дичи, кролика. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из отварной, припущенной птицы, дичи, кролика.	1	1		2
	Самостоятельная работа Составление технологических карт на блюда из отварной птицы, пернатой дичи и кролика. Составить алгоритм приготовления блюд из отварной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Работа со сборником рецептур.		6		**2** **2** **2**	2 2 2
Тема 8. 3. Технология приготовления блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика. **ОК.9**	**Содержание**					
	1	*Ориентироваться в условиях частой смены технологий приготовления блюд из жареной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика в профессиональной деятельности* Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из жареной птицы, пернатой дичи и кролика. Выбор полуфабрикатов из жареной птицы, пернатой дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	**1**	**1**		2
	2	Комбинирование различных способов приготовления блюд из жареной птицы, пернатой дичи и кролика: методы и варианты. Подбор пряностей, приправ при приготовлении блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика	**1**	**1**		
	3	Сочетание жареной птицы, пернатой дичи, кролика с другими ингредиентами. Техника нарезки на порции готовой жареной птицы, дичи, кролика. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика.	**1**	**1**		

	4	Подбор горячих соусов для подачи блюд из жареной птицы, дичи, кролика. Порционирование жареной птицы, дичи, кролика приготовленных целой тушкой в зависимости от размера. Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из жареной птицы, дичи, кролика.	**1**	**1**		
	5	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из жареной птицы, дичи, кролика. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из жареной птицы, дичи, кролика	**1**	**1**		
		Практическая работа № 16 Решение ситуационных задач. Составление технологических карт	2	2		
		Самостоятельная работа Составление технологических карт на блюда из жареной птицы, пернатой дичи и кролика. Составить алгоритм приготовления блюд из жареной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Работа со сборником рецептур.	4		**2** **1** **1**	2 2 2
Тема 8. 4. Технология приготовления блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика **ОК.9.**		**Содержание**				
	1	*Ориентироваться в условиях частой смены технологий приготовления блюд из тушеной, рубленой сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика в профессиональной деятельности* Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи и кролика .	1	1		2 2 2
	2	Выбор полуфабрикатов из тушёной рубленой птицы, пернатой дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	1	1		2 2
	3	Комбинирование различных способов приготовления блюд из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи и кролика: методы и варианты.	**1**	**1**		
	4	Подбор пряностей, приправ при приготовлении блюд из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи, кролика.	**1**	**1**		2
	5	Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи, кролика.	**1**	**1**		
	6	Сочетание тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи, кролика с другими	**1**	**1**		

	ингредиентами.				
7	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи, кролика. Техника нарезки на порции готовой тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.	**1**	**1**		
8	Подбор горячих соусов для подачи блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика Порционирование тушёной птицы, дичи, кролика приготовленных целой тушкой в зависимости от размера	**1**	**1**		
9	Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.	**1**	**1**		
10	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.	**1**	**1**		
Самостоятельная работа Составление технологических карт на блюда из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи и кролика. Составить алгоритм приготовления блюд из тушёной, рубленой сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Работа со сборником рецептур.		4		**2** **2**	2 2
Лабораторно-практическая работа № 12 по теме: «Приготовление блюд из отварной и припущенной птице, дичи, кролика ». 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из отварной птицы, дичи, кролика. 3 Приготовление, оформлениение и способы подачи блюд из отварной птицы, дичи, кролика. 4 Правила подачи банкетных блюд из отварной птицы, дичи, кролика. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.		**6**	**6**		
Лабораторно-практическая работа № 13 по теме: «Приготовление блюд из жареной, тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика». 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных		**6**	**6**		

	продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из жареной, тушёной, рубленной птицы, дичи, кролика. 3 Приготовление, оформлениение и способы подачи блюд из жареной, тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика. 4 Правила подачи банкетных блюд из жареной, тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.				
МДК 03. 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	**Уметь** -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога. - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:** - ассортимент сложных горячих блюд из яиц и творога. - методы организации производства сложных блюд из яиц и творога. - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из яиц и творога. - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из яиц и творога. - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из яиц и творога. - варианты сочетания яиц и творога с другими ингредиентами, подбора пряностей и				

	приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из яиц и творога. - температуру подачи сложных блюд из яиц и творога. - требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из яиц и творога. - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.				
9 Приготовление блюд из яиц и творога.		**15**	**10**	**5**	
Тема 9. 1 Общие правила приготовления блюд из яиц и творога. **ОК.3.**	**Содержание**				
	1 *Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при приготовлении блюд из яиц и творога.* Значение блюд из яиц и творога в питании, ассортимент блюд из яиц и творога. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц и творога. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд из яиц и творога. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из яиц и творога.	1	1		2 2
	2 Комбинирование различных способов приготовления сложных блюд из яиц и творога: методы и варианты Подбор пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из яиц и творога. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога.	1	1		
	Определение степени готовности и качества сложных блюд из яиц и творога:	1	1		

	3	органолептическим способом. Оформление и способы подачи сложных блюд из яиц и творога. Безопасные способы приготовления хранения и подачи готовых сложных блюд из яиц и творога. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из яиц и творога. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из яиц и творога.				2
	Практическая работа № 18 **Решение ситуационных задач.** **Расчёт сырья для лабораторно-практической работы**		**2**	**2**		
	Самостоятельная работа Составить алгоритм приготовления блюд из яиц и творога. Составить технологические карты по приготовлению блюд из яиц и творога. Работа со сборником рецептур и нормативной документацией.		**5**		**1** **2** **2**	2
	Лабораторно- практическая работа № 14 по теме: « Приготовление блюд из яиц и творога» 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и подачи блюд из яиц и творога. 3 Приготовление, оформление и способы подачи блюд из яиц и творога. 4 Оформление документации (сырьевой ведомости, технологических карт, технико-технологических карт, плана – меню). 5 Проведение бракеража.		**6**	**6**		
ФРЗС **10. Технология приготовления блюд диетического и лечебного питания.** **ОК.3.** **ОК.6.**	**Содержание**		**63**	**40**	**21**	
	1	*Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при приготовлении блюд из яиц и творога.* Теоретические основы лечебного питания**.**	**1**	**1**		2 2
	2	Характеристика и назначение диет с 1 по 15	**1**	**1**		2
	3	Характеристика и назначение диет с 1 по 15	**1**	**1**		2
	4	Назначение диет	**1**	**1**		2
	5	Правила составления меню диетического питания	**1**	**1**		
	6	Характеристика и способы приготовления супов для диетического питания.	**1**	**1**		
	Самостоятельная работа		**3**			

Оформление карточек – раскладок Оформление меню – порционника			**2** **1**
Характеристика соусов	**1**	**1**	
Характеристика блюд и гарниров из овощей	**1**	**1**	
Самостоятельная работа Оформление карточек – раскладок Оформление меню – порционника	**2**		**1** **1**
Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	**1**	**1**	
Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	**1**	**1**	
Самостоятельная работа Оформление сырьевой ведомости Оформление бракеражного журнала	**2**		**1** **1**
Лабораторно практическое занятие №15 «Приготовление блюд диетического питания» 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и подачи блюд диетического и лечебного питания. 3 Приготовление, оформление и способы подачи блюд диетического и лечебного питания. 4 Оформление документации (сырьевой ведомости, технологических карт, технико-технологических карт, плана – меню). 5 Проведение бракеража.	**6**	**6**	
Блюда из мяса	**1**	**1**	
Блюда из птицы и кролика	**1**	**1**	
Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски	**1**	**1**	
Самостоятельная работа Оформление сырьевой ведомости Оформление бракеражного журнала	**3**		**2** **1**
Сладкие блюда	**1**	**1**	
Самостоятельная работа Оформление карточек – раскладок Оформление меню – порционника	**3**		**1** **2**
Горячие и холодные напитки. Блюда и изделия из муки	**1**	**1**	**2**

	Принципы лечебного питания. Оформление бракеражного журнала.	**1**	**1**	**2**	
	Приготовление изделий из разного вида теста	**1**	**1**	**2**	
	Самостоятельная работа Оформление карточек – раскладок Оформление меню – порционника	 **4**		 **2** **2**	
	Использование сухих смесей при приготовлении кондитерских изделий	**1**	**1**	**2**	
	Самостоятельная работа Оформление сырьевой ведомости Оформление бракеражного журнала	 **4**		**2** **2**	
ФРЗС **11. Технология приготовления Блюд детского питания.**	• *ассортимент диетической кулинарной продукции;* • требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления диетической кулинарной продукции; • органолептические способы определения степени готовности и качества диетической кулинарной продукции; • варианты комбинирования различных способов приготовления диетической кулинарной продукции; • правила сочетаемости продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления диетической кулинарной продукции; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря; • технологию приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, диетических блюд: холодных блюд и закусок, супов, горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучных, из яиц и творога, мучных, сладких, напитков; • требования к безопасности приготовления и хранения готовой диетической кулинарной продукции; • формы документов, порядок их заполнения; • порядок оформления табеля учета рабочего времени; • принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей с учетом вида диет; • методы контроля физиологической полноценности питания; • назначение специального и высокотехнологичного оборудования, используемого при организации диетического питания;	**42**	**28**	**14**	

	• традиционные и современные технологии приготовления диетической кулинарной продукции; • принципы организации технологии производства в диетическом (лечебном) питании; • обязанности диетической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждений.				
	Содержание				
	1 Теоретические основы технологии детского и лечебного питания	**1**	**1**		2
	2 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, мяса, рыбы, полуфабрикаты из них. Технологические процессы механической кулинарной обработки птицы, ролика и полуфабрикаты из них.	**1**	**1**		2
	3 Технологические процессы приготовления заправочных супов в детском питании.	**1**	**1**		2
	Самостоятельная работа Составить технологическую схему супов-пюре, молочных, сладких. Составить технологические схемы приготовления соусов.	**2**		1 1	2 2
	Лабораторно практическое занятие №16«Приготовление блюд в детском питании» 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и подачи блюд диетического и лечебного питания. 3 Приготовление, оформление и способы подачи блюд диетического и лечебного питания. 4 Оформление документации (сырьевой ведомости, технологических карт, технико-технологических карт, плана – меню). 5 Проведение бракеража.	**6**	**6**		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Определение процентов отхода и выхода. Работа с таблицей взаимозаменяемости продуктов	**2**		1 1	

	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.	**1**	**1**		
	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	**1**	**1**		
	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	**1**	**1**		
	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и полуфабрикаты из него. Технологический процесс приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	**1**	**1**		
	Самостоятельная работа Оформление сырьевой ведомости Оформление бракеражного журнала	**4**		2 2	
	Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога.	**1**	**1**		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Определение процентов отхода и выхода. Работа с таблицей взаимозаменяемости продуктов.	**4**		2 2	2 2
	Самостоятельная работа Оформление сырьевой ведомости Оформление бракеражного журнала	**2**		 1 1	2 2 2
12.Выполнение работ по курсовой работе		**20**	**20**	20	
	Выбор темы. *Итого 10%*		2	2	
	Определение содержания КР и объема выполняемых работ. Подбор информации и составление списка основной и дополнительной литературы. *Итого 20%*		2	2	
	Сбор информации по содержанию теоретической части.. Написание введения и черновика первой части. *Итого 30%*		2	2	
	Сбор информации по содержанию практической части. Обработка текста первой части. *Итого 40%*		2	2	
	Завершение работы над текстом первой части. Выполнение расчётов. *Итого 50%*		2	2	
	Работа над черновиком второй части. Выбор и утверждение окончательных диаграмм, графиков, чертежей, схем. *Итого 70%*		2	2	
	Завершение работы над второй частью. Выполнение практической части на 90%. *Итого 80%*		2	2	
	Утверждение текста работы. Написание заключения.*Итого 90%*		2	2	
	Выполнение практической части на 100 %. Допуск к защите. *Итого 100%*		2	2	

	Защита КР.		2	2	
Курсовая работа					
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.03.					
Учебная и производственная практики		**288**			
Учебная практика **Виды работ** **Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы и морепродуктов** • Организация рабочего места в горячем цехе: • Подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования; • соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе; • Приготовление блюд из: - отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, голландским); - припущенной рыбы (рыба паровая в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная); - морепродуктов (мидии, запеченные под томатным соусом, устрицы, в соусе белое вино, солянка из кальмаров, запеканка картофельная с трепангами, омлет из морской капусты). • Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов. • Подбор столовой посуды. • Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами. • Проведение бракеража готовых рыбных блюд. • Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд. **Приготовление блюд из жареной рыбы.** • Организация рабочего места в горячем цехе: • подбор кухонной посуды, инвентаря, • подготовка электротеплового оборудования; • соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. • Приготовление блюд из жареной рыбы: - основным способом (рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом (кольбер), рыба грилье, рыба на вертиле. -во фритюре (рыба в тесте жареная (орли), зразы донские); • Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнишонами; веточка зелени петрушки, долька лимона). • Подбор посуды столовой для отпуска,		**180**			
• Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.					

• Проведение бракеража готовых рыбных блюд. • Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд. **Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы.** • Организация рабочего места в горячем цехе: -подбор кухонной посуды, инвентаря, -подготовка электротеплового оборудования; -соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. • Приготовление блюд из: - тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами, в молоке с луком); - запеченной рыбы (рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде, в томатном соусе с грибами). • Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушеная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный). • Подбор посуды столовой для отпуска, • Порционирование и оформление рыбных блюд. • Проведение бракеража готовых рыбных блюд. • Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд. **Приготовление блюд из рубленной рыбы.** • Организация рабочего места в горячем цехе: -подбор кухонной посуды, инвентаря, -подготовка электротеплового оборудования; -соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе. • Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты рыбные любительские, тельное из рыбы, зразы с черносливом по-российски, рулет из рыбы). • Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рубленной рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) . • Подбор посуды столовой для отпуска, • Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами. • 6.Проведение бракеража готовых рыбных блюд. • Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.				

Производственная практика **Приготовление бульонов и супов заправочных.** • Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • Организация рабочего места; • Выбор и подготовка кухонной посуды и инвентаря; • Подготовка технологического оборудования; • Варка бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного; • Приготовление заправочных супов: щей (боярских, суточных, зеленых рахманинских); борщей (московского, украинского, флотского); рассольников (домашнего и московского); солянок (донской и сборной из субпродуктов); супов картофельных с овощами, крупой (уха рыбацкая, суп крестьянский); супов из макаронных изделий и бобовых (суп-харчо, суп-лапша домашняя). • Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. • Проведение бракеража бульонов и отваров; • Хранение бульонов и отваров.				
Приготовление супов молочных, прозрачных, супов-пюре. • Выбор ассортимента молочных супов, супов-пюре, прозрачных; • Выбор продуктов к приготовлению молочных супов, супам-пюре, прозрачным; • Приготовление супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов (суп молочный с овощами); прозрачных супов (бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами (острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин). • Организация рабочего места: подбор кухонной посуды и инвентаря; • Подготовка электротеплового оборудования; • Приготовление молочных супов: с крупой, с макаронными изделиями, с овощами; • Подбор столовой посуды для отпуска; • Порционирование и оформление супов молочных; • Проведение бракеража; • Реализация молочных изделий.				
Приготовление супов сладких и холодных супов. • Выбор ассортимента супов сладких и холодных. • Выбор основных продуктов и органолептическая оценка качества сырья; • Подбор фруктовых отваров, овощных отваров, хлебного кваса. • Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических				

требований и правил техники безопасности; • Подготовка электрических , холодильных шкафов; • Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня, кураги и яблок). • Подбор столовой посуды для отпуска супов; • Порционирование и оформление сладких супов; • Порционирование и оформление холодных супов, различными вариантами подачи; • Проведение бракеража; • Хранение и реализация супов;				
Приготовление горячих соусов • Выбор ассортимента горячих соусов : • Выбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их; • Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования; • Приемка сырья, бульонов, отваров, полуфабрикатов для соусов; • Приготовление горячих сложных соусов: - красных (пикантный, охотничий, мадера, робер); - белых (паровой, сюпрем, русский, матросский); - молочный с луком (субиз), грибной, кисло-сладкий, соус, сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком); - яично-масляные (голландский с каперсами, сухарный). - подбор столовой посуды для отпуска соусов; - Порционирование и оформление , различными вариантами подачи соусов к блюдам; -проведение бракеража; -хранение и реализация соусов;				
Приготовление блюд из вареных, припущенных, тушеных овощей, грибов. • Организация рабочего места в горячем цеху: -ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием,- -производственным инвентарем, кухонной посудой. • Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (картофель в молоке, спаржа, артишоки отварные); припущенных (овощи в молочном соусе, сметанном соусе); тушеных (рагу из овощей, грибы, тушеные с картофелем). • Подбор посуды для подачи.				

• Подбор и использование соусов к овощным блюдам. • Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров. • Проведение бракеража. • Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.				
Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра. • Организация рабочего места в горячем цеху: -ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, -производственным инвентарем, кухонной посудой. • Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра: из жареных (овощи фри, котлеты из овощей, крокеты и зразы картофельные); из запеченных (овощные запеканки, суфле овощное, овощи фаршированные, грибы запеченные). • Подбор соусов и специй к овощным блюдам. • Приготовление фондю из сыра. • Подбор посуды для подачи. • Подбор и использование соусов к овощным блюдам. • Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров. • Проведение бракеража. • Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.				
Приготовление блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных. • Выбор ассортимента блюд из мяса отварного и жареного • Выбор основных полуфабрикатов из мяса, дополнительных продуктов • Приемка и органолептическая оценка качества сырья для мясных блюд; • Организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования (установка температурного режима нагрева), соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности; • Варка мясных полуфабрикатов, мясопродуктов, • Приготовление блюд из отварного мяса, птицы, диких животных (баранина с овощами (айриштю), языки отварные, котлеты, рубленные телячьи паровые, кролик отварной, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, почки жаренные в сухарях), • Подбор гарниров и соусов для подачи блюд из отварного мяса; • Подбор столовой посуды для подачи блюд; • Жарка мяса крупным куском, порционным;				

• Приготовление блюд из жареного мяса (ростбиф, грудинка фаршированная, оленина или лосятина жареные, гусь, утка фаршированные, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному); • Подбор гарниров и соусов для жареных блюд из мяса; • Подбор столовой посуды, оформление различными вариантами; • Проведение бракеража готовых блюд; • Хранение и реализация готовых блюд **Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы и диких животных.** • Выбор ассортимента блюд из тушенного, запеченного мяса • Выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд • Приемка и органолептическая оценка сырья; • Организация рабочего места: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового - оборудования; • Соблюдение санитарно-гигиенических требований; • Приготовление блюд из тушеного мяса, птицы, диких животных (мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушенная, тушеное мясо кабана, гусь, утка по-домашнему, чахохбили). • Подбор гарниров, соусов. Оформление различными способами тушенных мясных блюд • Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса • (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак). • -проведение бракеража готовых блюд -хранение и реализация готовых блюд				
Приготовление, блюд из рубленого мяса и котлетной массы • Выбор ассортимента блюд из рубленого мяса и котлетной массы; • Выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд; • Приемка и органолептическая оценка сырья для мясных блюд; • Организация рабочего места в мясном цехе; • Соблюдение санитарно-гигиенических требований; • Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса (люля-кебаб, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые, оладьи из печени, котлеты полтавские). • Подбор столовой посуды для подачи блюд;				

• Проведение бракеража готовых блюд; • Хранение и реализация готовых блюд				
Приготовление блюд из круп и бобовых. • Приемка и подготовка круп: гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной; бобовых (горох, фасоль, бобы, чечевица), кукурузы. Организация рабочего места в горячем цехе: - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой; - соблюдение правил техники безопасности при работе, Санитарно-гигиенических требований. • Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции. • Выполнение тепловой обработки: приготовление каш(рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной) и бобовых. • Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров. • Приготовление блюд из круп: приготовление каш и ассортимента из них (каша боярская, каши с черносливом и морковью; запеканки с творогом, крупеник, пудинг манный, котлеты рисовые, биточки пшенные); из бобовых (бобовые с мясо-копченостями, бобовые в соусе).				
• Подбор посуды для подачи. • Подбор и использование соусов для отпуска. • Порционирование готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража. • Соблюдение режима реализации готовых блюд из круп, бобовых.				
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. • Подготовка макаронных изделий к варке. • Выполнение варки макаронных изделий различными способами. • Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом и овощами, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник с творогом. • Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий.				
Приготовление блюд из яиц и творога. • Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц. • Приготовление, оформление блюд из яиц: яйца, фаршированные помидорами, запеченные под молочным соусом, драчена, рулет яичный с морковью. • Подготовка творога для приготовления блюд. • Приготовление, оформление блюд из творога: сырники с овощами (картофелем, морковью), запеканка творожная, пудинг творожный, вареники с творогом, творожники « Пряженые» (с морковью, сыром). • Приготовление холодных блюд из творога.				

• Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.				
Производственная практика	**108**			
Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы. • Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электроплит (установка режима нагрева), соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований. • Варка рыбных полуфабрикатов, припускание полуфабрикатов. • Подбор гарниров и соусов для отварной и припущенной рыбы. • Приготовление и оформление различными способами блюд из отварной рыбы (рыбы отварная с соусом польским, голландским) с гарниром и соусом. • Приготовление рыбы целиком, звеньями, порционным куском. Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление различными способами с гарниром и соусом(рыба паровая, в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная). • Порционирование и оформление блюд различными способами. • Подбор столовой посуды для подачи рыбных блюд. • Реализация и хранение готовых блюд.				
Приготовление сложных блюд из жареной рыбы. • Организация рабочего места в горячем цехе: подготовка электротеплового оборудования, кухонной посуды, инвентаря; соблюдение санитарно-гигиенических требований при работе, правил техники безопасности. • Жарка рыбы основным способом и во фритюре: подбор жиров для жарки, способы доведения до готовности рыбы. • Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, оформление и варианты подачи блюд (рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом(кольбер), рыба грилье, рыба на вертеле). • Приготовление, оформление различными способами блюд из рыбы жареной во фритюре (рыбы жареная в тесте (орли)). Подбор гарнира и соусов для подачи. • Подбор гарниров и соусов для подачи рыбных блюд. • Порционирование и оформление различными вариантами. • Проведение бракеража готовых блюд. • Реализация и хранение готовых блюд.				
Приготовление сложных блюд из тушеной и запеченной рыбы. • Организация рабочего места в горячем цехе: соблюдение правил техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; подбор кухонной посуды и инвентаря для приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы. • Приготовление, оформление и различные варианты подачи блюд из запеченной рыбы (солянка на				

сковороде, рыба по-московски, в томатном соусе с грибами(агротен)); Приготовление, оформление блюд из тушеной рыбы (рыба тушенная в томате с овощами, в молоке с луком). • Порционирование, оформление различными способами. • Проведение бракеража готовых блюд. • Реализация и хранение блюд.				
Приготовление сложных блюд из рубленной рыбы. • Организация рабочего места: подбор посуды, инвентаря; подготовка электротеплового оборудования; соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований; подбор столовой посуды для отпуска готовых блюд. • Приготовление и оформление блюд из рубленой рыбы (котлеты рыбные любительские, биточки жареные фри, зразы с черносливом по-российски, тельное, рулет из рыбы), подбор гарнира и соуса. • Проведение бракеража готовых блюд. • Реализация и хранение готовых блюд.				
Приготовление сложных блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных. • Выполнение варки мясных продуктов; • Приготовление, оформление блюд из отварного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса (баранина с овощами(айриштю), языки отварные, котлеты рубленные телячьи паровые, кролик отварной, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, почки жаренные в сухарях), • Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из жареного мяса (ростбиф, грудинка фаршированная, оленина или лосятина жареные, гусь, утка фаршированные, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному). • Ведение технологического процесса жарки мяса, определение готовности;				
Приготовление сложных тушеных, запеченных блюд из мяса, птицы, диких животных. • Приготовление, оформление блюд из тушеного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса (мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушеная, тушеное мясо кабана, гусь, утка по-домашнему, чахохбили). • Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак).				
Приготовление сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы • Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса (люля-кебаб, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые, оладьи из печени, котлеты полтавские).				
Приготовление сложных заправочных супов и бульонов				

• Приготовление бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного. • Приготовление , оформление и отпуск заправочных супов: щей (боярских, суточных, зеленых рахманинских); борщей (московского, украинского, флотского); рассольников (домашнего и московского); солянок (донской и сборной из субпродуктов); супов картофельных с овощами, крупой (уха рыбацкая, суп крестьянский); супов из макаронных изделий и бобовых (суп-харчо, суп-лапша домашняя).				
Приготовление сложных супов молочных, сладких, супов-пюре, холодных, прозрачных. • Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов (суп молочный с овощами); прозрачных супов (бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами (острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин). • Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня,кураги и яблок).				
Приготовление сложных горячих соусов. • Приготовление, подбор пряностей, оформление и способы подачи к различным группам блюд горячих сложных соусов: - красных (пикантный, охотничий, мадера, робер); - белых (паровой, сюпрем, русский, матросский); - молочный с луком (субиз), грибной, кисло-сладкий, соус сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком); - яично-масляные (голландский с каперсами, сухарный).				
Приготовление сложных блюд из бобовых и круп. • Приемка и подготовка круп. Организация рабочего места в горячем цехе: - ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем; - соблюдение правил техники безопасности при работе. • Выполнение тепловой кулинарной обработки: приготовление каш. • Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров. • Подбор посуды для подачи. Подбор соусов для отпуска. Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.				
Приготовление сложных блюд и гарниров из макаронных изделий • Подготовка макаронных изделий к варке. • Выполнение варки макаронных изделий различными способами. • Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом и овощами, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник с творогом. • Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий.				
Приготовление сложных блюд из яиц и творога.				

• Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц. • Приготовление жаренных и запеченных блюд из яиц. • Подготовка творога для приготовления блюд. • Приготовление блюд из творога: отварных, запеченных, жаренных. • Приготовление холодных блюд из творога. • Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.				
Приготовление сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей, грибов и сыра. • Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (картофель в молоке, спаржа, артишоки отварные); припущенных (овощи в молочном соусе, сметанном соусе); тушенных (рагу из овощей, грибы, тушеные с картофелем). • Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра: из жареных (овощи фри, котлеты из овощей, крокеты и зразы картофельные); из запеченных (овощные запеканки, суфле овощное, овощи фаршированные, грибы запеченные). • Подбор соусов и специй к овощным блюдам. • Приготовление фондю из сыра.				

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета* «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий

- учебный кулинарный цех; учебно кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты., весы, блендер, миксер:

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники; нормативные документы:

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых 2013 ОИЦ «Академия»

3. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»

4. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья ОИЦ «Академия» 2013

5. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум 2014 ОИЦ «Академия»

6. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. ОИЦ «Академия» 2013

7. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции 2013 ОИЦ «Академия»

8. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания 2012 ОИЦ «Академия»

Дополнительные источники:

1 Справочник технолога

2 Сборник задач по курсу « Технология приготовления общественного питания»

3 Журналы: « Питание и общество», « Хлеб – соль», « Ресторанный бизнес», « Гастроном», «Коллекция рецептов», «Просто и вкусно».

Интернет-ресурсы:

www/гастроном.ru

www.rectoratoff.ru
www.good-cook.ru
www.vkusnosti.com
www.gotovim-doma.ru
www.kulina.ru
www.kuking.net
www.souz-kulinarov.ru
www.1001 recept.com

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

При реализации ПМ. 03 предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Данный модуль осваивается третьим в профессиональном цикле.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования обеспечиваться ***педагогическими кадрами***, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). ***Мастера производственного обучения*** имеют 4-5 разряд, обладают опытом работы в организациях, соответствующих профилю, ежегодно проходят стажировку. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

РЕЗУЛЬТАТЫ (ОСВОЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ)		ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТА	ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ
ПК.3.1 ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ СУПОВ	Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов	оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных супов	оценка выполнения практического задания
	принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов	организовывает технологический процесс приготовления сложных супов	наблюдение лабораторной работы
	проводить расчёты по формулам	рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности	наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы
	безопасно пользоваться производственным инвентарём и	пользуется в совершенстве производственным инвентарём и	анализ при выполнении лабораторной

	технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных супов выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих супов оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов применяет различные способы и приёмы приготовления сложных супов выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных супов оценивает качество и безопасность готовой продукции.	работы анализ при выполнении лабораторной работы оценка выполнения лабораторной работы тестирование
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов. - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных соусов. - проводить расчёты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов.	оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных соусов организовывает технологический процесс приготовления сложных соусов рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных соусов	оценка выполнения практического задания наблюдение лабораторной работы наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы анализ при выполнении лабораторной работы

	- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных соусов. - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных соусов. - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	применяет различные способы и приёмы приготовления сложных соусов выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных соусов оценивает качество и безопасность готовой продукции.	анализ при выполнении лабораторной работы оценка выполнения лабораторной работы тестирование
ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. проводить расчёты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.	оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра организовывает технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	оценка выполнения практического задания наблюдение лабораторной работы наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы анализ при выполнении лабораторной работы анализ при выполнении лабораторной работы

	выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	применяет различные способы и приёмы приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. оценивает качество и безопасность готовой продукции.	оценка выполнения лабораторной работы тестирование Устный опрос
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: мяса и субпродуктов;	оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи. организовывает технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи. рассчитывает количество сырья и проценты отходов пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи.	оценка выполнения практического задания наблюдение лабораторной работы наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы анализ при выполнении лабораторной работы анализ при

	- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	применяет различные способы и приёмы приготовления сложных блюд и гарниров из рыбы, мяса, птицы, дичи. выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи оценивает качество и безопасность готовой продукции.	выполнении лабораторной работы оценка выполнения лабораторной работы тестирование Устный опрос
ДИФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03.			
ЭКЗАМЕН ПО ПМ.03.			

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. Таблицу).

Процент результативности (правильных ответов)	***Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений***	
	балл (отметка)	***вербальный аналог***
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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**
ОК 1. *Понимать сущность и социальную значимость специальности и квалификации техник-технолог, проявлять к ней устойчивый интерес*	проявление интереса к своей будущей профессии	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
ОК 2. *Организовывать процессы и виды тепловой обработки, выбирать ресурсосберегающие технологии при формирование качества продукции*	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 3. *Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложной кулинарной продукции.*	- адекватность принятия решений	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике .
ОК 4. *Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложной горячей кулинарной продукции.*	нахождение и использование информации. При выполнении тех или иных видов работ.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.

ОК 5 *Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности*	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 6 *Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями*	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 7. *Проявлять ответственность при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценивать результат выполненных заданий.*	- проявлять ответственность	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 8. *Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов*	- планирование повышения личностного и квалификационного уровня	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 9. *Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.*	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.

Разработчики:

УТПиТ	преподаватель	Р.Х Ракипова
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
УТПиТ	преподаватель	И.И. Яркина
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Ассортимент и приготовление банкетных холодных блюд.
2. Ассортимент и приготовление блюд из мясного фарша.
3. Ассортимент и приготовление блюд из сыра в современной кухне.
4. Ассортимент и приготовление бутербродов.
5. Ассортимент и приготовление первых блюд в старинной кухне.
6. Блюда из сёмги в современной кухне.
7. Вегетарианский стол.
8. Волшебный мир коктейлей.
9. Декор в кулинарии.
10. Детское питание.
11. Диета – режим жизни.
12. Дизайн и оформление холодных блюд.
13. Древняя русская кухня.
14. Забытые блюда русской кухни.
15. Изысканные салаты.
16. Испанская кухня.
17. Использование приправ в кулинарии.
18. Использование сои в кулинарии.
19. Использование экзотических плодов.
20. Кулинария под открытым небом.
21. Кулинарные изыски Европы.
22. Кулинарные фантазии из рыбы.
23. Кухня пушкинской эпохи.
24. Медовая кулинария.
25. Монастырская кухня.
26. Национальная (региональная кухня).
27. Пасхальный стол: традиции и обычаи.
28. Обрядовая кухня России.
29. Петровская кухня.
30. Питание космонавтов.
31. Постный стол русской кухни.
32. Приготовление блюд в пароварке.
33. Приготовление блюд в ресторанах г. Москвы.
34. Разработка ассортимента блюд для банкета-фуршета.
35. Разработка фирменных блюд из мяса.
36. Кухня Пушкинской эпохи.
37. Разработка фирменных блюд из птицы.
38. Рождественский стол: традиции и обычаи.
39. Современные десерты. Технология приготовления и оформления.
40. Соусы в современной кухне.
41. Соусы старинной русской кухни.
42. Соусы французской кухни.
43. Традиции и искусство китайской кухни.
44. Традиции Японской кухни.
45. Функциональное питание.
46. Цветная диета.
47. Кулинарный антураж в драматургии.
48. Блюда из нерыбного водного сырья.
49. Новое в приготовлении бисквитного теста и изделий из него.
50. Новые виды декора в оформлении декора.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

название профессионального модуля

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ульяновск
2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22 апреля 2014 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК промышленной экологии	Зам. директора по УР
и биотехнологии, сервиса	ОГБПОУ УТПиТ
Председатель МК	
_____Т.Ю.Бесчетвертева	_____Ю.Ю.Бесова
(подпись И.О.Ф.)	*(подпись, И.О.Ф ,)*
Протокол заседания МК	
№ 1 от « 30 » августа 2016 г	*« » 20 г*

Авторы-разработчики:

Типикина Надежда Александровна – преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…….

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……....

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)……...

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий.

название профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

указывается вид профессиональной деятельности в соответствии с перечисленными в п. 1. ФГОС по профессиям

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении специальности «Технология продукции в общественном питании.»

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

Уметь: Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

Определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

Применять коммуникативные умения;

Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов.

Знать: Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;

Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.

1. 3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:
всего **600** часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **528** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**352** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **176** часов;
учебной практики **36** часов.
учебной и производственной практики **36** часов.
Содержание модуля направлено на формирование общих и профессиональных компетенций

ОК 1

- *Значимость многообразия разных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для потребителей.. Глава 1 Тема 1.1.*
- *Значимость многообразия сложных отделочных полуфабрикатов для потребителей.. Глава 1 Тема 1.4*

Т23 Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов;

Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;

Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.

ОК 2

- *Типовые методы и способы выполнения при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов Глава 1. Тема 1.9*
- *Типовые методы и способы выполнения при приготовлении сложных хлебобулочных изделий**.** Глава 1. Тема 1.10*
- *Типовые методы и способы выполнения работы при приготовлении . сложных мучных кондитерских изделий. .Глава 2 Тема 2.6*

ОК 3.

- *Стандартные и нестандартные ситуации при проведении технологического процесса приготовления изделий. Глава 1. Тема 1.11, Глава 2 Тема 4*

ОК 4.

- *Информация по актуальным направлениям в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. .Глава 2 Тема 3*

ОК 5

- *Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием.. Глава 2 Тема 9*

ОК 6, ОК 7.

- *Выполнение лабораторных работ № 1-№ 15 коллективно-бригадным методом под руководством преподавателя.*

ОК 8

- *Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.. Глава 2. Тема 3.3.*

ОК 9

- *Классификация средств механизации и автоматизации на ПОП. Глава 2. Тема 9.*

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **4. 3. 8.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость совей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	*Производственная, часов*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1. **ПК 4.4.**	Глава 1.Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.	**176**	117	48	59		
ПК 4.2. **ПК 4.3.**	Глава 2.Технология приготовления сложных мучных кондитерских. изделий.	**352**	235	120	117		
ПК 4.1. **ПК 4.2.** **ПК 4.3.** **ПК 4.4.**	Учебная практика и производственная часов	**72**					
	Всего:	**600**	**352**	**168**	**176**	**36**	**36**

3.2.

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Максим. Объем часов**	**Аудитор. Объем часов**	**Сам. работа**	**Уровень освоения**
Раздел 1.		**528**	**352** ,	**176**	
МДК .04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Уметь**: Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Оценивать качества и безопасность готовой продукции различными методами; Применять коммуникативные умения; Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов. **Знать:** Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных	**528**	**352**	**176**	

	полуфабрикатов; Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов; Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных				

	отделочных полуфабрикатов; Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов; Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.				
Глава 1.Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.	**ПК 4.1** **ПК 4.4**	**176**	**117**	**59**	2
Тема 1.1 **Ассортимент сложных хлебобулочных изделий**	*Содержание учебного материала*	**6**	**4**	**2**	2
	1 Ассортимент хлеба и хлебных изделий: хлеб из ржаной муки и из смеси разных сортов муки, хлеб из пшеничной муки. ***ОК 1*** *Значимость многообразия разных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для*	1	1	-	2

		потребителей.				
	2	Пищевая ценность хлеба и его качество: биологическая, энергетическая. Улучшение качества хлеба: технологические мероприятия, применение хлебопекарных улучшителей, пищевых добавок.	1	1	-	2
	3	Хлебобулочные изделия диетические: предназначенные для лечебного и профилактического питания.	1	1	-	2
	4	Лечебные изделия и для разных возрастных групп населения:	1	1	-	2
	Лабораторная работа		-	-	-	
	Практические занятия		-	-	-	2
	Самостоятельная работа ФРЗС. Мини-исследование ассортимента хлебобулочных изделий в торговых предприятиях г. Ульяновска**.**		2		2	2
Тема 1 .2.Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	*Содержание учебного материала*		**15**	**10**	**5**	
1.2.1 Основное сырье для приготовления	1.	Характеристика сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	1	1	-	2

хлеба.	2	Различные виды муки ,отрубей ,и зерновых добавок.	1	1		2
	3	Дрожжи хлебопекарные.	1	1	-	2
	4	Вода и соль.	1	1		
1.2.2. Дополнительное сырье для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	5	Сахар, заменители сахара, мед, патока.	1	1	-	2
	6	Яйца и яичные продукты.	1	1		
	7	Молоко и молочные продукты.	1	1	-	2
	8	Жиры. Требования к качеству сырья и материалов.	1	1		
	Лабораторная работа		-	-	-	2
	№1	**Практическое занятие** Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.	1	1	-	1
	№1	**Практическое занятие** Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.	1	1	-	1
	Самостоятельная работа студентов. Доработка конспекта лекции с применением дополнительной литературы.		5		5	2
Тема1.3.Основные технологические процессы и операции при производстве сложных хлебобулочных изделий.	*Содержание учебного материала*		**6**	**4**	**2**	
	1	Приготовление хлеба.	1	1		2
	2	Приготовление хлебобулочных изделий.	1	1		2
	Лабораторная работа		-	-		2
	Практическое занятие		**2**			2
	№2	Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий.		1		3
	№2	Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий.		1		
	Самостоятельная работа студентов. Составление схем производства хлеба		**2**		**2**	2

Тема 1 .4.Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.	*Содержание учебного материала*		**6**	**4**	**2**	
	1	Сиропы ,помады ,желе.	**1**	**1**		2
	2	Кремы и смеси .. *ОК 1 Значимость многообразия сложных отделочных полуфабрикатов для потребителей..*	**1**	**1**		
	Лабораторная работа		**-**	**-**		
	Практическое занятие		**2**			3
	№3	Составление классификации отделочных полуфабрикатов.		1		
	№3	Составление классификации отделочных полуфабрикатов.		1		
	Самостоятельная работа студентов. Оформление наглядных пособий **муляжей и натуральных образцов полуфабрикатов.**		**2**		**2**	
Тема 1.5 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	*Содержание учебного материала*		**6**	**4**	**2**	
	1	Основные продукты.	**1**	**1**		2
	2	Дополнительные ингредиенты.	**1**	**1**		2
	Лабораторная работа					
	Практическое занятие		**2**			3
	№4	Составление таблицы характеристики сырья и дополнительных материалов.		**1**		
	№4	Составление таблицы характеристики сырья и дополнительных материалов.		**1**		

	Самостоятельная работа студентов Работа над конспектом лекции.		**2**		**2**	
Тема 1.6.Основные технологические процессы и операции при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.	*ОК 10 Профессиональные знания при исполнении воинской обязанности*		**6**	**4**	**2**	
	1	Подготовка сырья и полуфабрикатов.	**1**	**1**		2
	2	Обработка сырья и полуфабрикатов.	**1**	**1**		2
	Лабораторная работа					
	Практическое занятие		**2**			
	№5	Составление технологических схем производства сложных отделочных полуфабрикатов.		**1**		3
	№5	Составление технологических схем производства сложных отделочных полуфабрикатов.		**1**		
	Самостоятельная работа студентов. Доработка конспекта лекции		**2**		**2**	2
Тема 1.7. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов.	*Содержание учебного материала*		**6**	**4**	**2**	
	1	Методы контроля качества сырья.	**1**	**1**		2
	2	Методы контроля качества вспомогательных материалов.	**1**	**1**		2
	Лабораторная работа		-	-		
	Практическое занятие		**2**			

	№6	Проведение органолептической оценки качества сырья.		1		3
	№6	Проведение органолептической оценки качества сырья.		1		
		Самостоятельная работа студентов. Подготовка тезисов по теме «Виды сырья»	**2**		**2**	3
Тема 1.8. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	*Содержание учебного материала*		**33**	**22**	**11**	
1.8.1.Оборудование для подготовки сырья перед пуском в производство.	1	Просеиватели. Назначение, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1	1	-	2
	2	Машины и механизмы специального назначения: для дробления, измельчения.	1	1	-	2
	3	Назначение оборудования, устройство.	1	1		
	4	Принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	1	1		
1.8.2.Оборудование для приготовления и обработки теста.	5	Машины для приготовления и раскатки теста,	1	1	-	2
	6	Взбивальные машины и механизмы.	1	1		
	7	Назначение оборудования, устройство.	1	1		
	8	Принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1	1		
	9	Машины для формования теста .	1	1	-	2
	10	Оборудование для расстойки тестовых заготовок.	1	1		
	11	Назначение оборудования, устройство.	1	1		
	12	Принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1	1		
1.8.3. Оборудование для	13	Жарочно- пекарское оборудование.	1	1	-	2

выпечки изделий и производственный инвентарь.	14	Назначение оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	1	1		
	15	Производственный инвентарь.	1	1		2
	16	Техника безопасности на участках приготовления хлебобулочных изделий.	1	1	-	2
	17	Техника безопасности на участках приготовления отделочных полуфабрикатов.	1	1		
	18	Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.	1	1		
	Лабораторная работа		-	-	-	2
	№7	**Практическое занятие.** Составление схемы подбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий ,отделочных полуфабрикатов.	1	1		3
	№7	**Практическое занятие.** Составление схемы подбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий ,отделочных полуфабрикатов.	1	1		
	№7	**Практическое занятие.** Составление схемы подбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий ,отделочных полуфабрикатов.	1	1		
	№7	**Практическое занятие.** Составление схемы подбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий ,отделочных полуфабрикатов.	1	1		
		Самостоятельная работа обучающихся.	11	-	11	3

		Подготовка презентации «Современные виды оборудования»				
Тема 1.9. .Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	*ОК 2 Типовые методы и способы выполнения при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов*		**36**	**24**	**12**	2
1.9.1.Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство.	1	Подготовка сыпучего и жидкого сырья: просеивание. процеживание, приготовление сиропов.	1	1	-	1
	2	Подготовка сыпучего и жидкого сырья: просеивание. процеживание, приготовление сиропов.	1	1		1
	3	Подготовка яиц и яичных продуктов, молочных продуктов, жира.	1	1	-	1
	4	Подготовка яиц и яичных продуктов, молочных продуктов, жира.	1	1		1
1.9.2.Технология приготовления.	5	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	1	1		1
	6	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	1	1		1
	7	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий.	1	1		
	8	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий.	1	1		
	9	Техника и варианты оформления праздничного хлеба.	1	1		
	10	Техника и варианты оформления праздничного хлеба.	1	1		
	11	Условия хранения отделочных полуфабрикатов.	1	1		
	12	Условия хранения отделочных полуфабрикатов.	1	1		
	ОК 6 1. **Лабораторная работа.** Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. **ОК 6 1.**		12	6 6		3

		Лабораторная работа. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.				
		Практическое занятие	-	-		2
		Самостоятельная работа. Подготовка к лабораторным работам Составление отчёта**.**	12		6 6	2
Тема 1.10. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.		*ОК 2 Типовые методы и способы выполнения при приготовлении сложных хлебобулочных изделий***.**	**36**	**24**	**12**	2
Тема 1.10.1.Технология приготовления хлеба	1	Различные технологии и способы приготовления хлеба: однофазный, многофазный, ускоренный.	1	1	-	2
	2	Требования, предъявляемые к качеству хлеба: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.	1	1	-	2
1.10.2.Приготовление сложных хлебобулочных изделий.	3	Различные технологии и способы приготовления хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий	1	1	-	2
	4	Требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий: внешний вид, состояние поверхности, цвет, состояние мякиша, промес, пористость, запах, вкус.	1	1	-	2
1.10.3.Условия хранения хлеба и хлебобулочных изделий.	5	Санитарное состояние помещений для хранения и реализации готовых изделий	1	1	-	2
	6	Сроки и режим хранения и реализации готовых изделий.	1	1	-	2
	7	*ОК 6.* **Лабораторные работы** 3Приготовление хлеба. 4.Приготовление сложных хлебобулочных изделий 5.Приготовление праздничного хлеба	18	6 6 6	-	3
		Практическое занятие	-	-	-	2

	Самостоятельная работа обучающихся . Подготовка к лабораторным работам. Составление отчёта.		12	-	6 6	2
Тема 1.11. Технохимический контроль приготовления хлебобулочных изделий.	*ОК 3. Стандартные и нестандартные ситуации при проведении технологического процесса приготовления изделий.*		**32**	**21**	11	2
1.11.1.Методы контроля качества сырья.	1	Органолептическая оценка.	1	2		2
	2	Органолептическая оценка.	1			
	3	Физико-химическая оценка	1	2		
	4	Физико-химическая оценка	1			
!.11.2.Методы контроля свойств полуфабрикатов и технологического режима.	5	Контроль свойств полуфабрикатов.	1	2		2
	6	Контроль свойств полуфабрикатов.	1			
	7	Контроль технологического режима.	1	2		
	8	Контроль технологического режима.	1			
1.11.3.Методы контроля качества готовых изделий. 1.11.4.Стандартизация. Сертификация продукции.	9	Показатели качества готовых изделий.	1	2		2
	10	Показатели качества готовых изделий.	1			
	11	Дефекты и болезни хлеба.	1	2		
	12	Дефекты и болезни хлеба.	1			
	13	Виды стандартов.	1	2		
	14	Виды стандартов.	1			
	16	Виды нормативной документации.	1	2		
	17	Виды нормативной документации.	1			
1.11.5.Ведение журналов контроля и первичный учет производства. Зачет.	18	Формы лабораторных журналов. первичных документов.	1	1		2
	19	Урок контроля и оценки ПК 4.1,ПК4.4.	1	2		3
	Лабораторная работа.					

	Практическое занятие		2			
	№8	Составление схемы технохимического контроля приготовления хлебобулочных изделий.	**1**	**2**		3
	№8	Составление схемы технохимического контроля приготовления хлебобулочных изделий.	**1**			
	Самостоятельная работа **Подготовка к экзамену**		11		11	3
Глава 2. **Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.**	*ПК 4.2* *ПК 4.3*		**352**	**235**	**117**	2
Тема 2.1. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий	*ОК 2 Типовые методы и способы выполнения работы при приготовлении . сложных мучных кондитерских изделий.*		**9**	**6**	**3**	2
2.1.1.Ассортимент мучных кондитерских изделий	1	Ассортимент мучных кондитерских изделий: торты и пирожные, сдобное печенье, пряники, коврижки, кексы, рулеты, ромовая баба. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий и их качество.	1	1		2
	2	Ассортимент мучных кондитерских изделий: торты и пирожные, сдобное печенье, пряники, коврижки, кексы, рулеты, ромовая баба. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий и их качество.	1	1		
	3	Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности. *ОК 1 Значимость многообразия мучных кондитерских изделий для потребителей..*	1	1		2
	4	Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности. *ОК 1 Значимость многообразия мучных кондитерских изделий для потребителей..*	1	1		
	Лабораторная работа		-	-	-	2

	Практическое занятие		2	2		
	№8	Составление ассортимента мучных кондитерских изделий для ПОП.	1	1		3
	№8	Составление ассортимента мучных кондитерских изделий для ПОП.	1	1		
	Самостоятельная работа		3		3	
	Подготовка к практическому занятию.					3
Тема 2.2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	*Содержание учебного материала*		**12**	**8**	**4**	
2.2.1. Характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	1	Виды, показатели качества: органолептические, физико- химические, показатели безопасности.	1	1	-	2
	2	Виды, показатели качества: органолептические, физико- химические, показатели безопасности.	1	1		
	3	Условия хранения сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	1	1		2
	4	Условия хранения сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	1	1		
	5	Приготовление полуфабрикатов	1	1		2
	6	Приготовление полуфабрикатов	1	1		
	Лабораторная работа		-	-	-	2
	№9	**Практические занятия** Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.	1	1	-	3
	№9	**Практические занятия**	1	1		

		Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья.				
	Самостоятельная работа Подготовка наглядного пособия		4	-	4	3
Тема 2.3.Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	*Содержание учебного материала*		**9**	**6**	**3**	
	1	Показатели качества основных продуктов.	1	1		2
	2	Показатели качества основных продуктов.	1	1		
	3	Требования к качеству дополнительных ингредиентов и вспомогательных материалов.	1	1		
	4	Требования к качеству дополнительных ингредиентов и вспомогательных материалов.	1	1		
	Лабораторная работа		-	-		
	№10	**Практическое занятие** Определение органолептических показателей качества сырья.	1	1		3
	№10	**Практическое занятие** Определение органолептических показателей качества сырья.	1	1		
	Самостоятельная работа Подбор и конспектирование литературы по современным видам сырья.		3		3	3

Тема 2.4.Основные технологические операции и процессы при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	*Содержание учебного материала*		**15**	**10**	**5**	
2.4.1.Приготовление теста.	1	Классификация теста.	1	1		2
	2	Способы разрыхления теста.	1	1		
2.4.2.Приготовление выпеченных полуфабрикатов.	3	Разделка теста.	1	1		2
	4	Выпечка тестовых заготовок.	1	1		
2.4.3.Приготовление изделий.	5	Отделочные полуфабрикаты и украшения.	1	1		2
	6	Отделочные полуфабрикаты и украшения.	1	1		
	7	Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.	1	1		
	8	Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.	1	1		
	Лабораторная работа		-	-		
	№11	**Практическое занятие** Составление технологической схемы приготовления мучных кондитерских изделий.	1	1		3
	№11	**Практическое занятие** Составление технологической схемы приготовления мучных кондитерских изделий.	1	1		
	Самостоятельная работа Самостоятельное изучение различных вариантов оформления мучных кондитерских изделий.		5		5	3
Тема 2.5. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	*Содержание учебного материала*		6	4	**2**	

2.5.1 .Основные виды оборудования и производственного инвентаря.	1	Назначение, устройство , принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря.	1	1	-	2
	2	Техника безопасности на участках приготовления мучных кондитерских изделий.	1	1	-	2
	Лабораторная работа		-	-	-	
	№14	**Практическое занятие.** Составление схемы подбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.		1		3
	№14	**Практическое занятие.** Составление схемы подбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.		1		
	Самостоятельная работа **Подготовить сообщение Виды производственного инвентаря.**		2		2	3
Тема 2.6. **Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.**	*Содержание учебного материала*		**110**	**75**	**35**	
2.6.1. Приготовление тортов и пирожных.	Основные технологические процессы и операции.		2	2		2
	Приготовление выпеченных полуфабрикатов.		4	4		2
2.6.2.Приготовление тортов и пирожных.	Приготовление отделочных полуфабрикатов.		4	4		2
	Способы отделки и варианты оформления тортов и пирожных.		2	2		2
2.6.3 Условия хранения и реализации тортов и	Требования , предъявляемые к качеству тортов и пирожных.		2	2		2

пирожных.	Правила проведения бракеража.	2	2		2
2.6.4.Приготовление сдобного печенья.	Основные технологические процессы и операции.	2	2		2
	Способы отделки и варианты оформления сдобного печенья.	2	2		2
2.6.5.Условия хранения и реализации сдобного печенья.	Требования , предъявляемые к качеству сдобного печенья.	2	2		2
	Правила проведения бракеража.	2	2		2
2.6.6.Приготовление пряников.	Основные технологические процессы и операции.	2	2		2
	Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек.	2	2		2
2.6.7.Условия хранения и реализации пряников.	Требования ,предъявляемые к качеству пряников.	2	2		2
	Правила проведения бракеража.	2	2		2
	ОК 6 Лабораторные работы 6,7Приготовление тортов.	42 12	42 12		
	8.Приготовление пирожных. 9.Приготовление сдобного печенья.	6 6	6 6		3 3
	10.Приготовление пряников, коврижек.	6	6		3
	11.Приготовление кексов.				3
	12.Приготовление изделий пониженной калорийности.	6	6		3
	Практическое занятие		-		
	Самостоятельная работа **Подготовка к лабораторным работам.** **Подготовка к зачету** **Подготовка к экзамену.**	35		 7 8 20	3
Дифференцированый зачет	Зачетное занятие	2	2		2
Тема3. Актуальные направления в приготовлении сложных	*ОК 4. Информация по актуальным направлениям в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских*	**51**	**34**	**17**	

отделочных полуфабрикатов, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	*изделий.*					
3.1. Детское питание.	1	Ассортимент изделий для детского питания.	1	1		2
	2	Ассортимент изделий для детского питания.	1	1		
	3	**ФРЗС** Особенности приготовления изделий для детского питания. в образовательных учреждениях г.Ульяновска.	1	1		
	4	**ФРЗС** Особенности приготовления изделий для детского питания. в образовательных учреждениях г.Ульяновска.	1	1		
3.2. Диетическое питание.	5	Ассортимент изделий для диетического питания.	1	1		2
	6	Ассортимент изделий для диетического питания.	1	1		
	7	**ФРЗС** Особенности приготовления изделий для диетического питания. на ПОП г. Ульяновска.	1	1		
	8	**ФРЗС** Особенности приготовления изделий для диетического питания. на ПОП г. Ульяновска.	1	1		
3.3Научно-технический прогресс и его направления в ОП	9	Основные направления НТП в отрасли.	1	1		2
	10	Основные направления НТП в отрасли.	1	1		
	11	*ОК 8 Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.*	1	1		
	12	*ОК 8 Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.*	1	1		
3.4. Русская кухня	13	Ассортимент мучных кулинарных изделий.	1	1		2
	14	Приготовление фаршей и начинок.	1	1		2
	15	Приготовление пирожков, пирогов, кулебяк, расстегаев.	1	1		2
	16	Приготовление праздничного хлеба	1	1		2
	ОК 6 Лабораторные работы					

	17	13.Приготовление изделий для детского питания.	6	6		3
	18	14.Приготовление изделий для диетического питания.	6	6		3
	19	15.**ФРЗС** Приготовление мучных кулинарных изделий русской кухни на ПОП г. Ульяновска.	6	6		2
	Практическое занятие		-	-		2
	Самостоятельная работа **Подготовка к лабораторным работам** **Подготовка сообщений по детскому питанию** **Подготовка сообщений по диетическому питанию** **Написание реферата** **Работа над конспектом лекции**		17		6 2 2 6 1	
Тема 4. Организация контроля качества кулинарной продукции.	*ОК 3. Стандартные и нестандартные ситуации при проведении технологического процесса приготовления изделий.*		**48**	**32**	**16**	
	1	Формирование системы качества в ОП.	1	1		2
	2	Формирование системы качества в ОП.	1	1		
	3	Маркетинг.	1	1		2
	4	Маркетинг.	1	1		
	5	Разработка технических требований к продукции, стандартов предприятия.	1	1		2
	6	Разработка технических требований к продукции, стандартов предприятия.	1	1		2
	7	Материально –техническое снабжение.	1	1		2
	8	Материально –техническое снабжение.	1	1		
	9	Метрологический контроль.	1	1		2
	10	Метрологический контроль.	1	1		
	11	Организация санитарного контроля на предприятии.	1	1		2
	12	Организация санитарного контроля на предприятии.	1	1		
	13	Разработка производственных процессов.	1	1		2

	14	Разработка производственных процессов.	1	1		
	15	Контроль проверки качества кулинарной продукции.	1	1		2
	16	Контроль проверки качества кулинарной продукции.	1	1		
	Лабораторные работы.					
	Практические занятия					2
	№13	**1.**Проектирование системы качества на ПОП.	4	4		2
	№14	**2.**Разработка фирменных изделий из новых видов сырья.	4	4		2
	№15	**3**.Изучение маркетинга, поиск рынков.	4	4		2
	№16	**4**.Планирование производственного контроля на предприятии.	4	4		2
	Самостоятельная работа **Учебно- исследовательская работа. Составление отчета о работе.**		16		16	2
Тема5. **Организация работы цеха по выпуску кондитерских изделий.**	*Содержание учебного материала*		**30**	**20**	**10**	2
	1	Классификация кондитерских цехов.	1	1		2
	2	Классификация кондитерских цехов.	1	1		
	3	Организация рабочих мест.	1	1		2
	4	Организация рабочих мест.	1	1		
	5	Приготовление отделочных полуфабрикатов.	1	1		2
	6	Приготовление отделочных полуфабрикатов.	1	1		
	7	Хранение и реализация готовых изделий.	1	1		
	8	Хранение и реализация готовых изделий.	1	1		
	9	Моечное отделение кондитерского цеха.	1	1		2
	10	Моечное отделение кондитерского цеха.	1	1		
	11	Организация труда.	1	1		2
	12	Организация труда.	1	1		
	Лабораторные работы.					
	Практические занятия		8	8		2
	№17	1.Оснащение технологическим оборудованием	4	4		2

		рабочих мест в кондитерском цехе.				
	№18	2.Проектирование взаимосвязи отделений кондитерского цеха.	4	4		2
	Самостоятельная работа **Подготовка к практическому занятию** **Подготовка индивидуальных отчетов по практическим занятиям.** **Работа над конспектом.**		10		4 4 2	2
Тема 6.ФРЗС Ресурсосберегающие технологии.	*Содержание учебного материала*		**12**	**8**	**4**	2
	1	Рациональные формы организации производства.	1	1		2
	2	Рациональные формы организации производства.	1	1		
	3	**ФРЗС** Эффективность коммерческой деятельности и методы ее измерения. на ПОП г. Ульяновска.	1	1		2
	4	**ФРЗС** Эффективность коммерческой деятельности и методы ее измерения. на ПОП г. Ульяновска.	1	1		
	Лабораторные работы					
	Практические занятия					2
	№19	Составление классификации всех видов ресурсов	4	4		2
	Самостоятельная работа		2			2
	Подготовка к практическому занятию.				2	2
Тема 7. ФРЗС Питание фаст-фуд.	*Содержание учебного материала*		**15**	**10**	**5**	2
	1	Концепции фаст-фуда.	1	1		2
	2	Концепции фаст-фуда.	1	1		
	3	**ФРЗС** Формат предприятий фаст –фуда. В г. Ульяновске.	1	1		2
	4	**ФРЗС** Формат предприятий фаст –фуда. В г. Ульяновске.	1	1		
	5	Профессиональное оборудование для фаст- фуда.	1	1		2
	6	Профессиональное оборудование для фаст- фуда.	1	1		

	Лабораторные работы					2
	Практические занятия		4	4		2
	№20	Составление перечня рабочих мест на предприятии				2
	Самостоятельная работа		5			
	Мини-исследование о питании фаст-фуд.				5	2
	Составление индивидуальных отчетов.					2
Тема 8. Изыски мировой кулинарии.	*Содержание учебного материала*		**12**	**8**	**4**	2
	1	Характеристика особенностей иностранных кухонь	1	1		2
	2	Характеристика особенностей иностранных кухонь	1	1		
	3	Приготовление праздничного хлеба для иностранных туристов.	1	1		2
	4	Приготовление праздничного хлеба для иностранных туристов.	1	1		
	5	**ФРЗС** Приготовление хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий народов Поволжья.	1	1		2
	6	**ФРЗС** Приготовление хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий народов Поволжья.	1	1		
	Лабораторные работы					
	Практические занятия		4	4		2
	№21	Составление ассортимента изделий для приема иностранных туристов.				2
	Самостоятельная работа Составление сообщений		4		4	2
Тема 9. Автоматизация ресторанного бизнеса	*Содержание учебного материала*		**27**	**18**	**9**	2
	1	Механизация и автоматизация ресторанного бизнеса	1	1		2
	2	Механизация и автоматизация ресторанного бизнеса	1	1		
	3	**Зачет**	1	1		2
	4	**Зачет**	1	1		

	Лабораторные работы		-	-		2
	Практические занятия		14			2
	№23	Ознакомление со средствами автоматизации производственных процессов.		4		2
	№24	*ОК 5 Ознакомление с автоматизированными системами управления процессами производства, снабжения, распределения ресурсов, контроля за их использованием.*		6		2
	ФРЗС Ознакомление с АСУ рестораном. Г.Ульяновска.			4		2
	Самостоятельная работа **Подготовка к экзамену**		9		9	
Учебная и производственные практики			72			
Учебная практика **Выполнение работ** <u>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий</u> разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным, безопарным и ускоренным способами; -контроль качества полуфабрикатов и технологического режима; -разделка теста и формование сложных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.); -контроль режима расстойки и выпечки тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения			36			

готовых изделий. <u>Приготовление сложных сдобных изделий и праздничного хлеба</u> - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -расчет выхода сдобных изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование сложных изделий(ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей и караваев) -оформление поверхности изделий; -контроль режима расстойки и выпечки тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий. <u>Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов</u> разработка ассортимента; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование ;				

-контроль режима выпечки тестовых заготовок; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. <u>Оформление сложных мучных кондитерских изделий</u> подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме и размерам; -монтаж рисунка из мелких деталей; -оформление высокохудожественных, фигурных, заказных и национальных тортов; -контроль качества полуфабрикатов; -оформление поверхности изделий; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий <u>Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</u> - разработка ассортимента мелкоштучных изделий; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление кондитерского теста различными способами в зависимости от вида теста и ассортимента; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование мелкоштучных изделий (кексов, песочного печенья:				

отсадного, выемного, нарезного; пряников, коржиков, коврижек); -контроль режима выпечки; -оформление поверхности изделий; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий <u>Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении</u> -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандира, грильяжа, карамели, кувертюра); -приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного); -контроль качества полуфабрикатов; -оформление поверхности изделий; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий.				
Производственная практика **выполнение работ** **Хлебный цех** 1 Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба -Приготовление сдобных хлебобулочных изделий -Приготовление сложных сдобных изделий и праздничного хлеба **Кондитерский цех** 2. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов -Оформление сложных мучных кондитерских изделий 3.Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	**36**			

-Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий 4 Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении -Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении				
Всего	600	352	176	
Дифференцированный зачёт по профессиональному модулю ПМ.04.				
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04.				

4.Информационное обеспечение обучения

4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета
«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха»
Оборудование учебного кабинета - образцы технологического оборудования, плиты, жарочно-пекарское оборудование, разделочные столы
Технические средства обучения: проектор, экран, компьютер

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.: ИРПО; Изд .центр «Академия» ,2010.- 301 с.(Актуализировано протокол №1 от 30.08 2016)
2.Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания .- М.:ФОРУМ, 2008 - 394 с. .(Актуализировано протокол №1 от30 .08 2016)
3.Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов .-М. :Издательский центр «Академия» ,2008. .(Актуализировано протокол №1 от 30.08 2016)
4.Цыганова Т.Б Технология и организация производства хлебобулочных изделий .-М.:ИРПО; Изд .центр «Академия» ,2010.- 446с. .(Актуализировано протокол №1 от 30.08 2016)

Дополнительная

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2006. .(Актуализировано протокол №1 от 30.08 2016)
2. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам .- М.:Артель-М,1998.-87 с. (Актуализировано протокол №1 от 30.08 2016)
3. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. –М.:Прейскурантиздат .1999.-493 с. (Актуализировано протокол №1 от 30.08 2016)
4. М.Н. Шумилкина , Н.В. Дроздова , Кондитер. Изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2015.- 315с.
5. М.Н. Шумилкина , Н.В. Дроздова , Кондитер практические работы. Феникс 2012.- 190с.

Интернет-ресурсы:

1. http://ru.wikipedia.org/wiki/Fast_food
2. http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1
3. http://myculinary.ru/
4. http://www.ivs-company.ru/services/restaurant/

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Максимальный объём учебной нагрузки студента составляет 600 академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессионального модуля ПМ.04.

Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Аттестация по итогам изученного модуля заканчивается дифференцированным зачётом и экзаменом.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться ***педагогическими кадрами***, имеющими среднее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). ***Мастера производственного обучения*** должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Инженерно-педагогический состав:

1. Типикина Н.А. преподаватель высшей категории; образование: высшее (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. Инженер-технолог, 1992 год), среднее специальное (Кемеровский техникум пищевой промышленности, 1985 год).

Мастера:

Солдатенкова М.С.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Общие показатели оценки результата	Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.4. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	ОПОР1- Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении, в соответствии с технологическими схемами приготовления изделий, правильным выбором производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасной эксплуатацией с соблюдением правил ОТ, ТБ, ПБ., технологических инструкций по приготовлению изделий, соблюдение технологических режимов хранения изделий, проведение органолептической оценки	У 1- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов. У2- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. У3- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием. У4- выбирать вид теста и способы формовки	ОПОР 1.1.1- правильное проведение органолептической оценки качества продуктов. ОПОР1.1.2- Составление технологических схем приготовления изделий. ОПОР1.1.3- правильный выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасная эксплуатация с соблюдением при пользовании правил ОТ, ТБ, ПБ. ОПОР1.1.4- соблюдение технологических	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Экспертная оценка на практических занятиях.

	качества полуфабрикатов и готовых изделий, разрабатывание новых видов изделий с использованием нетрадиционных видов сырья ,учитывая актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, сложных отделочных полуфабрикатов.	сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. У5- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных изделий. У6- применять коммуникативные умения. У7- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. У9- определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов. Зн1- ассортимент сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Зн2- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных	инструкций по приготовлению изделий. ОПОР1.1.5- соблюдение технологических инструкций по приготовлению изделий. ОПОР1.1.6- выполнение лабораторных работ. ОПОР1.1.7- владение способами и приемами приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. ОПОР1.1.9- соблюдение технологических режимов хранения отделочных полуфабрикатов. ОПОР1.2.1- составление ассортиментного перечня изделий. ОПОР1.2.2- определение показателей качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Устный опрос. Письменное тестирование.

		полуфабрикатов. Зн3- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Зн4- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Зн-5- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов. Зн6- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Зн7- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными	ОПОР1.2.3- соблюдение технологических рецептур и норм закладки сырья. ОПОР1.2.4- владение методами контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий. ОПОР1.2.5- составление технологических инструкций по приготовлению изделий. ОПОР1.2.6- соблюдение технологических режимов приготовления изделий. ОПОР1.2.7- соблюдение производственных рецептур и норм закладки	

		ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	сырья.	
		Зн8- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	ОПОР1.2.8- соблюдение правил ОТ, ТБ, ПБ и безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования.	
		Зн9- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	ОПОР1.2.9- овладение технологией приготовления изделий.	
		Зн10- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	ОПОР1.2.10- проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий.	
		Зн 11-. отделочные	ОПОР1.2.11-	

		полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Зн12-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов. Зн13-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Зн14-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	ОПОР1.2.12- владение техникой и вариантами оформления изделий. ОПОР1.2.13- соблюдение технологических режимов хранения изделий. ОПОР1.2.14- разрабатывание новых видов изделий с использованием нетрадиционных видов сырья.	
ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	ОПОР2- Организация и проведение приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в	У1-Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов. У2-Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных	ОПОР 2.1.1- правильное проведение органолептической оценки качества продуктов. ОПОР2.1.2- Составление технологических схем приготовления изделий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Экспертная оценка на практических занятиях.

	оформлении, в соответствии с технологическими схемами приготовления изделий, правильным выбором производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасной эксплуатацией с соблюдением правил ОТ, ТБ, ПБ., технологических инструкций по приготовлению изделий, соблюдение технологических режимов хранения изделий, проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий, разрабатывание новых видов изделий с использованием нетрадиционных видов сырья ,учитывая актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У3- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У5 - Определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных мучных кондитерских изделий; У6- Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; У7-Применять коммуникативные умения; У8- Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У9-Выбирать отделочные	ОПОР2.1.3- правильный выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасная эксплуатация с соблюдением при пользовании правил ОТ, ТБ, ПБ. ОПОР2.1.4- соблюдение технологических инструкций по приготовлению изделий. ОПОР2.1.5- соблюдение технологических инструкций по приготовлению изделий. ОПОР2.1.6- выполнение лабораторных работ. ОПОР2.1.7- владение способами и приемами приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	

		полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У10- Определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов Зн1- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов. Зн2- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Зн3- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных , мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	ОПОР2.1.9- соблюдение технологических режимов хранения отделочных полуфабрикатов. ОПОР2.2.1- составление ассортиментного перечня изделий. ОПОР2.2.2- определение показателей качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. ОПОР2.2.3- соблюдение технологических рецептур и норм закладки сырья.	Устный опрос. Письменное тестирование.

		Зн4- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных , мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Зн-5- методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов. Зн6- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных , мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Зн7- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Зн8- виды технологического оборудования и производственного	ОПОР2.2.4- владение методами контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий. ОПОР2.2.5- составление технологических инструкций по приготовлению изделий. ОПОР2.2.6- соблюдение технологических режимов приготовления изделий. ОПОР2.2.7- соблюдение производственных рецептур и норм закладки сырья. ОПОР2.2.8- соблюдение правил ОТ, ТБ, ПБ и безопасной эксплуатации	

		инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	инвентаря и оборудования.	
		Зн9- технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	ОПОР2.2.9- овладение технологией приготовления изделий.	
		Зн10- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	ОПОР2.2.10- проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий.	
		Зн12-технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	ОПОР2.2.12- владение техникой и вариантами оформления изделий.	
		Зн13-требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.	ОПОР2.2.13- соблюдение технологических режимов хранения изделий.	
		Зн14-актуальные направления в	ПОР2.2.14- разрабатывание новых видов изделий с	

		приготовлении сложных мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	использованием нетрадиционных видов сырья.	

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)	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-Познавательный интерес в ходе овладения профессиональными умениями и знаниями, активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях, успешное прохождение практики.	-*ОПОР 1.* Демонстрация интереса к будущей специальности технолог общественного питания, участие в мероприятиях профессиональной направленности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-Профессиональная мобильность и компетентность, готовность к организации собственной деятельности, к выбору методов и способов выполнения профессиональных задач.	– *ОПОР 2.*Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов , оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач при приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-Самоорганизация, самоуправление ,взаимодействие с членами коллектива при принятии решений в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	-*ОПОР3.*Своевременное, точное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач при проведении технологического процесса	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины

	ответственность.	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,профессионального и личностного развития.	-Информационная грамотность при осуществлении поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач,профессионального и личностного развития.	-*ОПОР 4.*Осуществление поиска и использование информации, необходимой для выполнения должностных обязанностей и повышения квалификации технолога.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	- *ОПОР5.*Эффективное и обоснованное использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности технолога.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями , проявление ответственности, развитие лидерских качеств.	- *ОПОР* 5. Умение работать в коллективе и в команде, эффективно взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством и потребителями во время прохождения практики.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий прохождения практики.
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.	-Самоанализ и коррекция результатов выполнения своих профессиональных обязанностей в ходе выполнения совместной (командной) работы.	-ОПОР7. Самоанализ и коррекция результатов выполнения своих профессиональных обязанностей .	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	- Планирование повышения личностного и квалификационного уровня.	- *ОПОР8* Эффективное планирование обучающимися повышения своего личностного и профессионального уровня развития	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.

квалификации.			
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-Профессиональная мобильность и компетентность в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- *ОПОР* 9.Готовность к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.

Разработчики:

ОГБПОУ УТПиТ	преподаватель специальных дисциплин высшей категории	Н.А.Типикина.
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Ульяновск
2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ППССЗ ФГОС по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» ***(Пр.№ 384 от 22 апреля 2014г.)***

РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании МК промышленной экологии и биотехнологии, сервиса
Председатель МК
_____Т.Ю.Бесчетвертева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
ОГБПОУ УТПиТ
_____Ю.Ю.Бесова

Протокол заседания МК
№ 1 от « 30 » августа 2016 г

« » 20 г

Авторы (разработчики):
Ракипова Р. Х. - *преподаватель высшей категории*
Бесчетвертева Т.Ю.- *преподаватель высшей категории*

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	56

Паспорт рабочей программы профессионального модуля

ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций:

1.**ПК 5.1** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

2.**ПК 5.2** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии техник-технолог., на базе среднего полного образования, профессионального образования.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

У1- органолептически оценивать качество продуктов;

У2- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

У3- проводить расчёты по формулам;

У4- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;

У5- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

У6- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У7- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

У8- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

У9- оформлять документацию;

знать:

Зн1- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

Зн2- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

Зн3- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

Зн4- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

Зн5- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

Зн6- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

Зн7- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

Зн8- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
Зн9- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
Зн10- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
Зн11- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
Зн12- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
Зн13- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
Зн14- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
Зн15- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
Зн16- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
Зн17- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
Зн18- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:
Всего**276**часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки студентов **204** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов **136**часов;
самостоятельной работы студента **68**часов;
учебной и производственной практики **36/36** часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ.

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- *Понимать сущность и социальную значимость специальности и квалификации техник-технолог, проявлять к ней устойчивый интерес. Тема 1.1.*

ОК.2 .Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

- *Организовывать процессы и виды тепловой обработки, выбирать ресурсосберегающие технологии при формирование качества продукции. Тема 1.3*

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- *Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Тема 1.4.; 2.6;*

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- *Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложных холодных десертов. Тема .1.2;2.7;*
  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- *Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности. Тема 1.5;*
  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- *Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями. Тема 2.1.*
  ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.
- *Проявлять ответственность при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценивать результат выполненных заданий. Тема 2.2;*
  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
  - *Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов. Тема 2.3;*

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- *Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Тема 2.4*

3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.

3.1 Тематический план профессионального модуля (для СПО).

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведенный на освоение Междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.2	**Раздел 1** **Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.**	85	59	12/17		26		18	18
	Раздел 2 **Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.**	119	77	18/21		42		18	18
		204	136	30/38		68		36	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ).

Наименование разделов и тем Профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*	**Максим. Объем часов**	**Аудиторн. Объем часов**	**Сам. работа**	**Уровень освоения**
Раздел 1 ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.		**85**	**59**	**26**	
МДК 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	**уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов. - проводить расчёты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; **знать:** - ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении				

	сложных холодных и горячих десертов; - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.				

Тема 1.1. Общие правила приготовления холодных десертов. **<u>ОК.1.</u>**	**<u>1</u>**	**<u>ОК.1</u>**. *Понимать сущность и социальную значимость специальности и квалификации техник-технолог, проявлять к ней устойчивый интерес***<u>.</u>** Значение десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для десертов. Охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов. Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов. **ФРЗС** Ресурсосберегающие технологии при приготовлении десертов.	**1**	**1**		
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Оформление и техника декорирования сложных холодных десертов.	**1**	**1**		
	3	Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов.	**1**	**1**		
	4	Безопасные способы хранения сложных холодных десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.	**1**	**1**		
	<u>Практическая работа №1</u> Произвести распознавание сырья предоставленного для приготовления холодных десертов.		**1**	**1**		

		Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству « Холодные десерты». Работа со сборником рецептур при изучении холодных десертов. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.	**5**		**2** **2** **1**	
Тема 1.2 Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. **ОК.4**	1	**ОК.4**. *Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложных холодных десертов.* Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей для десертов.	**1**	**1**		
	2	Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. Комбинирование различных способов приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	**1**	**1**		
	3	Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	**1**	**1**		

	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов Безопасные способы хранения натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов	**1**	**1**		
	5	Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	**1**	**1**		
	Практическая работа №2 **Рассчитать и составить таблицу взаимозаменяемости продуктов для приготовления десертов.**		**4**	**4**		
	Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству « Натуральные фрукты, ягоды, плоды, фруктовые салаты». Работа со сборником рецептур при изучении натуральные фрукты, ягоды, плоды, фруктовые салаты». Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.		**5**		**2** **1** **2**	
Тема 1.3. Технология приготовления фруктов в сиропе. **ОК.2**	1	**ОК.2**. *Организовывать процессы и виды тепловой обработки, выбирать ресурсосберегающие технологии при формирование качества продукции* Ассортимент блюд из фруктов в сиропе. Предварительная подготовка фруктов для десертов. Комбинирование различных способов приготовления фруктов в сиропе.	**1**	**1**		
	2	Начинки, соусы и глазури для приготовления фруктов в сиропе.	**1**	**1**		

	3	Оформление и техника декорирования фруктов в сиропе. Сервировка и подача фруктов в сиропе.	**1**	**1**		
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи фруктов в сиропе. Безопасные способы хранения фруктов в сиропе.	**1**	**1**		
	5	Контроль качества безопасности готовых фруктов в сиропе.	**1**	**1**		
	<u>Практическая работа №3</u> Определение процента уварки фруктов и плодов при тепловой обработке.		**4**	**4**		
	<u>Самостоятельная работа</u> Составление таблицы требования к качеству «фрукты в сиропе». Работа со сборником рецептур при изучении фрукты в сиропе. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.		**5**	**1** **2** **2**		
Тема 1.4. Технология приготовления желированных холодных десертов. <u>ОК.3</u>	1	**<u>ОК.3</u>**. *Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных холодных десертов.* Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация.	**1**	**1**		

	2	Предварительная подготовка сырья, желатина для желированных холодных десертов. **ФРЗС** Ресурсосберегающие технологии при приготовлении желированных холодных десертов.	**1**	**1**		
	3	Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов.	**1**	**1**		
	4	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных желе, муссов, самбуков, кремов.	**1**	**1**		
	5	Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов.	**1**	**1**		
	6	**ФРЗС** Арт-визаж при декорировании желированных десертов. Сервировка и подача желе, муссов, самбуков, кремов.	**1**	**1**		
	7	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов, самбуков, кремов. Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов.	**1**	**1**		
	8	Контроль качества безопасности желе, муссов, самбуков, кремов.	**1**	**1**		
	<u>Практическая работа №4</u> **Расчёт сырья для лабораторно-практической работы № 1** **Решение ситуационных задач.**		**4**	**4**		

		Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «желе, муссы, самбуки, кремы. Работа со сборником рецептур при изучении желе, муссы, самбуки, кремы. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.	**6**		**2** **2** **2**	
		Лабораторно-практическая работа № 1 1Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, , посуды для приготовления и подачи фруктовых салатов, желе, самбуков, кремов, безопасное приготовление сложных фруктовых салатов, желе, самбуков, кремов. 3 Приготовление, оформление и способы подачи фруктовых салатов, желе, самбуков, кремов, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.	**6**	6		
Тема 1.5. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. **ОК.5.**	1	**ОК.5.** *Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности* Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	**1**	**1**		

	2	Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	**1**	**1**		
	3	**ФРЗС** Автоматизирование приемов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Комбинирование различных способов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	**1**	**1**		
	4	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже	**1**	**1**		
	5	Начинки, соусы и глазури для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	**1**	**1**		
	6	Оформление и техника декорирования мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. **ФРЗС**. Арт-визаж при оформлении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сервировка и подача мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	**1**	**1**		
	7	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	**1**	**1**		
	8	Безопасные способы хранения мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Контроль качества безопасности мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	**1**	**1**		
	Практическая работа №5 **Решение ситуационных задач.**		**4**	**4**		

	Расчёт сырья для лабораторно-практической работы № 2				
	Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Работа со сборником рецептур при изучении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.	**5**		**1** **2** **2**	
	Лабораторно-практическая работа № 2 1Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, , посуды для приготовления и подачи парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже, безопасное приготовление сложных парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже. 3 Приготовление, оформление и способы подачи парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.	**6**	**6**		
1. **Учебная практика .Виды работ.** 1. Ведение процессов приготовления сложных холодных десертов - Расчет массы сырья для приготовления сложного холодного десерта. -Приемка, проверка качества продукции, подготовка сырья для приготовления. -Организация рабочих мест в холодном, горячем цехах: - использование технологического оборудования; - использование маркированного инвентаря, инструментов; - соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте.		18		

-. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. -. Приготовление сложных холодных десертов: фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками; салатов: фруктового, ягодного, шоколадного. Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука. Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже с использованием различных способов и приемов приготовления холодных десертов. -. Охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов. -. Приготовление начинок, соусов и глазури для холодных сложных десертов - Подбор посуды для подачи сложных холодных десертов. -Порционирование, оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов оформления. - Декорирование сложных холодных десертов. - Бракераж, отпуск готовой продукции. - Соблюдение режима хранения и требований к безопасности хранения.					
Производственная практика .Виды работ. 1. Ведение процессов приготовления сложных холодных десертов - Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками. - Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука. - Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже.		18			
Раздел 2. ПМ 05 Технология приготовления сложных горячих десертов.		**119**	**77**	**42**	
МДК 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	**уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов. - проводить расчёты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления				

	сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; **знать:** - ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;				

		- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.				
Тема 2.1. Общие правила приготовления горячих десертов. **<u>ОК.6</u>**	1	**<u>ОК.6</u>**. *Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями* Значение горячих десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для горячих десертов. Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. **ФРЗС** Ресурсосберегающие технологии при приготовлении горячих десертов	**1**	**1**		2
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.	**1**	**1**		2
	3	Оформление и техника декорирования сложных горячих десертов.	**1**	**1**		2
	4	Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Безопасные способы хранения сложных горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	**1**	**1**		2

		<u>Практическая работа №6</u> **Определение процента уварки фруктов и плодов при тепловой обработке.**	**1**	**1**		
		<u>Самостоятельная работа</u> Составление таблицы требования к качеству «Сложных горячих десертов. Работа со сборником рецептур при изучении сложных горячих десертов Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.	**5**		**1** **2** **2**	2
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. **<u>ОК.7.</u>**	1	**<u>ОК.7.</u>** *Проявлять ответственность при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценивать результат выполненных заданий.* Ассортимент суфле, пудингов, овощных кексов. Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	**1**	**1**		2
	2	Комбинирование различных способов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. **ФРЗС** Автоматизация приёмов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	**1**	**1**		2
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из суфле, пудингов, овощных кексов. Начинки, соусы и глазури для суфле, пудингов, овощных кексов.	**1**	**1**		2
	4	Оформление и техника декорирования суфле, пудингов, овощных кексов.	**1**	**1**		2
	5	Сервировка и подача суфле, пудингов, овощных кексов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов суфле, пудингов, овощных кексов.	**1**	**1**		2

	6	Безопасные способы хранения суфле, пудингов, овощных кексов. Контроль качества безопасности суфле, пудингов, овощных кексов.	**1**	**1**		2
	Практическая работа №7 **Решение ситуационных задач.**		**4**	**4**		
	Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «Суфле, пудинги, овощные кексы» Работа со сборником рецептур при изучении суфле, пудингов, овощных кексов. Работа по составлению технологических карт.		**6**		**2** **2** **2**	3
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. **ОК.8**	1	**ОК.8**. *Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов.* Ассортимент шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Предварительная подготовка сырья для приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. **ФРЗС** Ресурсосберегающие технологии при приготовлении фондю, десертов фламбе.	**1**	**1**		2
	2	Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	**1**	**1**		2

	3	Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	**1**	**1**		2
	4	Сервировка и подача шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	**1**	**1**		2
	5	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов, шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	**1**	**1**		2
	6	Безопасные способы хранения шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	**1**	**1**		2
	7	Контроль качества безопасности шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле	**1**	**1**		2
	<u>Практическая работа</u> №8 **Расчет сырья для приготовления горячих десертов. Определение количества сырья по таблице взаимозаменяемости.**		**4**	**4**		
	<u>Самостоятельная работа</u> Составление таблицы требования к качеству «Шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте и на гриле. Работа со сборником рецептур при изучении фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте и на гриле. Работа по составлению технологических карт.		**8**		**2** **2** **2** **2**	2

	<u>Лабораторно-практическая работа № 3</u> 1Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, , посуды для приготовления и подачи суфле, пудингов, десертов фламбе, фруктов в тесте, на гриле, безопасное приготовление сложных суфле, пудингов, десертов фламбе, фруктов в тесте, на гриле. 3 Приготовление, оформление и способы подачи суфле, пудингов, десертов фламбе, фруктов в тесте, на гриле, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.	6	6		
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творога. <u>ОК.9</u>	1	**<u>ОК.9</u>**. *Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности* Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога.	**1**	**1**		2
	2	Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога	**1**	**1**		2
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мягкого сыра, творога.	**1**	**1**		2
	4	Начинки, соусы и глазури для десертов из мягкого сыра, творога. Оформление и техника декорирования десертов из мягкого сыра, творога.	**1**	**1**		2
	5	**ФРЗС** Арт. – визаж при оформлении десертов из сыра и творога	**1**	**1**		2
	<u>Практическая работа №9</u>		**4**	**4**		

		Расчёт сырья для приготовления горячих десертов с учётом сезона. Расчет и оформление сырьевой ведомости для ЛПР №4				
		<u>Самостоятельная работа</u> Составление таблицы требования к качеству «Мягкого сыра и творога. Работа со сборником рецептур при изучении десертов из мягкого сыра и творога Работа по составлению технологических карт.	**5**		**2** **2** **1**	2
Тема 2.5.Технологический процесс приготовления элементов оформления десертов. **<u>ОК.10</u>**	1	**<u>ОК.10</u>**. *Применяя полученные знания, уметь ориентироваться при исполнении воинских обязанностей.* Ассортимент элементов оформления десертов. Предварительная подготовка сырья для приготовления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста.	**1**	**1**		2
	2	Комбинирование различных способов приготовления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста.	**1**	**1**		2
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания элементов оформления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста.	**1**	**1**		2
	4	Оформление и техника декорирования элементами оформления.	**1**	**1**		2
	5	Контроль качества безопасности элементов оформления	**1**	**1**		2
		<u>Самостоятельная работа</u> Расчёт сырья для приготовления элементов оформления для десертов. Работа по составлению технологических карт.	**6**		**2** **2** **2**	2

	<u>Лабораторно-практическая работа № 4</u> 1Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, , посуды для приготовления и подачи десертов из мягкого сыра, творога, элементов оформления, безопасное приготовление сложных десертов из мягкого сыра, творога, элементов оформления. 3 Приготовление, оформление и способы подачи десертов из мягкого сыра, творога, элементов оформления, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.	**6**	**6**		
Учебная практика .Виды работ. 1. Ведение процессов приготовления сложных горячих десертов Расчет массы сырья для приготовления сложного горячего десерта 2. Приемка, проверка качества продукции и подготовка сырья для приготовления сложного горячего десерта. 3. Организация рабочих мест в холодном, горячем цехах : - использование технологического оборудования; - использование маркированного инвентаря, инструментов; - соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте; 4. Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов. 5. Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов. Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок жареных в тесте. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и использованием различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов. 6. Приготовление начинок, соусов и глазури для горячих сложных десертов. 7. Подбор посуды для подачи сложных горячих десертов. 8. Порционирование, оформление горячих десертов с использованием различных вариантов оформления. 9. Декорирование сложных горячих десертов. 10. Бракераж, отпуск готовой продукции.		18		

Соблюдение режима хранения и требований к безопасности хранения.						
- **Производственная практика. Виды работ**.. - Ведение процесса приготовления сложных горячих десертов. Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов. - Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.			18			
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления безалкогольных горячих напитков. **<u>ОК.3.</u>**	1	**<u>ОК.3.</u>** *Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных горячих напитков* Значение горячих безалкогольных напитков в питании, их классификация.	**1**	**1**		2
	2	Предварительная подготовка сырья для горячих напитков. Комбинирование различных способов приготовления горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао	**1**	**1**		2
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао. Оформление и техника декорирования сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао.	**1**	**1**		2
	4	Сервировка и подача сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао.	**1**	**1**		2

	5	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих напитков. Безопасные способы хранения сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих напитков.	**1**	**1**		2
	Практическая работа №10 **Решение ситуационных задач.**		**4**	**4**		
	Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «Горячих напитков. Работа со сборником рецептур при изучении горячих напитков. Работа по составлению технологических карт.		**6**		**2** **2** **2**	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления холодных безалкогольных напитков, национальных русских напитков. **ОК.4**	1	**ОК.4**. *Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложных национальных напитков.* Значение холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Комбинирование различных способов приготовления холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.	**1**	**1**		2

	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.	**1**	**1**		2
	3	Оформление и техника декорирования сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Сервировка и подача сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.	**1**	**1**		2
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Безопасные способы хранения сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.	**1**	**1**		2
	5	Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.	**1**	**1**		2
	Практическая работа №11 Решение ситуационных задач. Расчёт сырья для приготовления национальных напитков.		**4**	**4**		
	Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «Национальных напитков. Работа со сборником рецептур при изучении холодных напитков. Работа по составлению технологических карт.		**6**	**2** **2** **2**		2

	<u>Лабораторно-практическая работа № 5</u> 1Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, , посуды для приготовления и подачи горячих и холодных напитков, национальных русских напитков, элементов оформления, безопасное приготовление горячих и холодных напитков, национальных русских напитков. 3 Приготовление, оформление и способы подачи горячих и холодных напитков, национальных русских напитков, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.	**6**	**6**		
Дифференцированный зачёт по МДК 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.					
Консультации к экзаменам		**4**			
Учебная и производственные практики		**72**			
Учебная практика **выполнение работ** В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов; - оформление отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; - Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками. - Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука. - Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже. - Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов. - Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных,		**36**			

яблок в тесте жареных. - Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.				
Производственная практика **выполнение работ** В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, - оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов; - оформление отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; - Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками. - Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука. - Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже. - Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов. - Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных. - Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	**36**			
Всего	**276**	**136**	**68**	
Дифференцированный зачёт по МДК05.01				
Квалификационный экзамен по ПМ. 05				

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.

- Выполнение реферата на тему: «Разновидности холодных десертов».
- Выполнение реферата на тему: « Использование экзотических плодов для приготовления десертов».
- Оформление доклада на тему: «Способы оформления десертов карамельными нитями».
- Составление доклада на тему: « Использование новых видов желирующих веществ, сухих смесей, загустителей, консервантов для приготовления десертов».
- Составление таблицы по режимам хранения десертов.
- Работа со справочником технолога.
- Составление таблицы по нормам закладки крахмала и других видов загустителей для приготовления киселей.

- Оформление доклада на тему: «Способы оформления десертов шоколадом».
- Оформление доклада на тему: « Использование живых цветов при оформлении десертов».
- Составление тестов по видам блюд из холодных и горячих десертов.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета*
«Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий
- учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя, ноутбук, видеопроэктор.

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
производственные столы, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование, блендер, миксер; комплекты ножей, ножи консервные, разделочные доски; наборы столовой посуды, стаканов, бокалов, фужеров, чайные и кофейные сервизы, пароконвектомат, электроплиты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- Конституция Российской Федерации
- Гражданский Кодекс РФ, *Ч.* 1,2
- Трудовой Кодекс РФ
- Федеральный закон «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 07.02.92. (с изменениями и дополнениями от 09.01.99. № 2-ФЗ)
- ФЗ ”О качестве и безопасности пищевых продуктов”, ФЗ-29 от 02.01.2000
- Государственные стандарты Российской Федерации:

19. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
20. ГОСТ Р 50763–2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008
21. ГОСТ Р 50646-94 «Услуги населению. Термины и определения».
22. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
23. ГОСТ Р 50647-94 “Общественное питание. Термины и определения”.
24. ГОСТ Р 50763-95 “Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.
25. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
26. ГОСТ ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2001.

- Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2001
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания.
- Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.
- Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2000.
- Квалификационный справочник должностей служащих. – М.: Инфра – М, 2002

Основная:

Васюкова, А.Т.Справочник повара [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2013. - 496 с. - Библиогр.: с. 476. - Прил.: с. 477-495.

Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учеб. / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2013. - 480 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 475.

Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для СПО / Г.Г. Дубцов.- 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2008.- 272с

Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста Текст : уч. пособие / Ермилова С.В., Соколова Е.И - М.: Академия, 2008.- 64с

Ермилова, С.В.Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 80 с. - (Непрерывное профессиональное образование. Кондитер (повышенные уровень)).

Жабина С. Б.Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для учреждений сред. проф. образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В.Колесова. —М. : Издательский центр ≪Академия≫, 2013. — 336 с.

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Текст : учебник для НПО / В.П. Золин. – М.: Академия, 2010.- 320 с.

Калинина, В.М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст] : учеб. для студентов учрежд. СПО / В. М. Калинина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 320 с. - (СПО. Пищевое производство).

Кабаченко, С.Б.Оригинальные украшения из сладкой массы для десертных блюд [Текст] / С. Б. Кабаченко. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 96 с. :

Кузнеделева, С.Н.Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - М. : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО). - Библиогр.: с. 220-221. - Прил.: с. 194-219.

Кузнецова, Л.С.Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для студентов учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 6-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2013. - 400 с. - (СПО. Пищевое производство). - Библиогр.: с. 395-396

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария Текст : учебник для СПО / Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский.- М.: Академия, 2011 – 352 с.
Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности Текст : учебник / В.В. Румынина.- 7- е изд., стереотип. - М. : Академия, 2010.- 192 с.
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2013. - 212 с.
Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Текст : Учебник для НПО / В.В.Усов. - 7-е изд., стер. – М. : Академия, 2009.
Фатыхов, Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту Текст : учеб. пособие для СПО / Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – М.: Академия, 2009. – 224 с.
Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум Текст : учеб.пособие / Н.Э. Харченко.- М.: Академия, 2010. – 288 с.
Цыганова, Т.Б.Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] / Т. Б. Цыганова. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 448 с.
Шильман, Л.З.Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 192 с.
Шильман, Л.З.Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. - М. : Академия, 2012. - 176 с.
Экономика отрасли: торговля и общественное питание / Е.А.Карпенко, В.А. Ларионова, Л.А. Ольхова и др.: учебное пособие для СПО. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 224 с.

ЭБС (электронно-библиотечная система)

41. Барышева А. В.Этика и психология делового общения (сфера сервиса): Учебное пособие / А.Д. Барышева, Ю.А. Матюхина, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.
42. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014
43. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2012
44. Горелов А. А.Горелов, А. А. Этика [Электронный ресурс] : Уч. пособ. / А. А. Горелов, Т. А. Горелова. - 4-е изд., стереотип. - М. : Флинта : МПСИ, 2011
45. Ефимова Н. С.Социальная психология: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 192 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).
46. Ефимова Н. С.Социальная психология: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 192 с.: ил. - (Профессиональное образование).
47. Дейнека А. В.Управление персоналом: Учебник / А.В. Дейнека. - М.: Дашков и К, 2011

48. Добрина Н. А.Менеджмент: основы теории и деловой практикум: Учебное пособие / Н.А. Добрина, Ю.В. Щербакова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.
49. Зайцева Т. В.Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 336 с. - (Профессиональное образование).
50. Зайцева Т. В.Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013
51. Зайко Г. М.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013
52. Кащенко В. Ф.Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
53. Кондрашова Е. А.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007.
54. Коник Н. В.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013
55. Максимова Л. В.Управление персоналом: основы теории и деловой практикум: учебное пособие / Л.В. Максимова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.
56. Михайлина Г. И. Управление персоналом [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Под общ. ред. Г. И. Михайлиной. - 3-е изд., доп. и перераб. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.
57. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008.
58. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.
59. Пихало В. Т.Управление персоналом организации: учеб. пос. / В.Т. Пихало и др.; Под общ. ред. В.Т. Пихало, Ю.Н. Царегородцева. - М.: Форум, 2010. - 400 с.: ил. - (Профессиональное образование).
60. Разин А. В.Основы этики: Учебник / А.В. Разин. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. - 304 с. - (Профессиональное образование)
61. Райченко А. В.Менеджмент: Учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. - М.: Форум, 2007. - 368 с. - (Профессиональное образование).
62. Романович Ж. А.Романович, Ж. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : Учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°», 2013
63. Свириденко Ю. П.Сервисная деятельность: Учебное пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009
64. Соснин В. А.Социальная психология: Учебник / В.А. Соснин, Е.А. Красникова. - 3-е изд. - М.: Форум, 2010. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).

Дополнительная:

- «Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2000.
- Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. Кухни народов мира. - М.: Высшая школа, 2005.
- Пашук З.Н., Апет Т.К. Традиции и кухня славян. - Минск: Высшая школа, 2004.
- Шаповалов Н.Н., Пивоваров В.В. и др. Организация работы предприятий. - М.: Экономика, 2005.

- Периодические издания:
- Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. - М.: Аспект Пресс., 2005.
- Гюнтер Линде, Хайнц Кнобпох. Приятного аппетита - М.: Пищевая промышленность, 2005.
- Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика,2006.
- Красильников Н.А., Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания. - М.: Экономика, 2006.
- Коллинг А., Фонль Г. Руководство для официантов. - М.: Экономика, 2005.
- Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2004.
- Нейман Г., Шаффе А. Искусство обслуживания. - М.: Экономика, 2004.
- И. Панкеев: Энциклопедия этикета. – М.: Олма-Пресс, 1999
- Н. Ануров, А. Купнов: Азбука ресторанного сервиса. – М.: Издательский дом «Витрина». 2002
- С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер: Ресторанный сервис. – М.: Центрполиграф, 2002
- Селезнева И.Б.: Приглашение к столу. – М.: Воскресенье, 2001
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2006.
- Хорст Ханши: Искусство сервировки. – М.: Ниола, 21век
- Каталоги, проспекты, ГОСТы на торговое оборудование.
- Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.
- Анурова Н. и Пали Марциано Азбука ресторатора. - М.: «Издательство Жигульского» (ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Групп «Би-Би-Пи-Джи), 2003
- Веснин В.Р. Основы менеджмента: учебник. – М.: Проспект, 2011. – 320 с.
- Грибов В. Д. Менеджмент: учебное пособие – 4-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2011.- 280 с.
- Драчёва Е. Л. Менеджмент: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования – 2-е изд.., стерю – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 288 с.
- Маслов Е.В. Управление персоналом предприятия. Учебное пособие Москва - Новосибирск, 2000.
- Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 176 с.
- «Управление персоналом» (ежемесячный деловой журнал).

Журналы:

1. «Вы и Ваш ресторан»,
2. «Гостиницы, рестораны, туризм»,
3. «Кулинар».
4. «Питание и общество»,
5. «Ресторанный бизнес»,
6. Стандарты и качество»,
7. «Ресторан»

8. «Ресторанные ведомости»,
9. «Ресторатор»,
10. «Фьюжн»,
11. «Гастрономъ»
12. "Шеф - Арт"

Интернет ресурсы

EDA-SERVER.RU
kulina.ru
kuking.net
restorator.name
pitportal.ru
www.egoclub.ru/allmenu
www.restorankilikiya.ru/
skybar.ru/book01-04.php
www.restaurator.ru - на сайте представлена полная информация о ресторанах и кафе, меню
www.millionmenu.ru - на сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы
www.horeca.ru - на сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, кафе, казино Москвы.
www.new.frio.ru - сайт Федерации Рестораторов и Отельеров (новости о деятельности и проводимых Федерацией мероприятиях
skybar.ru
mir-restoratora.ru
http://www.kontrolnaja.ru
http://www.studfiles.ru
http://prozakon.su/a364
http://pda.coolreferat.com
http://www.bishelp.ru
http://www.psycho.ru
http://www.chelny-diploms.ru
http://vvvvv.narod.ru
http://www.restorate.ru
www/гастроном.ru
www.rectoratoff.ru
www.good-cook.ru
www.vkusnosti.com

www.gotovim-doma.ru
www.kulina.ru
www.kuking.net
www.souz-kulinarov.ru
www.1001 recept.com
www.gotovim-edim.ru
www.povarenok.ru

Литература актуализирована на заседании МК промышленной экологии и биотехнологии, сервиса
Протокол № 1 от 30. 08. 2016

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 204 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессионального модуля ПМ.05.

Перед изучением профессионального модуля ПМ.05, предшествуют профессиональные модули: ПМ.01,ПМ.02. ПМ.03, ПМ04. Учебные дисциплины: физиология питания, санитария и гигиена, организация производства, экономика.

Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Аттестация по итогам изученного модуля заканчивается дифференцированным зачётом и экзаменом.

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности техник-технолог.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

высшее образование , соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в ПОП, стажировка 1 раз в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
Инженерно-педагогический состав: _ высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в ПОП, стажировка 1 раз в 3 года.

Инженерно-педагогический состав:

Ракипова Р. Х. - преподаватель высшей категории
Бесчетвертева Т.Ю. - преподаватель высшей категории

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные ПК)	**Общие показатели оценки результата**	**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	**ОПОР 1.** Организация процесса подготовки помещений, оборудования, инвентаря, в соответствии с требованиями индустрии питания.	**У1.** Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; **У2** Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных десертов;	**ОПОР 1. 1.** Оптимальный выбор метода организации и приготовления сложных холодных десертов. **ОПОР 1.2.** Демонстрация умений по отработке приемов работы с технологическим оборудованием и инвентарём.	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. Устный опрос Письменный опрос Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений, отчёта экскурсии.
		У3. Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных десертов;	**ОПОР 1. 3.** Проведение корректных расчетов по определению необходимого количества сырья, полуфабрикатов, для приготовления сложных холодных десертов; **ОПОР 1. 4.** Демонстрация умений на разных стадиях технологического процесса	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практического занятия. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

		Зн1 Ассортимент сложных холодных десертов;	**ОПОР 1. 5.** Владение требованиями профессиональных стандартов индустрии питания по ассортименту сложных холодных десертов;	Экспертная оценка выполнения практического задания Экспертное наблюдение лабораторной работы
		Зн 2 Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	**ОПОР 1. 5.** Владение методами и правилами охлаждения и замораживания основ для десертов	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы.
		Зн 3 Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и десертов;	**ОПОР 1. 6.** Владение вариантами оформления и техникой декорирования сложных холодных десертов в соответствии с новыми требованиями индустрии питания	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	**ОПОР 2.** Организация процесса подготовки помещений, оборудования, инвентаря, в соответствии с требованиями индустрии питания.	**У 4.** Организовывать, осуществлять и контролировать процесс приготовления сложных горячих десертов**.** **У 5** Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих десертов**.**	**ОПОР 2.1.** Оптимальный выбор метода организации и приготовления сложных горячих десертов**..** **ОПОР 2.2.** Демонстрация умений по отработке приемов работы с технологическим оборудованием и инвентарём.	Устный опрос Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий лабораторной работы.
		Зн 4. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	**ОПОР 2.3.** Владение методами и способами определения сочетаемости продуктов. Знать таблицу сочетаемости продуктов	Экспертная оценка выполнения практического занятия.

		Зн5 Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	**ОПОР 2.4.**Владение органолептическими и лабораторными методиками распознавания качества продуктов и дополнительных ингредиентов.	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Анализ качества выполнения обучающимся творческих презентаций, сообщений.
Промежуточная аттестация МДК 05.01				Дифференцированный зачет
Учебная практика				Дифференцированный зачет
Производственная практика				Дифференцированный зачет
Промежуточная аттестация ПМ. 05				Экзамен квалификационный

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)	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– познавательный интерес в ходе овладения профессиональными умениями и навыками, активная учебная позиция, участие в конкурсах, выставках, конференциях, успешное прохождение практики.	**ОПОР 1.1.** Демонстрация интереса к специальности технология продукции общественного питания, участие в мероприятиях профессиональной направленности. **ОПОР 1.2.** Обоснованное проектирование индивидуальной траектории профессионального развития.	Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Отзывы с практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать	- планирование собственной профессиональной деятельности; -обоснованный выбор методов и	**ОПОР 2.1.** Демонстрация навыков самоорганизации, самоуправления, умения взаимодействия с потребителем, с	Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ

типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	способов решения профессиональных задач – самооценка эффективности решения профессиональных задач, обоснование принятых решений;	персоналом, с руководством в ходе решения поставленных задач. **ОПОР 2.2.** Осознанное планирование собственной деятельность в технолога, обоснованный выбор типовых методов и способов оформления отчетности технолога, оценивание их эффективности и качества. **ОПОР 2.3.** Эффективность и качество выполнения профессиональных задач при, приготовлении и оформлении сложных холодных и горячих десертов.	Отзывы с практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; - выбор адекватных ситуациям методов и средств контроля, оценки и коррекции собственной деятельности; - выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации; - берёт на себя ответственность за принятое решение; - оценивает результаты деятельности по заданным показателям.	**ОПОР 3.1.** Своевременность, точность принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях возникающих в процессе приготовления сложных холодных и горячих десертов., приемки и хранения товара, по организации процесса доставки сырья и полуфабрикатов от поставщиков. **ОПОР 3.2.** Способность нести ответственность за принятые решения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– установление позитивного стиля общения, владение диалоговыми формами общения; – использование приемов и методов психологии делового общения в работе с коллегами, руководством, клиентами, потребителями; – самоанализ и коррекция стиля общения, установленных взаимоотношений в коллективе с учетом корпоративной этики.	**ОПОР 6.1.**Уровень культуры общения обучающихся с преподавателями, руководством, сотрудниками организации, в которой проходит практика.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	– формирование ответственного поведения в ходе выполнения совместной (командной) работы по решению профессиональных задач;	**ОПОР 7.1**.Ответственность за работу подчиненных и результат выполнение заданий при приготовлении сложных холодных и горячих десертов., по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия потребителей, за безопасную работу подчиненных при эксплуатации торгово-технологического оборудования, за охрану труда.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	– Анализ инноваций в сфере изучаемой профессии; – Оценка эффективности инноваций в сфере профессиональной деятельности; – Владение нормативно-правовыми документами.	**ОПОР 10.1.** Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативно-правовых документов, а также требования стандартов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Разработчик:

ОГБОУ СПО УТПиТ	Преподаватель специальных дисциплин высшей категории	Р.Х.Ракипова

Эксперты:

(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
19.02.10 Технология продукции общественного питания

МДК. 06.01 Управление структурным подразделением

Ульяновск
2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22 апреля 2014 г.)

РЕКОМЕНДОВАНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК промышленной экологии и биотехнологии, сервиса	Зам. директора по УР ОГБПОУ УТПиТ
Председатель МК	
_____Т.Ю.Бесчетвертева	_____Ю.Ю.Бесова
(подпись И.О.Ф.)	*(подпись, И.О.Ф ,)*
Протокол заседания МК	
№ 1 от « 30 » августа 2016 г	*« » 20 г*

Авторы (разработчики):

Еграшкина Татьяна Николаевна - преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля 4 стр.

2. Результаты освоения профессионального модуля 6 стр.

3. Структура и содержание профессионального модуля 11 стр.

4. Условия реализации профессионального модуля 33 стр.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 38 стр.

1.Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения .

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствие с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценить результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5 Вести утвержденную учебно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля. Требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными комплектациями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
-принятия управленческих решений.

Уметь:
-рассчитывать выход продукции в ассортименте;
-вести табель учета рабочего времени работников;
-рассчитывать заработную плату;
-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
-организовывать рабочие места в производственных помещениях;
-организовывать работу коллектива исполнителей;
-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Знать:
-принципы и виды планирования работы бригады (команды);
-основные приемы организации работы исполнителей;
-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды;
-дисциплинарные процедуры в организации;

-правила и принципы разработки должностных обязанностей, графика работы и табеля учета рабочего времени;
-нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира;
-формы документов, порядок их заполнения;
-методику расчета выхода продукции;
-порядок оформления табеля учета рабочего времени;
-методику расчета заработной платы;
-структуру издержек производства и пути снижения затрат;
-методики расчета экономических показателей.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.

Всего - **339 часа**,
в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося **267** часов,
включая : - обязательную аудиторную нагрузку обучающегося **178** часа
- самостоятельная работа 89 часов
УП 06. учебная практика - **36**
ПП 06. производственная практика - **36** часа

2.Результаты освоения профессионального модуля .
Результатом освоения программы ПМ является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «организация работы структурного подразделения» , в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

код	Наименование результатов обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работы исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учебно-отчетную документацию

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности.

МДК.06.01
Содержание учебного модуля направлено на формирование общих компетенций

ОК 1.

- Сущность и социальная значимость управления производством ПОП
  Раздел 1Тема 1.

ОК 2.

- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
  Раздел 1 Тема 2

ОК 3.

- *Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нарушения трудовой дисциплины.* **Раздел 3 Тема.3.5**
- *Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при учёте готовых изделий на производстве.* **Раздел 2 Тема.2.6.**
- *Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях* ***Раздел 3*** **Тема.3.1.**
- *Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при на производстве с цеховым делением.* **Раздел 2 Тема 2.1**
- *Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за точность ценообразования* **. Раздел 2 Тема.2.5.**
- *Принимать решения по оцениванию основных фондов в рабочем режиме, и в случае поломки оборудования, нести за них ответственность.* **Раздел 1 Тема 4.5**

ОК 4.

- *Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.* ***Раздел*** **1 Темы 4.6**
- *Использование информации необходимой для эффективного учёта доходов и расходов и финансовых результатов.* **Раздел 2 Тема 2.4**

ОК 5.

- *Использование информационно-коммуникационных технологий при расчёте заработной платы.* **Раздел 2 Тема.2.1**
- *Использование информационно-коммуникационных технологий при изучении нормативных документов.* **Раздел 2 Тема.2.3.**
- *Использование знаний бухгалтерского учёта при организации собственной деятельности на предприятиях общественного питания* . **Раздел 3 Тема.3.1.**

ОК 6.

- *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.* **Раздел 1 тема 3.**
- *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.* **Раздел 3 Тема 3.2**
- *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.* **Раздел 3 Тема 3.5**

ОК 7

- *Ответственность за конечный результат деятельности сотрудников предприятии общественного питания* **Раздел 2 Тема.2.6**

- *Ответственность за работу членов бригады при производстве и реализации готовой продукции.* **Раздел 3 Тема.3.3**

ОК 8.

- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием. Раздел 3 Тема 3.2

ОК 9.

- *Ориентирование в условиях частой смены технологий расчета заработанной платы с учётом тарифных ставок и окладов.* **Раздел 2 Тема.2.3.**

ПК 6.1

- *Участвовать в планировании работы структурного подразделения* **Раздел 1 Тема 1.**
- *Участвовать в планировании производственной мощности и товарооборота структурного подразделения.* **Раздел 1 Тема 4.1**
- *Участвовать в оценивании показателя валового дохода, определении его эффективности в деятельности организации общественного питания.* **Раздел 1 Тема 4.2**
- *Участвовать в оценивании показателя издержек производства и обращения, определении его эффективности в деятельности организации общественного питания.* **Раздел 1 Тема 4.3**
- *Участвовать в оценивании показателя издержек производства и обращения, определении его эффективности в деятельности организации общественного питания.* **Раздел 1 Тема 4.4**
- *Участвовать в планировании объема товарных запасов структурного подразделения.* **Раздел 1 Тема 4.6**

ПК 6.2

- *Планировать выполнение работы исполнителями в структурных подразделениях.* **Раздел 1 Тема 3**
- *Использовать методы управления при организации работы исполнителями в структурных подразделениях.* **Раздел 3 Тема 3.3**

ПК 6.3

- *Организовывать работу трудового коллектива в структурном подразделении.* **Раздел 3 Тема 3.3**

ПК 6.4

- *Оценивать результаты выполнения работ членами бригады.* **Раздел 3 Тема 3.4**

ПК 6.5

- *Вести первичные бухгалтерские документы.* **Раздел 2 Тема 2.1**
- *Вести табель учета рабочего времени.* **Раздел 2 Тема 2.2**
- *Вести документы регулирующие личную ответственность бригадира.* **Раздел 2 Тема 2.4**

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ *(ДЛЯ Т-31,32,23)*

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т.ч. лаборат. Работы и практ. Занятия, часов	В т.ч. Курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 6. 1. Участвовать в планировании основных показателей производства. **ПК 6. 2.** Планировать выполнение работ исполнителями. **ПК 6. 3.** Организовать работу трудового коллектива. **ПК 6. 4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. **ПК 6.5.** Вести утверждённую учётно-отчётную документацию	**Раздел 1** Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями.	**83**	**55**	30	-	**28**	-	-	-
	Раздел 2. Оформление учетно-отчетной документации подразделения (бригады)	**87**	**58**	30	-	**29**	-	-	-
	Раздел 3. Организация и контроль работы трудового коллектива.	**67**	**45**	18	-	**22**	-	-	-
	Курсовая работа	**30**	**20**	-	20	**10**	10	-	-
	Учебная практика	**36**	-	-	-	-	-	**36**	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**36**	-	-	-	-	-	-	**36**

ВСЕГО:		**339**	**178**	78	20	**89**	-	**36**	**36**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала , лабораторные работы и практические занятия, самостоятельные работы обучающихся**	**Объем часов**			
		МАКС	**АУД**	**САМ**	**Уровень усвоения**
РАЗДЕЛ .1. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями.		**83**	**55**	**28**	**2**
МДК 06.01 Управление структурными подразделениями	**Иметь практический опыт:** - планирования работы структурного подразделения (бригады); **Уметь:** - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочее место в производственных помещениях; **Знать:** - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - методики расчета экономических показателей; -структуру издержек производства и пути снижения затрат;				
Тема 1. Планирование работы структурного подразделения (бригады)	***Уметь:*** охарактеризовать особенности, правила и принципы планирования. Методы планирования. ***Знать:*** понятие планирования, задачи, цели и виды планирования**.**	**8**	**6**	**2**	**-**
	Содержание учебного материала:				

ОК 1. **ПК 6.1**	**1**	**Планирование как основа экономики предприятий общественного питания.** Сущность и необходимость планирования на уровне структурных подразделений. Задачи, цели и функции планирования. **<u>ФРЗС</u> Особенности, правила и принципы планирования структурных подразделений (бригад) в г. Ульяновске.** *Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии* *Участвовать в планировании работы структурного подразделения*	1	1	-	2
	2	**Методы планирования и их сущность:** балансовый, метод технико-экономических расчетов (нормативный), программно-целевой метод, методы системного анализа, экономико-математические методы.	1	1	-	2
	3	**Система планирования в структурных подразделениях (бригадах).** Классификация планов структурного подразделения. Цели, задачи, направления, сущность, роль и содержание планов.	1	1	-	2
	4	**Контроль выполнения планов и его типы.** *Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, ее востребованность на рынке труда.*	1	1	-	2
	Практическое занятие					
	5	**ПЗ № 1** Решение ситуаций по теме «Методы планирования» **У4 ; ОК 1. ПК 6.1**	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа . Аналитическая работа с таблицей по теме «Сравнительный анализ изученных видов планов»		2	-	2	
Тема 2 Принципы и виды планирования работы бригады (команды).	***Уметь:*** охарактеризовать состояние отрасли общественного питания в современных условиях. ***Знать:*** понятие отрасли, ее специфику и перспективы развития; особенности формирования и использования материально-технических, сырьевых, трудовых и финансовых ресурсов отрасли; структуру и принципы управления отраслью.		**9**	**4**	**5**	
	Содержание учебного материала:					
	1	**Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики**. Признаки отрасли (общественного питания), современное состояние и перспективы развития. *Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.*	1	1	-	2
ОК 2.	**2**	**Основные принципы планирования.** Виды планирования.	1	1	-	2
	3	**Материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы отрасли:** назначение, характеристика, особенности их формирования и эффективного использования.	1	1	-	2

	4	**<u>ФРЗС</u> Состояние материальный ресурсов в предприятиях общественного питания г. Ульяновска**	1	1	-	2
	Самостоятельная работа 1.Подготовка презентации по теме «Методы планирования в структурных подразделениях». 2.Аналитическая работа по теме «Состояние отрасли общественного питания в настоящее время».		3 2	-	3 2	2
Тема 3 Основные приемы организации работы исполнителей. **ОК.2** **ОК.1** **ПК 6.2** **ОК.6.**	***Уметь:*** рассчитывать производственную мощность и покупательские фонды, организовать технологический процесс. ***Знать*:** структуру производства.		**15**	**10**	**5**	**-**
	Содержание учебного материала:					
	1	**Производство: понятие, типы.** Структура производства , понятия, факторы ее определяющие. *Планировать выполнение работы исполнителями в структурных подразделениях. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.*	1	1	-	2
	2	**Цеховая и безцеховая структура, назначение.** *Составление планирования столовой с размещением оборудования в соответствие с действующим законодательством и нормативно-правовой документацией. Значение оптимальной, эффективной организации производства в работе технолога.*	1	1	-	2
	3	**Цеха, условия создания, классификация, взаимосвязь:** заготовочные цеха, доготовочные цеха, специализованные цеха. *Организовать работу производства ,цехов: овощного, мясорыбного, горячего, холодного, кондитерского в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовой документацией.*	1	1	-	2
	4	**Основные приемы работы в заготовочных, специализированных, доготовочных цехах**, Характеристика цеха, порядок организации работы.	1	1	-	2
	5	**Покупательские фонды населения.** Методы расчета численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания.	1	1	-	2
	6	**Емкость рынка**: понятие и расчет. Порядок расчета платежеспособности рынка. Миграция денежных средств.	1	1	-	2
	Практические занятия					
	7	**ПЗ № 2** Составление схем по теме «Организация рабочего места в производственных помещениях. **У 5; ОК.2; ОК.1; ПК 6.2; ОК.6.**	1 1	1 1	-	2
	8	**ПЗ № 3** Решение задач по теме « Расчет покупательских фондов населения, и	1	1	-	2

		пропускной способности зала. **У 5; ОК.2; ОК.1; ПК 6.2; ОК.6.**	1	1		
	Самостоятельная работа 1.Подготовка презентации по теме «планировка цеха» 2.Подготовка сообщения по теме «Состояние покупательских фондов в г. Ульяновске.		3 2	-	3 2	2
Тема 4 Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	***Уметь***: рассчитывать производственную мощность кухни, анализировать и прогнозировать выполнение производственной программы и товарооборота. Рассчитывать доходы, издержки и прибыль структурного подразделения. Определять состояние основных и оборотных средств. ***Знать:*** основные понятия, факторы формирования, содержание и принципы планирования производственной программы, основные показатели для экономического обоснования производственной программы и плана товарооборота, методику их расчета. Методику расчета доходов, издержек и прибыли структурного подразделения.		**51**	**35**	**16**	
Тема 4.1 Производственная мощность и товарооборот. **ПК 6.1**	**Содержание учебного материала:**					
	1	**Производственная программа, товарооборот:** понятие, содержание, назначение. Факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения. **ОК 2** *Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество* **ФРЗС Особенности составления производственной программы в г. Ульяновске с учетом доходов населения.**	1	1	-	2
	2	**Виды и состав товарооборота предприятия общественного питания.** Методы прогнозирования товарооборота. Методика расчета товарооборота. *Участвовать в планировании производственной мощности и товарооборота структурного подразделения.*	1	1	-	2
	Практические занятия					
	3	**ПЗ № 4** Решение задач по теме «Анализ и прогнозирование производственной программы предприятий общественного питания и товарооборота». **У 4; ПК 6.1**	1 1	1 1	-	2
	4	**ПЗ № 5** Решение задач по теме «Анализ и прогнозирование товарооборота» **У 4; ПК 6.1**	1 1	1 1	-	2
	5	**ПЗ № 6** Решение задач по теме «Расчет индекса товарооборота в фактических и сопоставимых ценах»	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа 1.Аналитическая работа по теме «Производственная программа структурного подразделения».		3	-	3	2

	2. Оформление дидактического материала по теме «Показатели для расчета товарооборота».		2	-	2	
Тема 4.2 Валовой доход предприятий общественного питания. **ПК 1.4**	**Содержание учебного материала:**					
	6	**Доходы предприятий общественного питания.** Экономическая сущность валового дохода и источники его получения. Факторы, влияющие на размер валового дохода. **ФРЗС. Виды внереализационных доходов по Ульяновской области.**	1	1	-	2
	7	**Доходы от реализации собственного производства и реализации готовой продукции**. Внереализационные доходы предприятия. *Участвовать в оценивании показателя валового дохода, определении его эффективности в деятельности организации общественного питания.*	1	1	-	2
	Практическое занятие					
	8	**ПЗ № 7** Решение задач по теме «Расчет и эффективность доходов предприятий общественного питания». **У 4; ПК 1.4**	1 1	1 1	-	2
Тема 4.3 Издержки производства и обращения. **ПК 1.4**	**Содержание учебного материала:**					
	9	**Понятие и сущность издержек производства и обращения**. Номенклатура издержек. Классификация издержек. Порядок проведения анализа издержек производства и обращения.	1	1	-	2
	10	**Особенности анализа издержек** в долгосрочный и краткосрочный периоды постоянных и переменных издержек. Пути снижения показателя издержек производства и обращения. **ФРЗС Виды издержек в предприятиях общественного питания в г. Ульяновске.** *Участвовать в оценивании показателя издержек производства и обращения, определении его эффективности в деятельности организации общественного питания.*	1	1	-	2
	Практическое занятие					
	11	**ПЗ № 8** Решение задач по теме «Расчет и эффективность издержек производства и обращения». **У 4; ПК 1.4; ПО 1;**	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям по теме «Издержки производства и обращения»		3	-	3	2
Тема 4.4 Прибыль предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала:**					
	12	**Прибыль:** понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. Показатели и виды прибыли. **ФРЗС Виды прибыли в предприятиях общественного питания в г. Ульяновске.** *Участвовать в оценивании показателя издержек производства и обращения,*	1	1	-	2

		определении его эффективности в деятельности организации общественного питания.				
ПК 1.4	**13**	**Анализ и прогнозирование прибыли** и рентабельности предприятий общественного питания. Порядок распределения и использования прибыли на предприятиях общественного питания.	1	1	-	2
	Практические занятия					
	14	**ПЗ № 9** Решение задач по теме «Анализ прибыли в структурном подразделении». **У 4; ПК 1.4; ПО 1;**	1 1	1 1	-	2
	15	**ПЗ № 10** Решение задач по теме «Расчет и эффективность прибыли и рентабельности в предприятиях общественного питания». **У 4; ПК 1.4**	1 1	1 1	-	2
Тема 4.5 Основные и оборотные средства предприятий общественного питания. **ОК 3**	**Содержание учебного материала:**					
	16	**Основные фонды предприятия, нематериальные активы:** понятие, структура, назначение, показатели эффективности. Показатели эффективности использования основных фондов. *Принимать решения по оцениванию основных фондов в рабочем режиме, и в случае поломки оборудования, нести за них ответственность.*	1	1	-	2
	17	**Оборотные средства предприятия.** Классификация, методика расчета **ФРЗС Состояние оборотных средств в структурных подразделениях.**	1	1	-	2
	Практические занятия					
	18	**ПЗ №11** Решение задач по теме «Определение и эффективность использования основных фондов». **У 4; ОК 3**	1 1	1 1	-	2
	19	**ПЗ № 12** Решение задач по теме «Определение и эффективность использования оборотных средств». **У 4; ОК 3**	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме «Состояние основных и оборотных фондов на базах производственного обучения».		2	-	2	2
Тема 4.6 Товарные запасы и показатели эффективности их использования. **ПК 6.1**	**Содержание учебного материала:**					
	20	**Товарные ресурсы:** понятие, сущность, источники их образования. Товарные запасы предприятий общественного питания: понятие, назначение, классификация**.** Абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов. *Участвовать в планировании объема товарных запасов структурного подразделения.*	1	1	-	2
	21	**Товарооборачиваемость и методику ее расчета и анализа.** Нормирование	1	1	-	2

ОК 4.		товарных запасов. Планирование снабжения предприятия питания сырьем и товарами. Продуктовый баланс. *Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.*				
	Практическое занятие					
	22	**ПЗ № 13** Решение задач по теме «Расчет и анализ товарных запасов на предприятиях общественного питания». **У4; ПК 6.1; ОК 4.**	1 1	1 1	-	2
	23	**ПЗ № 14** Решение задач по теме «Расчет и анализ товарооборачиваемости». **У4; ПК 6.1; ОК 4.**	1 1	1 1	-	2
	24	**ПЗ № 15** Экскурсия по теме «Ознакомление с поставкой сырья в структурные подразделения организации» **У4; ПК 6.1; ОК 4.**	1	1	-	2
	Самостоятельная работа 1. Аналитическая работа с помощью интернета по теме «Особенности закупок сырья в г. Ульяновске». 2. Подготовка к практическим занятиям по теме «Товарные запасы»		3 3	- -	3 3	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			**28**	**-**	**28**	**2**
1.Аналитическая работа с таблицей по теме «Сравнительный анализ изученных видов планов» **Тема 1**			**2**	**-**	**2**	**2**
2.Аналитическая работа по теме «Состояние отрасли общественного питания в настоящее время». **Тема 2**			**2**	**-**	**2**	**2**
3. Аналитическая работа по теме «Производственная программа структурного подразделения». **Тема 4.1**			**3**	**-**	**3**	**2**
4. Подготовка презентации по теме «планировка цеха» **Тема 3.**			**3**	**-**	**3**	**2**
5. Подготовка сообщения по теме «Состояние покупательских фондов в г. Ульяновске. **Тема 3.**			**2**	**-**	**2**	**2**
6. Оформление дидактического материала по теме «Показатели для расчета товарооборота». **Тема 4.1**			**2**	**-**	**2**	**2**
7. Подготовка к практическим занятиям по теме «Издержки производства и обращения» **Тема 4.3.**			**3**	**-**	**3**	**2**
8. Аналитическая работа с помощью интернета по теме «Особенности закупок сырья в г. Ульяновске». **Тема 4.6**			**3**	**-**	**3**	**2**
9. Подготовка сообщения по теме «Состояние основных и оборотных фондов на базах производственного обучения». **Тема 4.5**			**2**	**-**	**2**	**2**
10.Подготовка к практическим занятиям по теме «Товарные запасы» **Тема 4.6**			**3**	**-**	**3**	**2**
11.Подготовка презентации по теме «Методы планирования в структурных подразделениях» **Тема 2**			**3**	**-**	**3**	**2**

РАЗДЕЛ 2. Оформление учетно-отчетной документации подразделения (бригады)			**87**	**58**	**29**	**-**
МДК 06.01 Управление структурными подразделениями	**Иметь практический опыт:** - планирования работы структурного подразделения (бригады); **Уметь:** - рассчитывать выходы продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - разрабатывать оценочные задания и нормативно – технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. **Знать:** - нормативно – правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы;					
Тема 2.1 Формы документов, порядок их заполнения. **ОК.4.** **ОК 5.** **ПК 6.5**	**Содержание учебного материала:**		**20**	**12**	**8**	
	1	**Понятие документов, классификация, реквизиты** *Осуществление поиска и использование информации о первичных бухгалтерских документах, необходимых для учёта движения материальных ценностей.*	1	1	-	2
	2	**Бухгалтерские документы, правила их составления**, требования к оформлению, способы исправления ошибок. *Использование знаний бухгалтерского учёта при организации собственной деятельности на предприятиях общественного питания*	1	1	-	2
	3	**Документооборот, его этапы и организация.** Правила хранения *бухгалтерских документов.* *Вести первичные бухгалтерские документы.*	1	1	-	2
	4	**Учетные регистры: понятие, виды, формы.** *Самостоятельное определение задач бухгалтерского учёта, осознанность самообразование и повышение квалификации.*	1	1	-	2
	5	**Использование специальных подборок правовых документов** по программе «Консультант Плюс»	1	1	-	2

	6	**Изучение программного комплекса для автоматизации бухгалтерского учета «1С: Бухгалтерия»** *Использование информационно-коммуникационные технологии при изучении нормативных документов*	1	1	-	2
	Практические занятия					
	7	**ПЗ № 1** Составление первичных документов по теме «Реализация готовой продукции". **У 8; ОК.4; ОК 3; ПК 6.5; ОК 5;**	1 1	1 1	-	2
	8	**ПЗ № 2** Работа с программой по теме «Консультант Плюс» ,«1С: Бухгалтерия» **У 8; ОК.4; ОК 3; ПК 6.5; ОК 5;** *Использование информационно-коммуникационных технологий при изучении нормативных документов.*	1 1	1 1	-	2
	9	**ПЗ № 3** Оформление документов по теме « Операции на производствах с цеховым делением». **У 8; ОК.4; ОК 3; ПК 6.5; ОК 5;** *Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при на производстве с цеховым делением.*	1 1	1 1	-	2
ОК 3	**Самостоятельная работа** 1.Изучение ПБУ 1/98 «Учетная политика организации» по теме: «Формы документов, порядок их заполнения. Составление доклада. 2.Доработка конспектов лекций с применением компьютерной программы «Консультант плюс»: «Формы документов, порядок их заполнения».		4 4	-	4 4	2
Тема 2.2. Оформление графика работы и табеля учёта рабочего времени. **ПК 6.5**	**Содержание учебного материала**		**12**	**8**	**4**	
	1	Учёт и порядок оплаты повремённой заработанной платы.	1	1	-	2
	2	Учёт и порядок оплаты сдельной заработанной платы.	1	1	-	2
	3	Правила и принципы разработки графика работы.	1	1	-	2
	4	Правила оформления табеля учёта рабочего времени *Вести табель учета рабочего времени.*	1	1	-	2
	Практические занятия					
	5	**ПЗ № 4**. Решение задач по теме «Составление табеля учёта рабочего времени и анализ учёта рабочего времени работников при различных формах оплаты труда». **У 2; ПК 6.5**	1 1	1 1	-	2
	6	**ПЗ № 5**.Решение задач по теме «Составление графика работы». **У 2; ПК 6.5**	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа Подготовка к практическому занятие по теме: «Оформление		3	-	4	2

	табеля учёта рабочего времени»					
Тема 2.3. Расчёт заработной платы. **ОК 5** **ОК 9**	**Содержание учебного материала**		**18**	**14**	**4**	
	1	Расчёт среднего заработка, оплата за дни очередного отпуска, расчёт пособия по временной нетрудоспособности, виды удержаний из заработной платы. НДФЛ.	1	1	-	2
	2	Расчет обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда. Социальные выплаты.	1	1	-	2
	3	Синтетический и аналитический учёт расчётов по оплате труда, документальное оформление выплаты заработной платы.	1	1	-	2
	4	**ОК 5.** *Использование информационно-коммуникационных технологий при расчёте заработной платы.*	1	1	-	2
	Практические занятия					
	5	**ПЗ № 6**. Решение задач по теме «Расчёт повремённой и сдельной заработной платы работников общественного питания». **У 3; ОК 9; ОК 5** *Ориентирование в условиях частой смены технологий расчета заработанной платы с учётом тарифных ставок и окладов*	1 1	1 1	-	2
	6	**ПЗ № 7**.Решение задач по теме « Расчёт оплаты за дни очередного отпуска, пособия по временной не трудоспособности». **У 2; ОК 9; ОК 5**	1 1	1 1	-	2
	7	**ПЗ № 8**. Решение задач по теме «Расчёт стандартных налоговых вычетов и налога на доходы физических лиц». **У 3; ОК 9; ОК 5**	1 1	1 1	-	2
	8	**ПЗ № 9**. Решение задач по теме «Составление расчётно-платёжной ведомости». **У 2; ОК 9; ОК 5**	1 1	1 1	-	2
	9	**ПЗ № 10.** Решение задач по теме «Составление расчётно-платёжной ведомости».	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации по теме « Расчет заработной платы в предприятиях общественного питания»		4	-	4	2
Тема 2.4 Нормативно – правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира. **ОК 9**	**Содержание учебного материала:**		**14**	**6**	**8**	
	1	Виды документов регулирующих личную ответственность бригадира. *Вести документы регулирующие личную ответственность бригадира.(конец 3 года обучения)*	1	1	-	2
	2	Порядок оформления документов. *Использование информационно-коммуникационных технологий при оформлении документов.*	1	1	-	2

ПК 6.5	**3**	Разработка различных вариантов оценочных заданий.	1	1	-	2
	4	Правовая ответственность бригадира за деятельность подчиненных.	1	1	-	2
	Практическое занятие					
	5	**ПЗ № 11** Решение задач по теме «Оформление нормативно – правовых документов». У7; ОК 9; ПК 6.5	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа **1.** Аналитическая работа с конспектом по теме «Нормативно – правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира. **2**. Подготовка презентации по теме « Порядок оформления документов в предприятиях общественного питания»		4 4	-	4 4	2
Тема 2.5 Ценообразование в предприятиях общественного питания. **ОК 3** **ОК 10**	**Содержание учебного материала:**		**11**	**8**	**3**	
	1	Виды цен, их структура, механизм ценообразования на продукцию.	1	1	-	2
	2	План-меню, меню, их содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, порядок использования.	1	1	-	2
	3	Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов.	1	1	-	2
	4	Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. *Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за точность ценообразования*	1	1	-	2
	5	Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты.	1	1	-	2
	6	*Использование полученных знаний по калькуляции при исполнении воинской обязанности (при работе в пищеблоке).*	1	1	-	2
	Практические занятия					
	7	**ПЗ № 12** Решение задач по теме «Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, гарниры, соусы, напитки, сладкие блюда». **У1; ОК 3; ОК 10;**	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа 1.Упражнение по моделированию профессиональных задач по теме: «Ценообразование в предприятиях общественного питания» 2.Упражнения по моделированию составления плана-меню.		2 1	-	2 1	2
Тема 2.6 Методика расчета выхода продукции. **ОК7**	**Содержание учебного материала:**		**12**	**10**	**2**	
	1	Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции.	1	1	-	2
	2	*Ответственность за работу членов бригады при производстве и реализации готовой продукции.*	1	1	-	2
	Практические занятия					

ОК 3	**3**	**ПЗ № 13** Решение задач по теме «Работа со сборником рецептур блюд по вычислению отходов и потерь при холодной и тепловой обработке сырья». **У1; ОК7; ОК 3**	1 1	1 1	-	2
	4	**ПЗ № 14** Решение задач по теме «Составление товарных накладных. Расчёт естественной убыли на продукцию в кладовых. Составление товарного отчёта. Составление инвентаризационной описи». **У1; ОК7; ОК 3**	1 1	1 1	-	2
	5	**ПЗ № 15** Решение задач по теме «Составление отчётности о реализации изделий кухни на производстве. Расчет выхода продукции в ассортименте». **У8; ОК7; ОК 3** *Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при учёте готовых изделий на производстве.*	1 1	1 1	-	2
	6	**Зачет по разделу 2** Повторительно – обобщающий урок по материалу раздела 2	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа 1.Решение тестовых заданий по теме: «Учет сырья товаров и тары в кладовых. 2. Эссе методы учета продуктов в кладовых и в бухгалтерии		1 1	-	1 1	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 06.			**29**	**-**	**29**	**2**
1.Изучение ПБУ 1/98 «Учетная политика организации» по теме: «Формы документов, порядок их заполнения. Составление доклада. **Тема 2.1**			3	-	3	2
2.Доработка конспектов лекций с применением компьютерной программы «Консультант плюс»: «Формы документов, порядок их заполнения». **Тема 2.1**			3	-	3	2
3. Аналитическая работа с конспектом по теме «Нормативно – правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира. **Тема 2.4**			4	-	4	2
4. Упражнение по моделированию профессиональных задач по теме: «Ценообразование в предприятиях общественного питания». **Тема 2.5**			3	-	3	2
5. Упражнения по моделированию составления плана-меню. **Тема 2.5**			4	-	4	2
6. Решение тестовых заданий по теме: «Учет сырья товаров и тары в кладовых. **Тема 2.6**			3	-	3	2
7. Эссе методы учета продуктов в кладовых и в бухгалтерии. **Тема 2.6**			3	-	3	2
8. Подготовка презентации по теме « Расчет заработной платы в предприятиях общественного питания». **Тема 2.3**			4	-	4	2
9. Подготовка к практическому занятие по теме: «Оформление табеля учёта рабочего времени» **Тема 2.2**			2	-	2	2
РАЗДЕЛ 3 Организация и контроль работы трудового коллектива			**67**	**45**	**22**	**-**
МДК 06. 01. Управление структурным одразделением организации.	**Иметь практический опыт:** - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений.					

	Уметь - организовывать работу коллектива исполнителей; **Знать:** - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей;					
Тема 3.1 Правила и принципы разработки должностных обязанностей.	**Содержание учебного материала:**		**7**	**4**	**3**	**-**
	1	Трудовой Кодекс РФ должностные обязанности работников.	1	1	-	2
	2	Устав предприятий общественного питания. Правила разработки должностных обязанностей работников. Порядок ознакомления с должностными обязанностями.	1	1	-	2
	3	Правила разработки должностных обязанностей работников.	1	1	-	2
	4	Порядок ознакомления с должностными обязанностями	1	1	-	2
	Самостоятельная работа Подготовка выступлений по теме «Должностные обязанности зав.производством общественного питания»		3	-	3	2
Тема 3.2 Принятие управленческих решений. **ОК 8.** **ОК 3**	**Содержание учебного материала:**		**12**	**10**	**2**	**-**
	1	Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, типы, условия принятия. Методы и уровни принятия эффективных управленческих решений.	1	1	-	2
	2	Система органов управления трудовыми ресурсами. *Принимать решения в стандартных и нестандартных управленческих ситуациях и нести за них ответственность.* **ФРЗС Закономерности управления на предприятиях общественного питания Г. Ульяновска.**	1	1	-	2
	3	Фазы управленческих решений. Значение каждой фазы.	1	1	-	2
	4	Организация и контроль исполнения управленческих решений. *ОК 2. Организовывать деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.*	1	1	-	2
	5	Методы оценки деятельности персонала на предприятиях общественного питания в г. Ульяновске. Составление оценочного листа. **У6; ОК 6; ОК 3; ОК 8;**	1	1	-	2
	6	Составление оценочного листа. **У6; ОК 6; ОК 3; ОК 8;**	1	1	-	2
	Практические занятия					
	7	**ПЗ № 1** Деловая игра по теме «Алгоритм принятия управленческих решений» (АРУП). (Построение диаграммы причинно – следственных связей). **У7; ОК 6; ОК 3; ОК 8;** *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,*	1 1	1 1	-	2

		руководством, потребителями.				
ОК 6.	**8**	**ПЗ № 2** Построение диаграммы причинно – следственных связей по теме «Принятие управленческих решений». **У7; ОК 6; ОК 3; ОК 8;** *Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием*	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа Составление отчета по экскурсии по теме «Методы оценки деятельности персонала на предприятиях общественного питания г. Ульяновска».		2	-	2	2
Тема 3.3 Методы организации работы коллектива исполнителей. **ОК 2.** **ПК 6.2** **ПК 3.3**	**Содержание учебного материала:**		**14**	**8**	**6**	**-**
	1	Методы управления: сущность и значение, их классификация. *Организовывать деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.*	1	1	-	2
	2	Экономические и организационно – распорядительные методы управления.	1	1	-	2
	3	Правовые и социально – психологические методы управления. *Использовать методы управления при организации работы исполнителями в структурных подразделениях.*	1	1	-	2
	4	Формирование и развитие трудового коллектива. *ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.* *Организовывать работу трудового коллектива в структурном подразделении.*	1	1	-	2
	Практические занятия					
	5	**ПЗ№ 3 ФРЗС** Решение ситуационных задач по теме «Выбор методов управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций в предприятиях общественного питания г. Ульяновска. **У6; ОК2; ОК 7; ПК 3.3; ПК 6.2**	1 1	1 1	-	2
	6	**ПЗ№ 4 (семинар): ФРЗС** Решение ситуационных задач по выбору методов управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций в предприятиях общественного питания г. Ульяновска. **У6; ОК2; ОК 7; ПК 3.3; ПК 6.2** *Брать на себя ответственность за работу членов команды, результаты выполнения заданий.*	1 1	1 1	-	2
ОК 7.	**Самостоятельная работа** 1. Провести анализ деятельности ПОП г. Ульяновска для семинара 2. Разработать программу формирования и развития трудового коллектив		3 3	-	3 3	2

Тема 3.4 Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. **ПК 6.4**	**Содержание учебного материала:**		**7**	**4**	**3**	
	1.	Показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. *Оценивать результаты выполнения работ членами бригады.*	1	1	-	2
	2.	Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады	1	1	-	2
	3	Оформление нормативно - технологической документации.	1	1	-	2
	4	Проверка качества выполняемой работы. **У7; ПК 6.4**	1	1	-	-
	Самостоятельная работа Подготовка документов по теме «Оценка качества выполнения работ»		3	-	3	2
Тема 3.5 Дисциплинарные процедуры в организации **ОК 3.**	**Содержание учебного материала:**		**14**	**10**	**4**	**-**
	1	Дисциплинарные процедуры в организации. Виды злоупотреблений персонала. Принципы, методы и формы работы со злоупотреблениями.	1	1	-	2
	2	Способы предотвращения злоупотреблений. Поощрения за труд.	1	1	-	2
	3	Снятие дисциплинарного взыскания. Привлечение к дисциплинарной ответственности. Процесс увольнения». **У6; ОК 3; ОК 6.** *Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нарушения трудовой дисциплины.*	1	1	-	2
	4	Процесс увольнения». **У6; ОК 3; ОК 6.** *Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нарушения трудовой дисциплины.*	1	1	-	2
	Практические занятия					
	5	**ПЗ № 5** Анализ управленческих ситуаций по теме «Нарушение дисциплины на производстве» **У6; ОК 3; ОК 6.**	1 1	1 1	-	2
	6	**ПЗ№ 6 Экскурсия - с**оставление отчётов на предприятиях общественного питания г. Ульяновска по видам и способам мотивации и контроля работников. **У6; ОК 3; ОК 6.** *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.*	1 1	1 1	-	2
	7	**ПЗ № 7 Тестирование** по теме «Дисциплинарные процедуры в организации». **У6; ОК 3; ОК 6.**	1 1	1 1	-	2
ОК 6.						
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций по теме «Дисциплинарные процедуры».		4	-	4	2
Тема 3.6 Оценка	**Содержание учебного материала:**		**12**	**8**	**4**	**-**

эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). **ОК5**	**1**	Эффективность управления. Производство продукции. *Использовать информацию презентационного материала при самообучении.*	1	1	-	2
	2	Управленческий учет, управленческий анализ.	1	1	-	2
	3	Критерии экономической эффективности деятельности предприятия.	1	1	-	2
	4	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения». **У7; ОК5**	1	1	-	2
	Практические занятия					
	5	**ПЗ № 8** Анализ ситуаций по теме «Оценка эффективности деятельности структурного подразделения». **У7; ОК5**	1 1	1 1	-	2
	6	**ПЗ № 9** Экскурсия по теме «Оценка эффективности деятельности структурного подразделения на предприятиях общественного питания г. Ульяновска». **У7; ОК5**	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию по теме «Критерии управленческой эффективности».		4	-	4	2
Зачет по разделу 3	**Содержание учебного материала:**		**1**	**1**	-	-
	1	**Повторение теоретического материала по темам разделу 3** **Решение задач по темам раздела 3**	1	1	-	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 06.			**22**	**-**	**22**	**2**
1. Подготовка выступлений по теме «Должностные обязанности зав.производством общественного питания» **Тема 3.1**			3	-	3	**2**
2. Составление отчета по экскурсии по теме «Методы оценки деятельности персонала на предприятиях общественного питания г. Ульяновска». **Тема 3.2**			2	-	2	**2**
3. Провести анализ деятельности ПОП г. Ульяновска для семинара **Тема 3.3**			3	-	3	**2**
4. Разработать программу формирования и развития трудового коллектив. **Тема 3.3**			3	-	3	
5. Подготовка документов по теме «Оценка качества выполнения работ» **Тема 3.4**			3	-	3	**2**
6. Подготовка презентаций по теме «Дисциплинарные процедуры». **Тема 3.5**			4	-	4	**2**
7. Подготовить презентацию по теме «Критерии управленческой эффективности». **Тема 3.6**			4	-	4	**2**
Курсовая работа ОК 9.	**Консультирование по написанию курсовой работы:**		**30**	**20**	**10**	
	1	Выбор темы курсовой работы .	1 1	1 1	-	2
	2	Разработка плана курсовой работы	1 1	1 1	-	2
	3	Работа с источниками	1 1	1 1		2
	4	Составление теоретической части курсовой работы.	1	1	-	2

			1	1		
	5	Составление теоретической части курсовой работы	1 1	1 1	-	2
	6	Практическое применение темы курсовой работы в деятельности предприятия общественного питания.	1 1	1 1	-	2
	7	Практическое применение темы курсовой работы в деятельности предприятия общественного питания.	1 1	1 1	-	2
	8	Оформление приложения в курсовой работе.	1 1	1 1	-	2
	9	Подготовка к защите курсовой работы.	1 1	1 1	-	2
	10	Защита курсовой работы.	1 1	1 1	-	2
	Самостоятельная работа Составление плана курсовой работы		2	-	2	2
	Самостоятельная работа Написание теоретической части курсовой работы		2	-	2	2
	Самостоятельная работа Написание практической части курсовой работы		2	-	2	2
	Самостоятельная работа Оформление приложения в курсовой работе.		2	-	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка выступления к защите курсовой работы		2	-	2	2
Примерная тематика курсовых работ 1.Организация работы хлебобулочного цеха 2. Организация работы мясного цеха 3. Организация работы холодного цеха 4. Организация работы заготовочного цеха 5. Организация работы суши бара 6. Организация работы кондитерского цеха ресторана 7. Организация работы горячего цеха 8. Организация работы цеха производства полуфабрикатов 9. Организация работы кулинарного цеха 10. Организация работы бара - коктейля 11. Организация работы бара - кофейного 12. Организация работы рыбного цеха 13. Организация работы блинной 14. Организация работы овощного цеха 15. Организация работы пельменной 16. Организация работы чайной 17. Организация работы колбасного цеха						

18. Организация работы отделочного цеха кондитерской продукции 19. Организация работы кафе «Симбирские высотки» 20. Организация работы десертного кафе 21. Организация работы комбината школьного питания 22. Организация работы молочной кухни 23. Организация работы кафе «Былина» 24. Организация работы комбината заводского питания 25. Организация работы закусочной 26. Организация работы кафе «Крошка – картошка» 27. Организация работы кафе быстрого питания 28. Организация работы кафе «Ням – Ням». 29. Организация работы итальянского ресторана 30. Организация работы кафе «Для вегетарианцев»				
Учебная практика	**36**	**36**	**-**	**2**
Тема 6.1 Участие в планировании основных показателей производства Виды работ: - планирование работы структурного подразделения (бригады); - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей.	6 6	6 6	-	
Тема 6.2 Планирование выполнение работы исполнителями Виды работ: - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - основные приемы организации работы исполнителей;	6	6		
Тема 6.3 Организация работы трудового коллектива Виды работ: -организовывать работу коллектива исполнителей;	6	6		
Тема 6.4 Контролирование и оценивание результатов выполнения работ исполнителями. Виды работ: - оценивание эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графика работы и табеля учета рабочего времени;	6	6		
Тема 6.5 Ведение учетно- отчетной документации Виды работ:	6	6		

- произведение расчета выход продукции в ассортименте; - ведение табель учета рабочего времени работников; - произведение расчета заработную плату; - использование оценочных заданий и нормативно-технологической документации: - оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. - нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира; - заполнение формы документов, порядок их заполнения; - проведение расчета выхода продукции; - оформление табеля учета рабочего времени; - проведение расчета заработной платы;				
Производственная практика	**36**	**36**	**-**	**2**
Тема 6.1 Участие в планировании основных показателей структурного подразделения: Виды работ: - планирование и корректировать работы структурного подразделения (бригады); - рассчитывать и анализировать экономические показатели структурного подразделения организации; - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета и анализа экономических показателей.	6 6	6 6	-	
Тема 6.2 Планирование выполнение работы исполнителями в структурном подразделении. Виды работ: - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - основные приемы организации работы исполнителей;	6	6		
Тема 6.3 Организация работы трудового коллектива в структурном подразделении. Виды работ: -организовывать работу коллектива исполнителей;	6	6		
Тема 6.4 Контролирование и оценивание результатов выполнения работ исполнителями в структурном подразделении. Виды работ: - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графика работы и табеля учета рабочего времени;	6	6		
Тема 6.5 Ведение учетно- отчетной документации в структурном подразделении. Виды работ: - произведение расчета выход продукции в ассортименте;	6	6		

- ведение табель учета рабочего времени работников; - произведение расчета заработную плату; - использование оценочных заданий и нормативно-технологической документации: - оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. - нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира; - заполнение формы документов, порядок их заполнения; - проведение расчета выхода продукции; - оформление табеля учета рабочего времени; - проведение расчета заработной платы;					
Промежуточная аттестация зачет	**Всего**	**339**			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета* «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий

- учебный кулинарный цех; учебно кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для дидактического материала, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: калькуляторы, электронная доска, проектор, ноутбук.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты., весы, блендер, миксер:

Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 27.08.2015

Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 30.08.2016

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Федеральный закон «О рекламе» 2012 г. № 108 –ФЗ.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. «Гарант»: www. garant.ru
4. «Консультант Плюс»: www.consultant.ru
5. «ЭБС»: www.znanium.com
6. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля Учебник ОИЦ «Академия» 2013
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент ОИЦ «Академия» 2014
8. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. Практикум ОИЦ «Академия» 2014
9. Казначевская Г.Б. Менеджмент ООО "Феникс"2012
10. Виноградова Н.А., Микляева Н.В. Научно-исследовательская работа студента: технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы ОИЦ «Академия» 2014
11. Базаров Т.Ю. Управление персоналом ОИЦ «Академия» 2013
12. Баринов В.А. Бизнес-планирование Издательство «Форум» 2012
13. Борисова О.В. Бизнес-планирование деятельности предприятий торговли ОИЦ «Академия» 2012
14. Барышев А.Ф. Маркетинг ОИЦ «Академия» 2012
15. Гончаренко Л. И., Каширина М. В. Налогообложение юридических лиц Издательство «Форум» 2009
16. Грибов В.Д. Менеджмент ООО «КноРус» 2012
17. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия) ООО «КноРус» 2013
18. Емельянова Н. З., Попов И. И., Партыка Т. Л. Информационные системы в экономике Издательство 2012 «Форум»

Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 27.08.2015

Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 30.08.2016

19. Казначевская Г.Б. Менеджмент Издательство «КноРус» 2012
20. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент ОИЦ «Академия» 2011
21. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент. Практикум ОИЦ «Академия» 2011
22. Котерова Н.П. Экономика организации ОИЦ «Академия» 2014

23. Лукина А. В. Маркетинг Издательство «Форум» 2009
24. Михеева Е.В., Тарасова Е.Ю.,Титова О.И. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера ОИЦ «Академия» 2012
25. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг: Сборник практических задач и ситуаций ОИЦ «Академия» 2010
26. Парамонова Т.Н., Красюк И.Н. Маркетинг ООО «КноРус» 2010
27. Разу М.Л. (под ред.) Менеджмент ООО «КноРус» 2009
28. Скворцов О.В. Налоги и налогообложение: Практикум ОИЦ «Академия» 2013
29. Скворцов О.В. Налоги и налогообложение ОИЦ «Академия» 2013
30. Суйц В.П., Ситникова В.А. Аудит ООО «КноРус» 2010
31. Матюшенкова Н.Г. Маркетинг ОИЦ «Академия» 2011
32. Сухов В.Д., Сухов С.В., Москвичёв Ю.А. Основы менеджмента Практикум. ОИЦ «Академия» 2009
33. Иванов Г.Г Экономика торговли ОИЦ «Академия». 2012
34. Инновационная экономика России: состояние и новые пути развития [Электронный ресурс] : сборник научных статей / Под ред. д-ра экон. наук, проф. В.Г. Шубаевой. - СПб : Издательство СПбГЭУ, 2014. - 206 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=535095

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет **339** академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессионального модуля ПМ.06.

Перед изучением профессионального модуля ПМ.06, предшествуют профессиональные модули: ПМ.01,ПМ.02. ПМ.03, ПМ04. ПМ05. Учебные дисциплины: общеобразовательного цикла, общегумманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла

Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Аттестация по итогам изученного модуля заканчивается дифференцированным зачётом и экзаменом.

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности **Техник - технолог**

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться ***педагогическими кадрами,*** имеющими среднее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). ***Мастера производственного обучения*** должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей

профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Инженерно-педагогический состав:

1.Т.Н. Еграшкина, Беляева.В,А., преподаватели спецдисциплин высшей категории; образование: высшее профессиональное .

Мастера:

Т.Н. Еграшкина, Беляева.В,А.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные общие компетенции)	Результаты (спектр освоенных общих компетенций в процессе изучения дисциплины)	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	*Сущность и социальная значимость управления производством ПОП* **Раздел 1Тема 1.**	**ОПОР 1.1** Проявляет интерес к своей будущей профессии **ОПОР 1.2** Обосновывает значение развития отрасли общественного питания.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 1 тема 1**
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	*Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.* **Раздел 1 Тема 2**	**ОПОР 2.1** Выбирает преимущественные формы собственности оценивает их эффективность и качество.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 1 тема 2,3**
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	*Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нарушения трудовой дисциплины.* **Раздел 3 Тема.3.5**	**ОПОР 3.1** Принимает решения по установлению трудовой дисциплины в стандартных и нестандартных ситуациях.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2; Раздел 3 тема 3**
	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при учёте готовых изделий на производстве. **Раздел 2 Тема.2.6.**	**ОПОР 3.2.** Проводит учет готовых изделий на производстве в рабочей обстановке и в случае нарушения работы.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2; Раздел 3 тема 3**
	Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях ***Раздел 3*** **Тема.3.1.**	**ОПОР 3.3** Составляет план работы на производстве в рабочей обстановке и в случае нарушения работы.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2; Раздел 3**

			тема 3
	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при на производстве с цеховым делением. **Раздел 2 Тема 2.1**	**ОПОР 3.4** Составляет план работы на производстве с цеховым делением в рабочей обстановке и в случае нарушения работы.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2; Раздел 3 тема 3**
	Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за точность ценообразования **. Раздел 2 Тема.2.5.**	**ОПОР 3.5** Определяет равновесную цену на производстве в рабочей обстановке и в случае нарушения работы.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2; Раздел 3 тема 3**
	Принимать решения по оцениванию основных фондов в рабочем режиме, и в случае поломки оборудования, нести за них ответственность. **Раздел 1 Тема 4.5**	**ОПОР 3. 6** Проводит оценку состояния основных фондов цену на производстве в рабочей обстановке и в случае нарушения работы.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2; Раздел 3 тема 3**
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	*Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта*. **Раздел 1 Темы 4.6**	**ОПОР 4.1** Выбирает новых поставщиков сырья для повышения эффективности работы предприятия.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2;**
	Использование информации необходимой для эффективного учёта доходов и расходов и финансовых результатов. **Раздел 2 Тема 2.4**	**ОПОР 4.2** Проводит учет доходов и расходов для повышения эффективности работы предприятия.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2;**
ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	*Использование информационно-коммуникационных технологий при расчёте заработной платы.* **Раздел 2 Тема.2.1**	**ОПОР 5.1** Выбирает информационно - коммуникационные технологии для повышения	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы

		эффективности работы предприятия.	**Раздел 2 тема 2; Раздел 3 тема 3.**
	Использование информационно-коммуникационных технологий при изучении нормативных документов. **Раздел 2 Тема.2.3.**	**ОПОР 5.2.** Выбирает информационно - коммуникационные технологии при изучении документов.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2; Раздел 3 тема 3.**
	Использование знаний бухгалтерского учёта при организации собственной деятельности на предприятиях общественного питания . **Раздел 3 Тема.3.1.**	**ОПОР 5.3.** Выбирает информационно - коммуникационные технологии для использования в бухгалтерском учете	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2; Раздел 3 тема 3.**
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	*Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.* **Раздел 1 тема 3.**	**ОПОР 6.1** Выбирает эффективные формы общения с коллегами, руководством, клиентами.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 1 тема 3; Раздел 3 тема 3.**
	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. **Раздел 3 Тема 3.2**	**ОПОР 6.2.** Выбирает эффективные формы общения с коллегами, руководством, клиентами.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 1 тема 3; Раздел 3 тема 3.**
	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. **Раздел 3 Тема 3.5**	**ОПОР 6.3.** Выбирает эффективные формы общения с коллегами, руководством, клиентами.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 1 тема 3; Раздел 3 тема 3.**
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды ,результат	*Ответственность за конечный результат деятельности сотрудников*	**ОПОР 7.1** Осознает ответственность за принятые	***Текущий контроль***. Экспертная оценка

выполнения заданий.	*предприятии общественного питания* **Раздел 2 Тема.2.6**	решения.	выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2; Раздел 3 тема 3.**
	Ответственность за работу членов бригады при производстве и реализации готовой продукции. **Раздел 3 Тема.3.3**	**ОПОР7.2** Осознает ответственность за принятые решения по реализации готовой продукции.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 2 тема 2; Раздел 3 тема 3.**
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	*Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием*. **Раздел 3 Тема 3.2**	**ОПОР 8.1** Планирует профессиональные задачи и этапы карьерного роста.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы **Раздел 3 Тема 3.2**
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности.	*Ориентирование в условиях частой смены технологий расчета заработанной платы с учётом тарифных ставок и окладов.* **Раздел 3 Тема 3.2**	**ОПОР 9.1.** Проявляет интерес к частой смены технологий в профессиональной деятельности.	***Текущий контроль***. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы . **Раздел 3 Тема 3.2**
Дифференцированный зачёт МДК			
Дифференцированный зачёт УП, ПП			
Экзамен ПМ			

Результаты обучения	**Основные обобщенные**	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**

(компетенции)	показатели оценки результата	(освоенные умения, усвоенные знания)		результатов обучения
		У м е т ь:		
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	**ОПОР 4.1.** Демонстрация умений по расчету:	**У 4. Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;**	**ОПОР 4.1.1**. Определение товарооборота в соответствии с алгоритмом расчета; **ОПОР 4.1.2**. Определение валового дохода в соответствии с алгоритмом расчета; **ОПОР 4.1.3**. Определение издержек производства и обращения в соответствии с алгоритмом расчета; **ОПОР 4.1.4**. Определение прибыли и рентабельности предприятий общественного питания в соответствии с алгоритмом расчета. **ОПОР 4.1.5** Определение состояния основных фондов и оборотных средств предприятий общественного питания в соответствии с алгоритмом расчета. **ОПОР 4.1.6** Определение состояния товарных запасов предприятий общественного питания в соответствии с алгоритмом расчета.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения **Раздел 1** ПЗ № 4 ПЗ № 5 ПЗ № 6 ПЗ № 7 ПЗ № 8 ПЗ № 9 ПЗ № 10 ПЗ № 11 ПЗ № 15
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	**ОПОР 5.1.** Демонстрация умений по расчету:	**У 5. Организовывать рабочие места в производственных помещениях;**	**ОПОР 5.1.1.** Составление схем организации рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с требованиями стандарта. **ОПОР 5.1.2.** Определение необходимой величины покупательских фондов населения, и пропускной способности зала в соответствии с алгоритмом расчета **ОПОР 5.1.3.**Выбор методов управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций в предприятиях общественного питания г. Ульяновска. **ОПОР 5.1.4.** Оформление нормативно - технологической документации в соответствии с алгоритмом расчета. **ОПОР 5.1.5.** Проверка качества выполняемой работы в соответствии с алгоритмом расчета. **ОПОР 5.1.6.** Порядок привлечение к дисциплинарной	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения **Раздел 1** ПЗ № 2 ПЗ № 3 **Раздел 3** ПЗ № 5 ПЗ № 6 ПЗ № 7 ПЗ № 8 ПЗ № 9 ПЗ № 10 ПЗ № 11

			ответственности. Процесс увольнения в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 5.1.7. Составление отчётов на предприятиях общественного питания г. Ульяновска по видам и способам мотивации и контроля работников.	
ПК 6.3 Организовать работу трудового коллектива .	**ОПОР 6.1.** Демонстрация умений по расчету:	**У 6. Организовывать работу коллектива исполнителей;**	**ОПОР 6.1.1.** Определение наиболее оптимального метода планирования.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения **Раздел 1** ПЗ № 1 ПЗ № 12 ПЗ № 13 ПЗ № 14 **Раздел 3** ПЗ № 1 ПЗ № 2 ПЗ № 3 ПЗ № 4 ПЗ № 12 ПЗ № 13 ПЗ № 14
			ОПОР 6.1.2. Проведение анализа эффективности деятельности структурного подразделения в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 6.1.3. Составление должностных обязанностей работников общественного питания в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ.	
			ОПОР 6.1.4. Составление алгоритма принятия управленческих решений в соответствии с АРУП.	
			ОПОР 6.1.5. Построение диаграммы причинно – следственных связей в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 6.1.6. Составление оценочного листа деятельности персонала в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ.	
			ОПОР 6.1.7. Определение эффективности деятельности структурного подразделения в соответствии с алгоритмом расчета	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	**ОПОР 7.1.** Демонстрация умений по расчету:	**У 7. Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;**	**ОПОР 7.1.1.** Оформление нормативно – правовых документов в соответствии с алгоритмом.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения **Раздел 2** ПЗ № 10
ПК 6.5 Вести утвержденную учебно-	**ОПОР 1.1.** Демонстрация умений по	**У 1. Рассчитывать выход продукции**	**ОПОР 1.1.1.** Вычисление отходов и потерь при холодной и тепловой обработке сырья в соответствии со сборником рецептур.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения

отчетную документацию.	расчету:	**в ассортименте.**		**Раздел 2** ПЗ № 13 ПЗ № 14 ПЗ № 15
			ОПОР 1.1.2. Составление товарных накладных. Расчёт естественной убыли на продукцию в кладовых. Составление товарного отчёта. Составление инвентаризационной описи в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 1.1.3. Составление отчётности о реализации изделий кухни на производстве. Расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии с алгоритмом расчета.	
	ОПОР 2.1. Демонстрация умений по расчету:	**У 2. Вести табель учета рабочего времени работников;**	**ОПОР 2.1. 4.**Составление табеля учёта рабочего времени и анализ учёта рабочего времени работников при различных формах оплаты труда в соответствии с алгоритмом расчета	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения **Раздел 2** ПЗ № 4 ПЗ № 5
			ОПОР 2.1.5. Составление графика работы в соответствии с алгоритмом расчета	
	ОПОР 3.1. Демонстрация умений по расчету:	**У 3. Рассчитывать заработную плату;**	**ОПОР 3.1.6.** Определение повремённой и сдельной заработной платы работников общественного питания в соответствии с алгоритмом расчета.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения **Раздел 2** ПЗ № 6 ПЗ № 7 ПЗ № 8 ПЗ № 9
			ОПОР 3.1.7. Установление оплаты за дни очередного отпуска, пособия по временной не трудоспособности в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 3.1.8. Определение стандартных налоговых вычетов и налога на доходы физических лиц в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 3.1.9. Составление расчётно-платёжной ведомости в соответствии с алгоритмом расчета.	
	ОПОР 8.1. Демонстрация умений по расчету:	**У 8. Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.**	**ОПОР 8.1.10.** Составление первичных документов реализации готовой продукции в соответствии с алгоритмом расчета.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения **Раздел 2** ПЗ № 1 ПЗ № 2 ПЗ № 3 ПЗ № 11
			ОПОР 8.1.11. Работа с программой «Консультант Плюс» ,«1С: Бухгалтерия.	
			ОПОР 8.1.12. Оформление документов по операциям на производствах с цеховым делением в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 8.1.13. проведение калькуляции свободных розничных	

			цен на холодные закуски, гарниры, соусы, напитки, сладкие блюда в соответствии с алгоритмом расчета.	ПЗ № 12
			ОПОР 8.1.14. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты в соответствии с алгоритмом расчета.	

		З н а т ь:		
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	**ОПОР 1.1.** Изложение информации **ОПОР 11.1.** Изложение информации **ОПОР 12.1.** Изложение информации	**Зн. 1 Принципы и виды планирования работы бригады (команды);**	**ОПОР 1.1.1.** Составление и характеристика схем планов.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
		Зн. 11. Структуру издержек производства и пути снижения затрат;	**ОПОР 11.1.1.** Состав издержек, номенклатура издержек, методика расчета в соответствии с алгоритмом расчета.	
		Зн. 12. Методики расчета экономических показателей.	**ОПОР 12.1.1.** Методика расчета товарооборота и производственной мощности в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 12.1.2. Методика расчета доходов предприятий общественного питания в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 12.1.3. Методика расчета прибыли предприятий общественного питания в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 12.1.4. Методика обоснования состояния товарных запасов на предприятиях общественного питания в соответствии с алгоритмом расчета.	
			ОПОР 12.1.5. Методика обоснования состояния основных фондов и оборотных средств в предприятиях общественного питания в соответствии с алгоритмом расчета.	
ПК 6.2 Планировать	**ОПОР 2.1.** Изложение	**Зн. 2. Основные приемы**	**ОПОР 2.1.1.** Основные приемы работы в заготовочных цехах	***Текущий контроль*** Экспертная оценка
			ОПОР 2.1.2.Основные приемы работы в заготовочных цехах	

выполнение работ исполнителями	информации	**организации работы исполнителей;**	**ОПОР 2.1.3.** Основные приемы работы в специализированных цехах.	выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 6.3 Организовать работу трудового коллектива .	**ОПОР 4.1.** Изложение информации **ОПОР 5.1.** Изложение информации	**Зн. 4. Дисциплинарные процедуры в организации;**	**ОПОР 4.1.1.** Порядок проведения дисциплинарных процедур.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
		Зн. 5. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графика работы и табеля.	**ОПОР 5.1.1.** Основные правила разработки должностных обязанностей.	
			ОПОР 5.1.2. Основные правила составления графика работы	
			ОПОР 5.1.3. Основные правила разработки должностных обязанностей.	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	**ОПОР 3.1** Изложение информации	**Зн. 3. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды;**	**ОПОР 3.1.1.** Оценивание качества выполняемых работ.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 6.5 Вести утвержденную учебно-отчетную документацию.	**ОПОР 6.1.** Изложение информации **ОПОР 7.1.** Изложение информации **ОПОР 8.1.**	**Зн. 6. Нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира;**	**ОПОР 6.1.1.** Оформление нормативно – правовых документов.	***Текущий контроль*** Экспертная оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
		Зн. 7. Формы документов, порядок их	**ОПОР 7.1.1.** Заполнение форм документов.	

	Демонстрация умений по расчету: **ОПОР 9.1.** Изложение информации. **ОПОР 10.1.** Изложение информации.	**заполнения;**		
		Зн. 8. Методику расчета выхода продукции;	**ОПОР 8.1.1.** Методика расчета выхода продукции в соответствии с алгоритмом расчета.	
		Зн. 9. Порядок оформления табеля учета рабочего времени;	**ОПОР 9.1.1.** Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	
		Зн. 10. Методику расчета заработной платы;	**ОПОР 10.1.1.** Методика расчета заработной платы в соответствии с алгоритмом расчета.	

Разработчик:
ОГБОУ СПО УТПиТ преподаватель Еграшкина Т.Н.

Эксперты:

_____ _____ _____
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

_____ _____ _____
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Лист регистрации изменений рабочей программы
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
19.02.10 Технология продукции общественного питания
МДК. 06.01 Управление структурным подразделением

Преподаватель Еграшкина Татьяна Николаевна

№ п/п	**Год внесения изменений**	**Характер изменений**	**№ листа**	**Обоснование изменений** (ошибка при разработке,	**Действительно для групп**	**Подпись внесшего изменение**

				изменение учебного плана, пожелание работодателя и т.д.)		
Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля»						
Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля»						
Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля»»						
Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»						
	2014	***Добавлен список литературы***	***33***	***Обновление ЭБС ИНФРА-М***	**Т-31,Т-32, Т-41,Т-42**	**Т.Н. Еграшкина**
2.	**2015**	***Добавлено в список технических средств обучения: электронная доска, проектор, ноутбук***	***32***	***Приобретение электронной доски, проектора, ноутбука***	**Т-31,Т-32, Т-41,Т-42**	***Т.Н. Еграшкина***
	2016	***Добавлен список литературы***	***33***	***Обновление ЭБС ИНФРА-М***	**Т-31,Т-32, Т-41,Т-42**	**Т.Н. Еграшкина**
Раздел 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»						

Система оценки по ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
МДК. 06.01 Управление структурным подразделением

Преподаватель Еграшкина Татьяна Николаевна

Результаты обучения по учебной дисциплине	Текущий результат				Промежуточная аттестация
	Тести-рование	Практи-ческие занятия	Устный опрос	Анализ выполнения самост. работа	Диф.зачет
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-	-	-	❖	
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-	-	-	❖	
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-	-	-	❖	
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-	-	-	❖	
ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	-	-	-	❖	
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-	-	-	❖	
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-	-	-	❖	
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-	-	-	❖	
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности.	-	-	-	❖	
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	-	-	-	❖	
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	-	-	-	❖	
ПК 6.3 Организовывать работу трудового	-	-	-	❖	

коллектива.					
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	-	-	-	❖	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.	-	-	-	❖	
У.1. рассчитывать выход продукции в ассортименте;	-	-	-	❖	
У.2 вести табель учета рабочего времени работников;		❖			
У.3 рассчитывать заработную плату;		❖			
У.4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;	❖	❖	-	-	
У.5 организовывать рабочие места в производственных помещениях;	-	❖	-	-	
У.6 организовывать работу коллектива исполнителей;	-	❖	-	-	
У.7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;	-	❖	-	-	
У.8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	-	❖	-	-	
Зн.1.принципы и виды планирования работы бригады (команды);	❖	-	❖	❖	
Зн.2 основные приемы организации работы исполнителей;	-	-	❖	❖	
Зн.3 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды;	-	-	❖	❖	
Зн.4 дисциплинарные процедуры в организации;	-	-	❖	❖	
Зн.5 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графика работы и табеля учета рабочего времени;	❖	-	❖	❖	
Зн.6 нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира;	-	-	❖	❖	
Зн.7 формы документов, порядок их заполнения;	-	-	❖	❖	
Зн.8. методику расчета выхода продукции;	-	-	❖	❖	
Зн.9. порядок оформления табеля учета рабочего времени;	❖	-	❖	❖	
Зн.10. методику расчета заработной платы;	-	-	❖	❖	
Зн.11. структуру издержек производства и пути снижения затрат	-	-	❖	❖	
Зн.12. методики расчета экономических показателей.	-	-	❖	❖	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

название профессионального модуля

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Ульяновск

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ППССЗ ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ № 384 от 22.04.2014 г.)

Рассмотрено на заседании МК Отделения промышленной экологии и биотехнологии, сервиса Председатель МК _____Бесчетвертева Т. Ю. **№ 1** от «**30»08. 2016г.**	*УТВЕРЖДАЮ* *Зам.директора по учебной работе* *ОГБПОУ УТПиТ* *_____ Ю.Ю.Бесова* *«___» _____ 2016 г.*

Авторы (разработчики):

Кузнецова Л.П.. преподаватель спецдисциплин, высшей категории

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

Рецензенты:

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…….7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……....44

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)……...46

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07. Выполение работ по профессии «Повар»

название профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ППССЗ ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии «Повар» в соответствии с требованиями:

1**.** ОК 19.01.17 Повар, кондитер

2. ФГОС по профессии «Повар, кондитер» приказ №798 от 02.08.2013.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 8. Готовить бульоны и отвары.

ПК 9. Готовить простые супы.

ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.

ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 20. Готовить и оформлять салаты.

ПК 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 24. Готовить простые горячие напитки.

ПК 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.

уметь:

- Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яица, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;
- Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;
- Охлаждать и замораживать овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы.
- Готовить и оформлять блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.

знать:

- Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- Технику обработки овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Правила проведения бракеража;
- Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- Правила хранения готовых блюд;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Правила их безопасного использования.

1. 3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **516** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**300** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **200** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **100** часов;
учебной и производственной практики – **216** часов.

Содержание учебного модуля направлено на формирование общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **по профессии «Повар»,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 3.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 4.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 5.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 6.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 8.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 9.	Готовить простые супы.
ПК 10.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 11.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 12.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 13.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 14.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 15.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 16.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса,

	мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 17.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 18.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 19.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 20.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 21.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 22.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 23.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 24.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 25.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименование разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная,** часов	**Производственная,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	2	3	4	5	6	7	*8*
ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	**Раздел 1.** Произведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов.	**21**	**14**	4	**7**		
	Раздел 2. Произведение первичной обработки, подготовки пряностей и приправ.	**6**	**4**	2	**2**		
ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	**Раздел 3.** Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	**24**	**16**	10	**8**		
ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. **ПК 4.** Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. **ПК 5.** Готовить и оформлять простые	**Раздел 4.** Произведение первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.	**9**	**6**	2	**3**		
	Раздел 5. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	**20**	**14**	8	**6**		

блюда и гарниры из макаронных изделий.							
ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. **ПК 7.** Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	**Раздел 6.** Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.	**18**	**12**	7	**6**		
ПК 8. Готовить бульоны и отвары. **ПК 9.** Готовить простые супы.	**Раздел 7.** Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.	**12**	**8**	0	**4**		
	Раздел 8. Приготовление, оформление супов.	**24**	**16**	8	**8**		
ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов. **ПК 11.** Готовить простые холодные и горячие соусы.	**Раздел 9.** Приготовление, оформление соусов.	**18**	**12**	8	**6**		
ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	**Раздел 10.** Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	**13**	**8**	4	**4**		
ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	**Раздел 11.** Приготовление рыбных полуфабрикатов.	**6**	**4**	0	**2**		
ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	**Раздел 12.** Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	**24**	**16**	8	**8**		
ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. **ПК 16.** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	**Раздел 13.** Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	**16**	**11**	5	**5**		
	Раздел 14. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	**12**	**8**	2	**4**		
ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. **ПК 18.** Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	**Раздел 15.** Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	**24**	**16**	8	**8**		
ПК 19. Готовить бутерброды и	**Раздел 16.** Приготовление холодных блюд	**21**	**13**	8	**8**		

гастрономические продукты порциями. **ПК 20.** Готовить и оформлять салаты. **ПК 21.** Готовить и оформлять простые холодные закуски. **ПК 22.** Готовить и оформлять простые холодные блюда.	и закусок.						
ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	**Раздел 17.** Приготовление и оформление сладких блюд	**15**	**10**	8	5		
ПК 24. Готовить простые горячие напитки. **ПК 25.** Готовить и оформлять простые холодные напитки.	**Раздел 18.** Приготовление и оформление напитков.	**16**	10	8	**6**		
	Дифференцированный зачет	**2**	2	-	**-**		
	Учебная практика, часов	**72**				**72**	-
	Производственная практика, часов	**144**				**-**	*144*
ВСЕГО:		***516***	***200***	***100***	***100***	***72***	*144*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*	**Объем часов**			***Уровень освоения***
		Максимальная нагрузка, ч	**Всего, ч**	**Самостоятельная работа**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	***6***
Раздел 1 ПМ. 07. Произведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов.		**21**	**14**	**7**	

МДК 07. 01. Технология приготовления простых блюд.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; • Обрабатывать различными методами овощи и грибы; • Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; • Охлаждать и замораживать овощи и грибы. **знать:** • Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; • Технику обработки овощей, грибов; • Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; • Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; • Правила хранения овощей и грибов; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов; • Правила их безопасного использования.				
Тема 1.1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	**Содержание**				
	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей.	2	1	1	*II*
	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству грибов.	1	1	-	*II*
	Практическое занятие № 1 1. Распознавание видов свежих овощей и плодов по классификационным признакам ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1.***Фрзс.*** *Сбор информации о состоянии местного рынка плодоовощных товаров г. Ульяновска.* *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ.* 2.Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения			1 1	

	плодоовощной продукции на предприятиях общественного питания».				
Тема 1.2. Техника обработки овощей.	**Содержание**				
	Назначение овощей в питании. Классификация овощей. Схема первичной обработки овощей. Методы обработки овощей. Виды технологического оборудования, и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей. Правила хранения очищенных овощей. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей.	1 2	1 1	- 1	*II*
	Классификация грибов. Схема первичной обработки грибов. Виды технологического оборудования, и производственного инвентаря, используемых при обработке грибов. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов. Правила хранения грибов, консервированных овощей. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке грибов. Правила хранения обработанных грибов, консервированных овощей.				
	Содержание	1	1	-	*II*
	Виды простой и сложной нарезки клубнеплодов, их применение. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»*				
	Виды простой и сложной нарезки корнеплодов, их применение. Требования к качеству.	2	1	1	*II*
	Виды простой и сложной нарезки луковых, капустных овощей, их применение.	1	1	-	
	Виды нарезки салатно – шпинатных овощей, их применение. Требования к качеству.	2	1	1	*II*
	Виды нарезки плодовых овощей, их применение. Виды нарезки десертных овощей, их применение. Виды нарезки бобовых, их применение. Требования к качеству. ОК 5. *Использовать информацию презентационного материала*	1	1	-	
	Урок контроля и оценки ПК 1. 1 Экспертная оценка и анализ видов нарезки овощей на натуральных образцах.	1	1	1	*III*
	Лабораторная работа № 1 Обработка и нарезка традиционных видов овощей. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения,*	3	2	1	*III*

	определенных руководителем. *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*				
	Самостоятельная работа: 1. Оформление таблиц в рабочую тетрадь: «Кулинарное использование клубнеплодов и корнеплодов по видам нарезки», «Кулинарное использование луковых, капустных, салатно-шпинатных овощей по видам нарезки 2. Составление схем механической кулинарной обработки овощей и грибов 2. Подготовка к зачёту: презентации «Виды нарезки овощей» 3. Оформление лабораторной работы № 3 в тетрадь для ЛПР.			2 1 1 1	
Раздел 2. ПМ. 07. Произведение первичной обработки, подготовки пряностей и приправ.		**6**	**4**	**2**	
МДК 07. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом годность пряностей, приправ, пищевых добавок; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки пряностей, приправ, пищевых добавок; • Обрабатывать пряности, приправы, пищевые добавки; **знать:** • Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; • Технику обработки пряностей; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке пряностей; • Правила их безопасного использования.				
Тема 2. 1. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок.	**Содержание**	1	1	-	*II*
	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок.				
	Применение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок в кулинарии. ОК 5. *Использовать информацию презентационного материала*	2	1	1	*II*

	Практическое занятие № 2 Проведение органолептического анализа качества пряностей, приправ, пищевых добавок. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»* ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Создание и оформление презентации по теме «Пряности, приправы, вкусовые добавки». 2. Оформление практического занятия № 2 в тетрадь для ЛПР.			1 1	
Раздел 3. ПМ. 07 Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.		**24**	**16**	**8**	
МДК 07. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	**уметь:** • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; • Обрабатывать различными методами овощи и грибы; • Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; • Охлаждать и замораживать овощи и грибы. **знать:** • Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; • Технику обработки овощей и грибов; • Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; • Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; • Правила хранения овощей и грибов; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,				

	используемых при обработке овощей и грибов; • Правила их безопасного использования.				
Тема 3. 1. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей.	**Содержание**				
	Значение овощных блюд в питании. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления овощных блюд. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража.	1 2	1 1	- 1	*II*
	Виды жарки овощей. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»*				
	Практическое занятие № 3 Расчёт сырья на блюда и гарниры из овощей жареных и тушеных. Составление документации. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Ассортимент, способы приготовления овощных масс. Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража.	1	1	-	
	Значение грибных блюд в питании. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления грибных блюд. Ассортимент, способы приготовления блюд из грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. **ФРЗС** Ассортимент блюд и гарниров из овощей на ПОП г. Ульяновска	2	1	1	
	Практическое занятие № 4 Расчёт сырья на блюда и гарниры из овощей жареных и тушеных. Составление документации. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы,*	3	2	1	*III*

	нести ответственность за результаты своей работы.				
	Лабораторная работа № 2: «Приготовление блюд из овощей» Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из овощей. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»* *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*	9	6	3	*III*
	Урок контроля и оценки ПК 1, 2 Письменный опрос по Разделам 1, 2, 3.	3	2	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Оформление таблицы в тетрадь. 2. Оформление практических занятий № 3, 4 в тетрадь для ЛПР. 3. Подготовка отчёта по теме «Овощные блюда и гарниры ПОП г. Ульяновска». *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.* 4. Оформление лабораторной работы № 2 в тетрадь для ЛПР.			1 2 2 3	
Раздел 4 ПМ. 07. Произведение первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.		**9**	**6**	**3**	
МДК 02. 01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья;				

творога, теста.	**знать:** • Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; • Способы минимизации отходов при обработке продуктов; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 4.1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству зерновых продуктов.	**Содержание**				
	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству круп.	1	1	-	*II*
	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству бобовых, макаронных изделий.	2	1	1	*II*
Тема 4.2. Классификация и ассортимент жиров, сахара, яиц и молока.	**Содержание**				
	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка пищевых жиров и масел. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка сахара и подсластителей. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»*	1	1	-	*II*
	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка яиц и яичных продуктов. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика и первичная обработка молока и молочных продуктов.	2	1	1	*II*
	Практическое занятие № 5 Провести органолептический анализ показателей качества зерновых продуктов, жиров, сахара, яиц, молока и молочных продуктов. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Оформление таблиц в тетрадь. 2. Оформление практического занятия № 5 в тетрадь для ЛПР.			2 1	
Раздел 5. ПМ. 07. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.		**20**	**14**	**6**	

МДК 07. 01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; • Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; **знать:** • Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; • Способы минимизации отходов при обработке продуктов; • Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; • Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 5. 1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	**Содержание**				
	Обработка и подготовка круп к варке. Способы минимизации отходов при обработке круп. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила варки круп. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»*	1	1	-	*II*
	Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи каш. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из каш. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. **ФРЗС:** Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из круп на ПОП г. Ульяновска	2	1	1	*II*
	Обработка и подготовка бобовых и макаронных изделий к варке. Способы минимизации отходов при обработке бобовых и макаронных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,	1	1	-	

	правила их безопасного использования. Правила варки бобовых и макаронных изделий. ОК 5. *Использовать информацию презентационного материала*				
	Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из бобовых изделий. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из макаронных изделий. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. **ФРЗС:** Ассортимент, приготовление и отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий на ПОП г. Ульяновска.	2	1	1	*II*
	Практическое занятие № 6 Провести расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Урок контроля и оценки ПК 3, 4, 5 Устный опрос по Разделам 4, 5.	3	2	-	*III*
	Лабораторная работа № 3 Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, способы их сервировки. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*	9	6	3	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Составление и оформление презентаций по темам: «Блюда из круп», «Блюда из макаронных изделий». 2. Оформление практического занятия № 6. 3. Оформление лабораторной работы № 3 в тетрадь для ЛПР.			2 1 3	
Раздел 6. ПМ. 07.					

Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, творога, теста.		**18**	**12**	**6**	
МДК 07. 01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; • Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста; **знать:** • Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству молочных и жировых продуктов, яиц, творога; • Способы минимизации отходов при обработке продуктов; • Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из яиц, творога, теста; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; • Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; • Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 6. 1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц и яичных продуктов.	**Содержание**				
	Обработка и подготовка яиц и яичных продуктов. Способы минимизации отходов при обработке яиц и яичных продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц отварных. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц жареных.	1	1	-	*II*
	Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яиц запеченных. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из яичных продуктов.	2	1	1	*II*

	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»*				
	Самостоятельная работа: 1. Составление и оформление сообщения по теме «Национальные блюда из яиц и яичных продуктов». *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.*			1	
Тема 6. 2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из творога, теста.	**Содержание**				
	Обработка и подготовка творога. Способы минимизации отходов при обработке творога. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из творога в натуральном виде. Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи отварных блюд из творога и теста.	1	1	-	*II*
	Ассортимент, способы сервировки, варианты оформления и подачи жареных и запечённых блюд из творога. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»*	2	1	1	*II*
	Практическое занятие № 7 Провести расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из яиц, творога и треста. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	2	1	1	*III*
	Урок контроля и оценки ПК 6, 7 Устный опрос по Разделу 6.	1	1	-	*III*
	Лабораторная работа № 4 Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из яиц, творога, теста, способы их сервировки. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении*	9	6	3	*III*

	лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*				
	Самостоятельная работа: 1. Составление и оформление сообщения по теме «Блюда из творога». 3. Оформление практического занятия № 7. 2. Оформление лабораторной работы № 4 в тетрадь для ЛПР.			1 1 3	
Раздел 7 ПМ. 07. Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.		**12**	**8**	**4**	
МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; • Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; • Оценивать качество готовых блюд; • Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. **знать:** • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; • Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; • Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; • Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;				

	• Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 7.1. Виды тепловой обработки.	**Содержание**				
	Виды тепловой обработки, их характеристики и значения. Требования к тепловой обработке.	1	1	-	*II*
	Влияние тепловой обработки (температуры и продолжительности) на качество готовой продукции.	2	1	1	*II*
	Самостоятельная работа: 1. Составление и оформление сообщения по теме «Креативные способы тепловой обработки».			1	
Тема 7.2. Изменение пищевых веществ при тепловой обработке.	**Содержание**				
	Изменение полноценных и неполноценных белков при тепловой обработке.	1	1	-	*II*
	Изменение углеводов при тепловой обработке.	2	1	1	*II*
	Изменение жиров и витаминов при тепловой обработке.	1	1	-	
	Изменение цвета и вкуса при тепловой обработке.	2	1	1	*II*
	Урок контроля и оценки ПК 8, 9 Устный опрос по Разделу 7.	3	2	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Подготовка к зачёту. 2. Оформление отчёта по теме «Изменение питательных веществ».			2 1	
Раздел 8. ПМ. 07. Приготовление и оформление супов.		**24**	**16**	**8**	
МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; • Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов; • Оценивать качество готовых блюд;				

	знать: • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; • Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; • Температурный режим и правила приготовления супов; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; • Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 8. 1. Приготовление бульонов. Общие правила варки супов.	**Содержание** Ассортимент, приготовление бульонов и полуфабрикатов. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»*	1	1	-	*II*
Тема 8. 2. Приготовление супов заправочных.	**Содержание** **Щи, борщи:** ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	2	1	1	*II*
	Рассольники, солянки, супы с крупами: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	1	1	-	*II*

	Супы овощные, с бобовыми и макаронными изделиями: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	2	1	1	*II*
	Самостоятельная работа: 1. Оформление схем приготовления супов заправочных.			2	
Тема 8. 3. Приготовление супов разных	**Содержание**				
	Супы сладкие, супы-пюре: ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	1	1	-	*II*
	Супы молочные, прозрачные: ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	2	1	1	*II*
	Супы холодные, из концентратов, национальные: ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи, требования к качеству.	1	1	-	*II*
	Практическое занятие № 8 Провести расчёт сырья для приготовления супов. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*

	Лабораторная работа № 5 Определение органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Соблюдение технологических требований. Приготовление, варианты оформления и подачи супов заправочных, способы их сервировки. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации. Оценивать качество готовых блюд. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*	9	6	3	*III*
	Урок контроля и оценки ПК 8, 9 Письменный опрос по Разделу 8.	2	1	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Составление сырьевой ведомости 2. Оформление лабораторной работы № 5 в тетрадь. **ФРЗС** 3. Изучение национальных супов народов Среднего Поволжья. 4.Подготовка к зачёту. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»* *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.*			1 3 1 1	
Раздел 9. ПМ. 07 Приготовление и оформление соусов.		**18**	**12**	**6**	
МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов;				

	• Использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов; • Оценивать качество готовых соусов; • Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. **знать:** • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; • Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; • Температурный режим и правила приготовления соусов; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; • Правила хранения и требования к качеству готовых соусов; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 9. 1. Приготовление соусов. Общие правила варки соусов.	**Содержание**				
	Классификация, пищевая ценность соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении п/ф для соусов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов красных. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»*	2	1	1	*II*
	Соусы белые, грибные, молочные, сметанные: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении п/ф для соусов, виды необходимого технологического оборудования и производственного	1	1	-	*II*

	инвентаря, правила их безопасного использования, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.				
	Соусы сладкие, яично – масляные, масляные смеси, соусы холодные, салатные заправки: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении п/ф для соусов, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	2	1	1	*II*
	Практическое занятие № 9 Провести расчёт сырья для соусов с учётом сезонности. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Лабораторная работа № 6: «Приготовление соусов» Приготовление, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из овощей отварных и запеченных. Подбор и использование производственного инвентаря и оборудования. Проведение бракеража. Составление документации. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*	9	6	3	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Оформление схем приготовления соусов. **ФРЗС** 2. Изучение национальных соусов народов Среднего Поволжья. *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.*			2 1	

	3. Оформление лабораторной работы № 6 в тетрадь.			3	
Раздел 10 ПМ. 07. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.		**13**	**8**	**4**	
МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы и морепродуктов; • Использовать различные технологии обработки рыбы и морепродуктов; • Оценивать качество обработанной рыбы и морепродуктов; **знать:** • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 10.1. Первичная обработка и разделка рыбы, морепродуктов.	**Содержание**				
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Виды и состояния рыбы поступающей на ПОП. Схема первичной обработки рыбы.	1	1	-	*II*
	Обработка и разделка чешуйчатой рыбы. Особенности обработки и разделки сельди. Требования к качеству обработки и разделки чешуйчатой рыбы.	2	1	1	*II*

	Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке бесчешуйчатой рыбы. Требования к качеству обработки и разделки бесчешуйчатой рыбы.	3	1	1	*II*
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству морепродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при обработке морепродуктов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Практическое занятие № 10 Решение производственных задач. Способы минимизации отходов при разделки рыбного сырья. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Лабораторная работа № 7: «Механическая кулинарная обработка рыбы» Проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы и морепродуктов; Использовать различные технологии обработки рыбы и морепродуктов; Оценивать качество обработанной рыбы и морепродуктов. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*	3	2	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Оформление схем разделки рыбы и морепродуктов. 2. Произведение расчётов по обработке и разделки рыбы.			2 2	
Раздел 11 ПМ. 07. Приготовление рыбных полуфабрикатов.		**6**	**4**	**2**	
МДК 04. 01. Технология	**уметь:**				

обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	• Проверять органолептическим способом качество рыбы; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления из рыбы; **знать:** • Классификация полуфабрикатов из рыбы; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 11. 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**	1	1	-	*II*
	Ассортимент, приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы. Классификация натуральных полуфабрикатов из рыбы.				
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении натуральных полуфабрикатов из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1	1	*II*
	Ассортимент, приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.	1	1	-	*II*
	Урок контроля и оценки ПК 13 Устный опрос по Разделу 11.	2	1	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Составление презентации по теме «Приготовление п/ф из рыбы и морепродуктов» 2. Подготовка к зачёту.			1 1	
Раздел 12 ПМ. 07 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.		**24**	**16**	**8**	
МДК 04. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для				

	приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; • Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; • Оценивать качество готовых блюд; **знать:** • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; • Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 12. 1. Приготовление и оформление блюд из рыбы.	**Содержание**				
	Блюда из рыбы отварной и припущенной: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Блюда из рыбы жареной: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического	2	1	1	*II*

	оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
	Блюда из рыбы запеченной и тушеной: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Блюда из рыбы рубленной: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. ОК 5. *Использовать информацию презентационного материала*	2	1	1	*II*
	Блюда из рыбной кнельной массы: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Национальные рыбные блюда: ассортимент, приготовление, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, виды необходимого	2	1	1	*II*

	технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»*				
	Практическое занятие № 11 Расчёт сырья для приготовления блюд из рыбы натуральном куском. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Лабораторная работа № 8: «Приготовление блюд из рыбы» Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; Оценивать качество готовых блюд; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*	9	6	3	*III*
	Урок контроля и оценки ПК 14 Устный опрос по Разделу 12.	3	2	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Составление сообщения по теме «Питательная ценность рыбы» 2. Составление презентации по теме «Приготовление п/ф из рыбы и морепродуктов» 3. Подготовка к зачёту. 4. Оформление нормативов расчёта лабораторной работы в тетрадь для ЛПР. **ФРЗС:** 5. Изучение ассортимента рыбных блюд народов Среднего Поволжья. *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и*			1 2 1 3 1	

	накопления профессионального опыта.				
Раздел 13 ПМ. 07. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		**16**	**11**	**5**	
МДК 05. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; **знать:** • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении п/ф из мяса и домашней птицы; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; • Правила хранения и требования к качеству; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 13.1. Первичная обработка мяса.	**Содержание** Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса. Виды, состояние и категории упитанности мяса поступающего на ПОП. Схема первичной обработки мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения мяса. Требования к качеству обработки, разделки и обвалки мяса.	1	1	-	*II*

	Последовательность выполнения технологических операций при разрубе, разделки и обвалки передней четвертины говядины. Правила хранения и требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при разрубе, разделки и обвалки задней четвертины говядины. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1	1	*II*
	Последовательность выполнения технологических операций при разрубе, разделки и обвалки свиной и бараньей туши. Кулинарное применение частей мяса. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Практическое занятие № 12 Решение производственных задач. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Последовательность выполнения технологических операций при разрубе, разделки и обвалки мяса диких животных, кроликов, поросят. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Практическое занятие № 13 Решение производственных задач. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	2	1	1	*II*
	Последовательность выполнения технологических операций при первичной обработке мясопродуктов и домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*

	Лабораторная работа № 9: «Механическая кулинарная обработка мяса, птицы» Проверять органолептическим способом качество мяса, птицы; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса, птицы; Использовать различные технологии обработки мяса, птицы; Оценивать качество обработанной мяса, птицы. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*	3	2	1	*III*
	Урок контроля и оценки ПК 15, 16 Устный опрос по Разделу 13.	2	1	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Составление схем первичной обработки мяса. 2. Решение производственных задач по теме «Обработка мяса» 3. Подготовка к зачёту. 4. Оформление нормативов расчётоа лабораторной работы в тетрадь для ЛПР.			1 2 1 1	
Раздел 14 ПМ. 07. Приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы.		**12**	**8**	**4**	
МДК 05. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; **знать:** • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней				

	птицы; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; • Правила хранения и требования к качеству; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 14. 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса и с/х птицы.	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1	1	*II*
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении порционных полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения порционных полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении натуральной рубки из мяса и п/ф из неё. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса. Правила хранения и требования к качеству. Необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования.	2	1	1	*II*

	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении котлетной и кнельной массы и п/ф из мяса и с/х птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и с/х птицы. Правила хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Практическое занятие № 14 Решение производственных задач. Определение массы сырья при обработке. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Урок контроля и оценки ПК 15, 16 Письменный опрос по Разделу 13, 14.	2	1	1	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Составление технологических схем приготовления п/ф из мяса. 2. Подготовка к зачёту. 3. Изучение приготовление п/ф из мяса и птицы.			2 1 1	
Раздел 15 ПМ. 07 Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.		**24**	**16**	**8**	
МДК 05. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; • Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; • Оценивать качество готовых блюд; **знать:** • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов				

	к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; • Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; • Правила хранения и требования к качеству; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 15. 1. Приготовление блюд из мяса.	**Содержание**				
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд из мяса. Ассортимент, приготовление блюд из мяса отварного и припущенного. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса отварного и припущенного. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса отварного и припущенного. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса отварного и припущенного. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Ассортимент, приготовление блюд из мяса жареного. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса жареного. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса жареного. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса жареного. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1	1	*II*

	Ассортимент, приготовление блюд из мяса тушёного. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса тушёного. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса тушёного. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса тушёного. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Ассортимент, приготовление блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса запеченного и фаршированных блюд из мяса. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1	1	*II*
	Ассортимент, приготовление блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов.	1	1	-	*II*
	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мясной натуральной рубки, котлетной массы и мясопродуктов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **ФРЗС:** Ассортимент блюд из мяса на ПОП г. Ульяновска	2	1	1	*II*

	Ассортимент, приготовление блюд из птицы отварной и припущенной. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из птицы отварной и припущенной. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из птицы отварной и припущенной. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из птицы отварной и припущенной. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **ФРЗС:** Ассортимент блюд из птицы на ПОП г. Ульяновска	2	1	1	*II*
	Ассортимент, приготовление блюд из птицы жареной и рубленной. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из птицы жареной и рубленной. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из птицы жареной и рубленной. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из птицы жареной и рубленной. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Практическое занятие № 15 1. Расчёт сырья для приготовления блюд из птицы. **ФРЗС:** Ассортимент блюд из мяса и птицы народов Среднего Поволжья. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Лабораторная работа № 10: «Приготовление блюд из рыбы рубленной» Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; Оценивать качество готовых блюд;	9	6	3	*III*

	Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*				
	Самостоятельная работа: 1. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса и птицы. 2. Оформление нормативных данных в тетрадь для ЛПР. **ФРЗС** 3. Изучение приготовления национальных блюд из мяса и птицы народов Среднего Поволжья. *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.*			4 1 3	
Раздел 16 ПМ. 07. Приготовление холодных блюд и закусок.		**21**	**13**	**8**	
МДК 06. 01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; • Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; • Оценивать качество холодных блюд и закусок; • Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; **знать:** • Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; • Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и				

	закусок; • Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; • Температурный режим хранения, правила охлаждения холодных блюд и закусок; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления; • Требования к качеству холодных блюд и закусок; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 16.1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок.	**Бутерброды:** классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, бутербродов, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **ФРЗС:** Ассортимент бутербродов на ПОП г. Ульяновска	1	1	-	*II*
	Салаты, овощные и горячие закуски: классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **ФРЗС:** Ассортимент салатов, овощных и горячих закусок на ПОП г. Ульяновска	2	1	1	*II*
	Винегреты, блюд и закусок из рыбы и морепродуктов: классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним,	1	1	1	*II*

	последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **ФРЗС:** Ассортимент винегретов, блюд и закусок из рыбы и морепродуктов на ПОП г. Ульяновска				
	Холодных блюд и закусок из мяса, с/х птицы: классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения гастрономических продуктов, способы сервировки и варианты оформления, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **ФРЗС:** Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, с/х птицы на ПОП г. Ульяновска ОК 5. *Использовать информацию презентационного материала*	2	1	1	*II*
	Урок контроля и оценки ПК 19, 20, 21, 22 Устный опрос по Разделу 16.	2	1	1	*III*
	Практическое занятие № 16 Расчёт сырья холодных блюд и закусок для ЛПР. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Лабораторная работа № 11: «Приготовление холодных блюд и закусок» Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Оценивать качество холодных блюд и закусок. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	9	6	3	*III*

	ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*				
	Самостоятельная работа: 1. Составление отчёта по теме «Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП г. Ульяновска». 2. Оформление нормативных данные в тетрадь для ЛПР. **ФРЗС** 3. Изучение приготовления национальных холодных блюд и закусок народов Среднего Поволжья. *ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар»* *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.*			2 2 3	
Раздел 17 ПМ. 07. Приготовление и оформление сладких блюд.		**15**	**10**	**5**	
МДК 07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд; • Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд; • Оценивать качество готовых блюд; **знать:** • Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов				

	к ним при приготовлении сладких блюд; • Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд; • Температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления; • Требования к качеству сладких блюд; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 17.1. Приготовление сладких блюд.	**Содержание**				
	Компоты, кисели: классификация, пищевая ценность, требования к качеству натуральных плодов и ягод, используемых для приготовления, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения продуктов, способы сервировки и варианты оформления, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	1	-	*II*
	Холодные и горячие сладкие блюда: классификация, пищевая ценность, требования к качеству натуральных плодов и ягод, используемых для приготовления, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении, температурный режим хранения, правила охлаждения продуктов, способы сервировки и варианты оформления, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	1	1	*II*
	Практическое занятие № 17 Расчёт сырья холодных блюд и закусок для ЛПР. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*

	Лабораторная работа № 12: «Приготовление сладких блюд» Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Оценивать качество холодных блюд и закусок. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*	9	6	3	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Составление отчёта по теме «Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП г. Ульяновска». 2. Оформление нормативных данных в тетрадь для ЛПР. **ФРЗС** 3. Изучение приготовления национальных сладких блюд народов Среднего Поволжья. *ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.*			1 1 3	
Раздел 18 ПМ. 07. Приготовление и оформление напитков.		**17**	**10**	**6**	
МДК 07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	**уметь:** • Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • Определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам; • Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков; • Использовать различные технологии приготовления и оформления напитков;				

	• Оценивать качество готовых блюд; **знать:** • Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков; • Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков; • Температурный режим хранения напитков, температуру подачи; • Правила проведения бракеража; • Способы сервировки и варианты оформления; • Требования к качеству напитков; • Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.				
Тема 18.1. Приготовление напитков.	**Горячие напитки:** классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении напитков, последовательность выполнения технологических операций, температурный режим хранения, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **ФРЗС:** Ассортимент, приготовление и отпуск горячих национальных напитков народов Среднего Поволжья. **Холодные напитки:** классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении напитков, последовательность выполнения технологических операций, температурный режим хранения, способы сервировки и варианты оформления, требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **ФРЗС:** Ассортимент, приготовление и отпуск холодных национальных напитков народов Среднего Поволжья.	2	1	1	*II*
	Урок контроля и оценки ПК 23, 24, 25 Письменный опрос по Разделу 17, 18.	2	1	1	*III*

	Практическое занятие № 18 Расчёт сырья для приготовления напитков. ОК 3. *Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести ответственность за результаты своей работы.*	3	2	1	*III*
	Лабораторная работа № 13: «Приготовление напитков» Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Оценивать качество холодных блюд и закусок. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. *ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* *ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.*	9	6	3	*III*
	Самостоятельная работа: 1. Составление отчёта по теме «Ассортимент напитков на ПОП г. Ульяновска». 2. Оформление нормативных данных в тетрадь для ЛПР. 3. Оформление ЛПР, используя нормативные данные.			1 2 3	
Дифференцированный зачёт по МДК 07. 01 Технология приготовления простых блюд		*2*	*2*	-	
Учебная и производственная практики		**216**			
Учебная практика		**72**			
Виды работ 1.Приемка и подготовка овощей: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных. 2.Организация рабочего места в овощном цехе: – ознакомление с технологическим оборудованием, – производственным инвентарем, – соблюдение правил т/б при работе и санитарно-гигиенических требований.					

3.Выполнение механической кулинарной обработки овощей:

- определение отходов при нарезке и обработке овощей,
- охлаждение и замораживание нарезанных овощей,
- соблюдение режимов хранения овощей.

4.Выполнение простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей

5. Приемка и подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.

6. Соблюдение режимов хранения круп, муки, яиц, молока, жиров.

7. Обработка яиц.

8. Приемка и подготовка круп: гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной; бобовых (горох, фасоль, бобы, чечевица), кукурузы.

9. Организация рабочего места в горячем цехе:

- ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой;
- соблюдение правил техники безопасности при работе, Санитарно-гигиенических требований.

10. Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции.

11. Выполнение тепловой обработки: приготовление каш(рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной) и бобовых.

12. Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров.

13. Приготовление простых блюд из каш: котлет, биточков (манных, рисовых), запекание крупеника

14. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.

15. Подбор посуды для подачи.

16. Подбор и использование соусов для отпуска.

17. Порционирование готовых блюд и гарниров.

18. Проведение бракеража.

19. Соблюдение режима реализации готовых блюд из круп, бобовых.

20. Подготовка макаронных изделий к варке.

21. Выполнение варки макаронных изделий различными способами.

22. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий (отварных, запеченных).

23. Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий.

24. Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц.

25. Приготовление жаренных (яичницы, омлета, драчены) и запеченных блюд из яиц.

26. Подготовка творога для приготовления блюд.

27. Приготовление блюд из творога: отварных, запеченных, жаренных.

28. Приготовление холодных блюд из творога.
29. Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.
30. Замес пресного теста для пельменей, вареников, лапши.
31. Приготовление фаршей для вареников и пельменей: овощного, фруктового, мясного, творожного, рыбного.
32. Формирование и подготовка вареников и пельменей к тепловой обработке.
33. Выполнение нарезки лапши домашней.
34. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
35. Организация рабочего места;
36. Выбор и подготовка кухонной посуды и инвентаря;
37 Подготовка технологического оборудования;
38. Варка бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, рыбного;
39. Варка отваров: грибного, овощного, фруктового;
40. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.
41. Проведение бракеража бульонов и отваров;
42. Хранение бульонов и отваров.
43.Выбор ассортимента супов;
44.Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
45.Приемка и органолептическая оценка качества сырья;
46. Механическая обработка сырья и подготовка сырья к приготовлению супов;
47.Организация рабочего места в суповом отделении: подбор кухонной посуды, производственного инвентаря, установление температурного режима для нагрева электроплит.
48.Приготовление супов;
49.Подбор столовой посуды для подачи супов;
50.Порционирование и оформление супов;
51.Отпуск супов различными вариантами подачи;
52.Проведение бракеража супов;
53.Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.
54.Хранение и реализация супов.
55.Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для соусов;
56.Органолептическая оценка качества сырья;
57.Организация рабочего места в соусном отделении горячего цеха: подбор кухонной посуды, инвентаря,
58.Подготовка электротеплового оборудования;
59.Приемка сырья для приготовления полуфабрикатов;
60.Ппригтовление мучных пассировок: красной, белой, холодной;
61.Ппригтовление коричневого бульона;

62.Приготовление пассировок из овощей, томата;
63.Приготовление соусов промышленного производства (майонез, кетчупы, соус “Южный”)
64.Ханение и использование полуфабрикатов для дальнейшего приготовления соусов;
65.Выбор ассортимента горячих соусов с мукой:
66.Выбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;
67.Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;
68.Приемка сырья, бульонов, отваров, полуфабрикатов для соусов;
приготовление соусов;
69.Порционирование и оформление, различными вариантами подачи соусов к блюдам;
70.Проведение бракеража;
71.Хранение и реализация соусов;
72.Выбор ассортимента соусов без муки;
73.Подбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;
74.Организация рабочего места в горячем и соусном отделении: подбор кухонной посуды, инвентаря, бытовой техники, подготовка технологического оборудования (эл. Плит, холодильных шкафов);
75.Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности;
76.Подбор столовой посуды для подачи холодных и горячих соусов;
77.Порционирование, варианты подачи соусов к подобранным соответственно блюдам;
78.Проведение бракеража;
79.Хранение и реализация соусов.
80.Приемка:

- чешуйчатой рыбы;

- бесчешуйчатой рыбы;

- сельди.

81.Приемка и обработка морепродуктов.
82.Организация рабочего места в рыбном цехе:
- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки).

83.Механическая кулинарная обработка:
- чешуйчатой рыбы;
- бесчешуйчатой рыбы;
- сельди.

84. Разделка рыбы на филе.
85. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы.
86. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
87.Организация рабочего места в рыбном цехе:
- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
88.Приготовление полуфабрикатов из рыбы:

- для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей);

- припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей);

- жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей);

- тушения (рыба в целом виде, порционные куски);

- запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей).

89. Приготовление рыбной:
- котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет);
- кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели).
90. Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.
91.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе;
92. Приготовление блюд из:
- отварной рыбы (рыба отварная);
- припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом);
- морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные).
93. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.
94.Подбор столовой посуды.
95.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
96.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.

97.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
98.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

99.Приготовление блюд из жареной рыбы:
- основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски) ;
- во фритюре (рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские);
- на гриле (рыба жареная на гриле).

100. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнишонами; веточка зелени петрушки, долька лимона).
101.Подбор посуды столовой для отпуска,
102.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
103.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
104.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
105.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

106.Приготовление блюд из:
- тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами);
- запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде).

107. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушеная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).
108 .Подбор посуды столовой для отпуска,
109.Порционирование и оформление рыбных блюд.
110.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
111. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
112.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,

- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

113.Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом).
114.Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) .
115.Подбор посуды столовой для отпуска,
116.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
117.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
118. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
119. Приемка, органолептическая оценка качества сырья;
120 Организация рабочего места в мясном цехе: подбор инвентаря, подготовка оборудования, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических требований;
121 Обработка сырья;
(размораживание, обмывание, обсуждение);
- разделка полутуши мяса, на кулинарные отруба;
- обвалка отрубов;
- кулинарная обработка домашней птицы;
- заправка птицы и дичи разными способами;
- обработка субпродуктов;

122. Выбор ассортимента блюд из мяса отварного и жареного
-выбор основных полуфабрикатов из мяса, дополнительных продуктов
-приемка и органолептическая оценка качества сырья для мясных блюд;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования (установка температурного режима нагрева), соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности;
-варка мясных полуфабрикатов, мясопродуктов, сосисок, сарделек;
-подбор гарниров и соусов для подачи блюд из отварного мяса;
-приготовление, оформление отварных мясных блюд;
-подбор столовой посуды для подачи блюд;
-жарка мяса крупным куском, порционным;
-приготовление жареных блюд из мяса: крупнокусковых (ростбиф), порционных (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты, эскалоп), мелкокусковых (бефстроганов, поджарка, шашлык);
-подбор гарниров и соусов для жареных блюд из мяса;
-подбор столовой посуды, оформление различными вариантами;

-проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд
123. Выбор ассортимента блюд из тушенного, запеченного мяса
-выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового-оборудования;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований;
-приготовление тушеных блюд из мяса (говядины, свинины, баранины: крупнокусковых – мясо тушенное, шпигованное; порционные – мясо духовое, жаркое; мелкокусковые – гуляш, азу, плов, рагу.
-подбор гарниров, соусов. Оформление различными способами тушенных мясных блюд
-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов запеченных мясных блюд (запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, макаронник с мясом)
-проведение бракеража готовых блюд
-хранение и реализация готовых блюд
124. Выбор ассортимента блюд из рубленого мяса и котлетной массы;
-выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;
-приемка и органолептическая оценка сырья для мясных блюд;
-организация рабочего места в мясном цехе;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований; приготовление, оформление блюд из рубленого мяса (бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб), подбор гарнира и соуса для подачи;
-приготовление и оформление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, рулет с макаронами), подбор гарнира и соуса;
-подбор столовой посуды для подачи блюд;
-проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд
125. Выбор ассортимента блюд из птицы отварной, жареной, тушеной;
-выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований;
-приготовление, оформление блюд из, отварных кур, цыплят, индейки), подбор гарниров и соусов для подачи;
-приготовление, оформление жареных блюд из птицы: целыми тушками, порционных блюд из филе кур и дичи (котлеты натуральные, по-киевски, шницель по-столичному)
-приготовление и оформление блюд из рубленой массы (котлеты рубленые);
-приготовление, оформление тушеных блюд из птицы (птица, тушенная в соусе, рагу из куриных

субпродуктов);
-подбор гарниров и соусов для отпуска блюд из птицы и дичи;
-подбор столовой посуды для подачи блюд;
-проведение бракеража;
-хранение и реализация готовых блюд.
126. Выбор ассортимента бутербродов;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования;
-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
-приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе);
-оформление и отпуск бутербродов;
-проведение бракеража, хранение и реализация готовых блюд
127. Выбор ассортимента салатов;
-выбор сырья дополнительных ингредиентов;
-приемка и органолептическая оценка сырья для салатов из сырых овощей;
-организация рабочего места в холодном цехе: набор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования;
-соблюдение техники безопасности, санитарно - гигиенических требований;
-приготовление салатов из сырых овощей (из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежей и квашеной капусты, из моркови, редьки)
-подбор посуды для подачи;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд
128. Выбор ассортимента овощных и горячих закусок;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;
-приемка сырья для овощных и горячих закусок; организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, механического оборудования;
-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
-приготовление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом);
-подбор посуды для подачи овощных и горячих закусок;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд
129. Выбор ассортимента винегретов;
- выбор сырья, дополнительных ингредиентов;

-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка механического оборудования;
-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
-приготовление винегретов (овощного, мясного, с сельдью;
-подбор посуды для подачи винегретов;
-оформление, проведение бракеража;
-хранение и реализация готовых блюд
130. Выбор ассортимента блюд и закусок из рыбы и морепродуктов;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, механического оборудования;
-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
-приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, сельдь натуральная, рубленая, рыба под маринадом, рыба фаршированная, заливная, салат деликатесный);
-подбор посуды для подачи блюд и закусок из рыбы и морепродуктов;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд
131. Выбор ассортимента блюд из мяса и птицы;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, посуды, механического оборудования;
-соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
-приготовление блюд и закусок из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, студень говяжий, закуска «русская», курица фаршированная «Галантин», паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом.
132. Выбор ассортимента компотов;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
-приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод);
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;

-хранение и реализация готовых блюд
133. Выбор ассортимента киселей;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления киселей;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока);
- отпуск натуральных плодов и ягод;
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд.
- Выбор ассортимента желированных блюд;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление желированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки, муссы);
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд;
134. Выбор ассортимента горячих сладких блюд;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд;
135. Выбор ассортимента горячих напитков;
- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками);
- приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками);

- приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада;
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд;
136. Выбор ассортимента холодных напитков;
- выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление молочных коктейлей;
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд.

Производственная практика. **144**

Виды работ

Холодный цех

1.Нарезка простых и сложных форм нарезки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых, томатных, пряных, консервированных овощей.
2.Приготовление простых п/ф из овощей: фарширование голубцов, кабачков, баклажанов, помидор; формование овощных котлет, шницелей, зраз, крокетов; панирование п/ф.

Горячий цех

1.Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов.
2.Оформление и отпуск

1. Выполнение приемки и подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.
2. Организация рабочего места в горячем цехе:
- ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием;
- производственным инвентарем, кухонной посуды;
- соблюдение правил техники безопасности при работе, санитарно-гигиенических требований.
3. Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции и бобовых.
4. Выполнение и осуществление тепловой кулинарной обработки: приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневая, пшеничная, манная, рисовая, перловая, ячневая, овсяная) и бобовых.
5. Приготовление простых п/ф из каш: котлет, биточков (манных, рисовых).
6. Варка макаронных изделий различными способами.

7. Приготовление блюд из макаронных изделий.
8. Приготовление отварных блюд из (творога) яиц.
9. Приготовление жаренных (яичницы, омлеты, драчены) и запеченных блюд из яиц.
10. Приготовление холодных (творожная масса, пасха сырая) и горячих блюд (пудинги, сырники, запеканки) из творога.
11. Охлаждение и замораживание п/ф из творога.
12. Приготовление теста и фарша (мясного, творожного, овощного, фруктового) для пельменей, вареников.
13. Выполнение тепловой кулинарной обработки: пельменей, вареников.
14. Подбор посуды для подачи.
15. Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров, использование соусов для подачи.
16. Проведение бракеража
17. Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.
18. Приготовление бульонов: мясо-костного, костного, рыбного, из птицы, прозрачного;
19.Приготовление отваров: грибного, овощного, фруктового.
20. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, супов с крупами, макаронными зделиями, бобовыми, с овощами; оформление и отпуск супов.
21.Приготовление супов молочных с крупами, макаронными изделиями, с овощами;
22.Приготовление сладких супов: из свежих фруктов, сухофруктов;
23.Приготовление супов-пюре: из круп, овощей, мясных продуктов;
24.Приготовление прозрачных бульонов и гарниров к ним;
25.Приготовление полуфабрикатов для холодных супов.
26.Приготовление холодных супов: окрошек, борща холодного, свекольника, ботвиньи, щей зеленых; оформление и отпуск супов.
1.Приемка:

- чешуйчатой рыбы;

- бесчешуйчатой рыбы;

- сельди.

2.Приемка и обработка морепродуктов.
3.Организация рабочего места в рыбном цехе:
- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования (механические рыбочистки, ручные скребки, разделочные доски, производственные столы, ножи поварской тройки).

4.Механическая кулинарная обработка:
- чешуйчатой рыбы;

- бесчешуйчатой рыбы;
- сельди.
5. Разделка рыбы на филе.
6. Выполнение расчетов процента отходов при обработке рыбы.
7. Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
8.Организация рабочего места в рыбном цехе:
- подбор кухонного инвентаря, посуды, подготовка механического технологического оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.
9.Приготовление полуфабрикатов из рыбы:

- для варки (рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей);

- припускания (рыбу в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей);

- жарки основным способом и во фритюре (рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей);

- тушения (рыба в целом виде, порционные куски);

- запекания (рыбу в целом виде, порционные куски без костей).

10. Приготовление рыбной:
- котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, зразы, тельное, рулет);
- кнельной массы и полуфабрикатов из нее (кнели).
11. Соблюдение оценки качества полуфабрикатов и режим хранения.
12.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе;
13. Приготовление блюд из:
- отварной рыбы (рыба отварная);
- припущенной рыбы (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом);
- морепродуктов (кальмары жареные в сухарях, кальмары в томатном или сметанном соусе, жаркое из мидий, плов с мидиями, раки отварные, креветки отварные, креветки запеченные).
14. Подбор гарниров и соусов для подачи отварных и припущенных блюд из рыбы, морепродуктов.
15.Подбор столовой посуды.

16.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
17.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
18.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
19.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

20.Приготовление блюд из жареной рыбы:
- основным способом (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски) ;
- во фритюре (рыба жареная во фритюре, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские);
- на гриле (рыба жареная на гриле).

21. Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к жареным рыбным блюдам (картофель жареный, отварной, картофельное пюре, припущенные овощи; соус томатный, красный основной, томатный с овощами, соус майонез с корнишонами; веточка зелени петрушки, долька лимона).
22.Подбор посуды столовой для отпуска,
23.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
24.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
25.Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
26.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

27.Приготовление блюд из:
- тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами);
- запеченной рыбы (рыба запеченная по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по-московски, солянка рыбная на сковороде).

28. Подбор гарниров и соусов для подачи готовых блюд тушеных и запеченных из рыбы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, капуста тушеная, рассыпчатая гречневая каша, отварные макароны; соус белый, паровой, молочный, сметанный, томатный).
29 .Подбор посуды столовой для отпуска,
30.Порционирование и оформление рыбных блюд.
31.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
32. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.

33.Организация рабочего места в горячем цехе:

- подбор кухонной посуды, инвентаря,
- подготовка электротеплового оборудования;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе.

34.Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы (котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки рыбные с томатным соусом).
35.Подбор гарниров основных и дополнительных, соусов к блюдам из рыбной котлетной и кнельной массы (картофель отварной, жареный, картофельное пюре, отварные или припущенные овощи, рис отварной, рассыпчатая гречневая каша; соус томатный, сметанный, красный основной, сметанный с луком) .
36.Подбор посуды столовой для отпуска,
37.Порционирование и оформление рыбных блюд разными вариантами.
38.Проведение бракеража готовых рыбных блюд.
39. Соблюдение режима реализации и хранение готовых рыбных блюд.
40. Приемка мяса (говядины, свинины, баранины),домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями;
-выполнение механической кулинарной обработки мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка)
-выполнение кулинарной разделки мяса на отруба;
-выполнение обвалки отрубов;
-выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи;
-заправка птицы различными способами;
-обработка субпродуктов;
-приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) из говядины, свинины, баранины;
-приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи: порционных из филе птицы и дичи, мелкокусковые;
-приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее(бифштекс, котлеты, шницель, фрикадельки, люля-кебаб);
-приготовление котлетной массы и полуфабрикатов (из мяса): котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет; из птицы – котлеты, биточки, биточки фаршированные, котлеты 492ожарские
Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из отварного и жареного мяса
41. Выполнение варки мясных продуктов;
-приготовление, оформление блюд из отварного мяса, подбор гарнира и соуса (мясо отварное, сосиски, сардельки, окорок вареные, почки по-русски);

-ведение технологического процесса жарки мяса, определение готовности;
-приготовление, оформление, подбор гарнира и соусов дл блюд из жареного мяса(крупным куском, порционных, мелкокусковых), из субпродуктов
Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления тушеных и запеченных мясных блюд
-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска различными способами тушеных мясных блюд: крупным куском(тушеное, шпигованное),порционных(говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое),мелкокусковых(гуляш, азу, рагу);
-приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска запеченных мясных блюд(голубцы, запеканка картофельная с мясом)
Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из рубленого мяса и кот летной массы
-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из рубленого мяса (бифштекс, шницель, люля-кебаб);
-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами
Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из птицы и дичи
-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из отварной птицы: куры, индейка, цыплята отварные;
-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для жареных блюд из птицы: птица жареная целиком, котлеты натуральные и панированные из филе, котлеты по-киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые;
-приготовление тушеных блюд и оформление: птица тушенная в соусе, рагу из субпродуктов.
42. Приемка сырья в соответствии с технологическими требованиями;
- выполнение тепловой обработки продуктов;
- приготовление бутербродов (открытых, закрытых, канапе).
43. Приготовление, оформление салатов из сырых овощей
(салат из свежих огурцов и помидоров, редиса, салат витаминный, из зеленого лука, из свежее и квашеной капусты, из моркови, редьки)
44. Приготовление, оформление овощных и горячих закусок (икра овощная, редька с маслом)
45. Приготовление, оформление винегретов (винегрет с сельдью, с мясом, овощной)
46. Приготовление, оформление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов (салат рыбный, ассорти рыбное, рыба под маринадом, рыба фаршированная, заливная, салат деликатесный)
47. Приготовление, оформление блюд из мяса и птицы (салат мясной, столичный, ассорти мясное, мясо заливное, «закуска русская», курица фаршированная «Галантин», студень говяжий, паштет из печени, помидоры, фаршированные мясным салатом

48. Выбор ассортимента компотов;
49. Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления компотов;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
-приготовление компотов (из сухофруктов, из свежих плодов и ягод, из консервированных плодов и ягод);
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд
50. Выбор ассортимента киселей;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления киселей;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление киселей (из свежих плодов и ягод, из соков, концентратов, молока);
- отпуск натуральных плодов и ягод;
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд.
51. Выбор ассортимента желированных блюд;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления желированных сладких блюд;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление желированных сладких блюд (кремы, желе, самбуки, муссы);
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;
-хранение и реализация готовых блюд;
52. Выбор ассортимента горячих сладких блюд;
-выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд;
-приемка и органолептическая оценка сырья;
-организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований;
- приготовление горячих сладких блюд (яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте «кляр»
-подбор посуды;
-оформление, проведение бракеража готовых блюд;

-хранение и реализация готовых блюд; 53. Выбор ассортимента горячих напитков; - выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; - приготовление и отпуск чая (чай с сахаром, чай с лимоном, чай со сливками); - приготовление и отпуск кофе (кофе черный, кофе с молоком, кофе со сливками); - приготовление и отпуск какао с молоком, шоколада; -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд; 54. Выбор ассортимента холодных напитков; - выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления холодных напитков; -приемка и органолептическая оценка сырья; -организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований; - приготовление молочных коктейлей; -подбор посуды; -оформление, проведение бракеража готовых блюд; -хранение и реализация готовых блюд. ОК 6. *Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г. Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.*				
Всего	***516***	***200***	***100***	
Экзамен по ПМ. 01				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебного кабинета:

- Технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, диски.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику. **Учебная практика проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.**

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно – правовые акты

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП «Экономика» М.: - 1982
2. Сборник рецептур диетического питания в столовых «Экономика» М.: - 1971
3. Сборник рецептур фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами ПОП Ульяновской области, одобренных областным кулинарным Советом и утверждённых приказами областного управления общественного питания; под ред. Председателя областного кулинарного Совета Игониной Г. В. Ульяновск – 1997.
4. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и др., -М.: Де Ли принт, 2011-544с.
5. Астрейкова Л.А., Матвеев П.Д. и др. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых.- Минск.: Харвест, 2009-800с.

Основные источники:

12. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария «Повар, кондитер»: учебник. М.: Академия; ИРПО, 1998.
13. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для НПО – 6-е изд., стер,- М.:Изд.центр «Академия»,2011- 400с.
14. Голубкина Т. С., Никифорова Н. С., Новикова А. М., Прокофьева С. А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для НПО. 3-е изд. М.: Академия, 2004.
15. Доморецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие,- М.: «Форум», 2008.-400с.
16. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник- М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2008.- 480с.
17. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: деловая литература, Омега – Л, 2003.
18. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. – М.: юрайт, 2002.
19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены: учебник для НПО/ 5-е изд. Стер. – М.: Академия, 2011.-410с.

20. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП. – Ростов-на-Дону: феникс 2005.
21. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум/Под ред. Липатовой_ М.: ИД «Форум», 2010.-392 с.

Дополнительные источники:

1. Конин Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. М.: Альфа – М; Инфра – М, 2009.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование ПОП.:учебное пособие. М.:Альфа-М: ИНФРА-М, 2011.-410с.
3. Мальчикова И. Г., Мурадова Е. О., Рамзаева Н. Н. Кулинария: учебное пособие. М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2009.
4. Мрыхина Е.Б. . Организация производства на ПОП: учебное пособие.-М.:ИД « Форум»: ИНФРА-М, 2011.-176с.
5. Периодическое издание журнал «ГАСТРОНОМ»
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю.Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для НПО/ 3-е изд. Испр.-М.: ИЦ «Академия», 2010.-208 с.
7. Сборник книг «Кухни народов мира»
8. Комплект брошюр «Карвинг»
9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
10. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
11. **Технический регламент** Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011

14.Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г.)

ЭБС (электронно-библиотечная система)

1. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2012
3. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.
4. Кащенко В. Ф.Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
5. Мальчикова И. Г.Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с
6. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008.
7. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.
8. Рубина Е. А.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2008. - 240 с. - (Профессиональное образование).

9. Рубина Е. А.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013.

Интернет-ресурсы
http://www.kulina.ru/
http://www.bolanias.ru/
http://reklamonstr.com/archives/553
http://e-commerce.com.ua/tag/ 1
.www.povarenok.ru
www.supercook.ru

Список литературы актуализирован на заседании МК
отделения промышленной экологии и биотехнологии, сервиса
Протокол № _1_ от 30.08. 2016г.
Председатель МК_____/подпись/ Т.Ю. Бесчетвертева

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчётности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по профессии **Повар, кондитер.** Данный модуль осваивается вторым в профессиональном цикле и распределяется на три семестра.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться ***педагогическими кадрами,*** имеющими среднее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). ***Мастера производственного обучения*** должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Инженерно-педагогический состав:

1. Кузнецова Л.П., преподаватель высшей категории; образование: высшее
2. .**Мастера:** Солдатенкова М.С.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Результаты (освоенные умения, знания)**	**Основные показатели оценки результата**		**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	**У1**.Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ; **У2**.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов; **У3**.Обрабатывать различными методами овощи, грибы, **У4.**Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов; **У5**.Охлаждать и замораживать овощи, грибы, **З1.**Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей, грибов; **З2**.Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд; **З3.**Технику обработки овощей, грибов, пряностей, приправ; **З4**.Способы минимизации отходов при нарезке и обработке	ОПОР1.1 узнавание и определение основных видов овощей, плодов, пряностей и приправ; Опор 1.2 произведение первичной обработки, подготовки пряностей и приправ; ОПОР1.3 определение качества овощей, плодов, пряностей и приправ; ОПОР 1.4произведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; ОПОР 1.5 проводить расчёты по формулам.	Свободное владение приемами определения качества овощей, грибов, пряностей, приправ и подбора соответствующего производственного оборудования и инвентаря в ходе технологического процесса. Уверенное выполнение технологических операций по нарезке и приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, пряностей, приправ применением производственного инвентаря и оборудования Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	овощей, грибов; **38.**Правила хранения овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ; **39.**Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, **310**.Правила их безопасного использования.			
ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	**У1**.Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ; **У2**.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, **У3**.Обрабатывать различными методами овощи, грибы, **У4.**Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов; **У5**.Охлаждать и замораживать овощи, грибы, **У6**Готовить и оформлять блюда из овощей, грибов, **31.**Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей, грибов, **32**.Характеристику основных	ОПОР2.1 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; ОПОР2.2 выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов; ОПОР2.3 соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; ОПОР2.4 использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и	Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Самостоятельное использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд; **З3.**Технику обработки овощей, грибов, пряностей, приправ, **З4**.Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы; **З5**.Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, **З6**.Правила проведения бракеража; **З7.**Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; **З8.**Правила хранения готовых блюд; **З9.**Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, **З10**.Правила их безопасного использования.	гарниров; ОПОР2.5 соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.		
ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц,	**У1**.Проверять органолептическим способом годность зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока **У2**.Выбирать производственный	ОПОР3.1 узнавание и определение основных видов зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;	Свободное владение приемами определения качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ;

молока для приготовления блюд и гарниров.	инвентарь и оборудование для обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока **У3**.Обрабатывать различными методами зерновые продукты, жиры, сахар, муку, яйца, молоко; **У5**.Охлаждать и замораживать полуфабрикаты из творога, теста. **31.**Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; **З2**.Характеристику основных видов зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; **З3.**Технику обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока **З8.**Правила хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока **З9.**Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; **З10**.Правила их безопасного использования	ОПОР 3.2 определение качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; ОПОР 3.3произведение первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; ОПОР 3.4проводение расчётов по формулам.	приготовления блюд и гарниров. Самостоятельный подбор соответствующего производственного оборудования и инвентаря в ходе технологического процесса. Уверенное выполнение технологических операций по произведению первичной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока с применением производственного инвентаря и оборудования. Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	- письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.
ПК 4. Готовить и	**У1**.Проверять	-ОПОР 4.1 умение	Свободное владения	-оценивание в ходе

оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	органолептическим способом годность приправ, круп, бобовых, кукурузы; **У2**.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из, круп, бобовых и кукурузы, **У3**.Обрабатывать различными методами крупы, бобовые и кукурузу; **У7**Готовить и оформлять блюда из круп, бобовых,_кукурузы **З1.**Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, **З3.**Технику обработки круп, бобовых, кукурузы **З5**.Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы **З6**.Правила проведения бракеража; **З7.**Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; **З8.**Правила хранения готовых блюд; **З9.**Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,	выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; ОПОР 4.2 выбор температурных режимов при приготовлении каш, гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; ОПОР 4.3соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров; ОПОР 4.4использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; ОПОР4.5 соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 4.6 произведение расчётов сырья.	подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении каш, простых блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Самостоятельное использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	используемых при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. **З10**.Правила их безопасного использования			
ПК 5. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	**У1**.Проверять органолептическим способом годность макаронных изделий, **У2**.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из макаронных изделий **У3**.Обрабатывать различными методами макаронные изделия **У7**Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий **З1.**Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству макаронных изделий **З3.**Технику обработки макаронных изделий **З5**.Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий **З6**.Правила проведения бракеража; **З7.**Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	ОПОР 5.1 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий;- ОПОР 5.2 выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; ОПОР5.3 соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; ОПОР 5.4 использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий; ОПОР 5.5 соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;	Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Самостоятельное использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	38.Правила хранения готовых блюд; **39.**Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении макаронных изделий **З10**.Правила их безопасного использования	ОПОР 5.6произведение расчётов сырья.		
ПК 6. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.	**У1**.Проверять органолептическим способом годность яиц и творога. **У2**.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из яиц и творога. **У3**.Обрабатывать различными методами яйца и творог. **У6**.Охлаждать и замораживать полуфабрикаты из творога, **У7**Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. **З1.**Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству яиц, творога, **З3.**Технику обработки яиц, творога; **З5**.Температурный режим и правила приготовления простых блюд яиц, творога ,**З6**.Правила проведения бракеража;	ОПОР 6.1 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простые блюда из яиц и творога; ОПОР 6.2 выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из яиц и творога; ОПОР 6.3 соблюдение правил приготовления просты блюд из яиц и творога; ОПОР 6.4 использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из яиц и творога; ОПОР 6.5 соблюдение	Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых блюд из яиц и творога. Самостоятельное использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	З7.Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из яиц и творога, температуру подачи; **З8.**Правила хранения готовых блюд; **З9.**Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке и приготовлении блюд из яиц, творога; **З10**.Правила их безопасного использования	правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 6.5 произведение расчётов сырья.		
ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	**У1**.Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, яиц, творога, рыбы, мяса; **У2**.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления простых блюд из теста с фаршем **У3**.Обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу; **У5.**Нарезать виды овощей, грибов; **У6**.Охлаждать и замораживать полуфабрикаты из теста, **У7**Готовить и оформлять блюда из теста,	ОПОР7.1 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простые блюда из теста с фаршем; ОПОР 7.2 выбор температурных режимов при приготовлении простые блюда из яиц и творога; ОПОР 7.3 соблюдение правил приготовления простых блюд из теста с фаршем; ОПОР 7.4 использование различных способов сервировки и вариантов	Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых блюд теста с фаршем.. Самостоятельное использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	31.Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы; **33.**Технику обработки овощей, грибов, круп, муки, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы; **35**.Температурный режим и правила приготовления простых блюд, теста, **36**.Правила проведения бракеража; **37.**Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из теста, температуру подачи; **38.**Правила хранения готовых блюд; **39.**Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, муки, творога, рыбы, мяса; **310**.Правила их безопасного использования	оформления и подачи простых блюд из теста с фаршем; ОПОР 7.5 соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 7.6 произведение расчётов сырья.	выполнении работ.	
ПК 8. Готовить бульоны и отвары.	**У1**.Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, круп, рыбы, мяса, домашней птицы; **У2**.Выбирать производственный	ОПОР 8.1 выбор технологических режимов приготовления бульонов и отваров; ОПОР 8.2определение	Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ;

	инвентарь и оборудование для приготовления бульонов и отваров. **У3**.Обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, рыбу, мясо, домашнюю птицу; **У7**Готовить и оформлять бульоны и отвары. **З1.**Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, рыбы, мяса, домашней птицы; **З3.**Технику обработки овощей, грибов, круп, рыбы, мяса, домашней птицы; **З5**.Температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров. **З6**.Правила проведения бракеража; **З7.**Способы сервировки и варианты оформления и подачи бульонов и отваров, температура подачи; **З8.**Правила хранения готовых блюд; **З9.**Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении бульонов и отваров.	видов и влияния тепловой обработки; ОПОР 8.3 определение процессов, происходящих в продуктах при тепловой обработке.	оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении бульонов и отваров. Самостоятельное использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	- письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	З10.Правила их безопасного использования			
ПК 9. Готовить простые супы.	У1.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов; У4.Оценивать качество готовых блюд; **З1.**Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов; **З2.**Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; **З3.**Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; **З4.**Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; **З5.**Правила проведения	ОПОР 9.1 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых супов; ОПОР 9.2выбор температурных режимов при приготовлении простых супов; ОПОР 9.3соблюдение правил приготовления простых супов; ОПОР 9.4использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых супов; ОПОР 9.5соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 9.6произведение расчётов сырья.	Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых супов. Самостоятельное использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	бракеража; **35.**Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; **36**.Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; **37.**Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов	У1.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным соусам; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов; У4.Оценивать качество готовых блюд; У5.Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. **31.**Классификацию, пищевую	ОПОР 10.1.умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; ОПОР 10.2.выбор температурных режимов при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов ; ОПОР 10.3.соблюдение правил приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; ОПОР 10.4.соблюдение правил техники	Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов. Самостоятельное приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	ценность, требования к качеству основных соусов; **32.**Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; **33.**Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; **34.**Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; **35.**Правила проведения бракеража; **35.**Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; **36**.Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; **37.**Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	безопасности при выполнении работ; ОПОР 10.5.произведение расчётов сырья.		
ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы.	У1.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим	ОПОР 11.1 умение выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним и производственный	Свободное владения подбором основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и соответствующего	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное

	требованиям к соусам; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных и горячих соусов; У4.Оценивать качество готовых блюд; У5.Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. **31.**Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству соусов; **32.**Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; **33.**Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов; **34.**Температурный режим и правила приготовления соусов; **35.**Правила проведения бракеража; **35.**Способы сервировки и варианты оформления,	инвентарь и оборудование для приготовления соусов; ОПОР 11.2.выбор температурных режимов при приготовлении соусов; ОПОР 11.3.соблюдение правил приготовления соусов; ОПОР 11.4.соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 11.5 выполнение решений производственных задач по способам	производственного инвентаря и оборудования. Определение и применение температурных режимов при приготовлении простых холодных и горячих соусов. Самостоятельное использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	температуру подачи; **З6**.Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; **З7.**Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	**У1.**Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; **З1.**Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов; З3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы; З4.Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; З7.Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного	ОПОР 12.1 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ; ОПОР 12.2 соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; ОПОР 12.3соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 12.4 произведение расчётов сырья.	Свободное владение приемами определения качества рыбы и морепродуктов, подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря в ходе технологического процесса;	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	использования.			
ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	**У1.**Проверять органолептическим способом качество рыбы У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; У3.Использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы; У4.Оценивать качество полуфабрикатов из рыбы; **З1.**Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов; З2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; З3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы; З4.Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; З6.Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; З7.Виды необходимого	ОПОР 13.1умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; ОПОР 13.2 выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; ОПОР 13.3 соблюдение правил приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; ОПОР13.4 использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом; ОПОР 13.5 соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 13.6 произведение расчётов сырья.	Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с применением производственного инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Зн2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; У3 Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; Зн4 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; У4 Оценивать качество готовых блюд; Зн5 Правила проведения бракеража; Зн6 Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; Зн7 Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; Зн8 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного	ОПОР 14.1. Определение и применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом, соблюдение правил приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом, проведение расчётов сырья. ОПОР 14.2. Применение температурных режимов при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; ОПОР 14.3. Использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом; ОПОР 14.4. Соблюдение правил техники	Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом, использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	- оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК. - проверочные работы по теме; - экспертное оценивание; - защита лабораторных работ; - зачёт по ПК.

	использования.	безопасности при выполнении работ;		
ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	**У1.**Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; У4.Оценивать качество готовых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; З1.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; З2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; З3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; З4.Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;	ОПОР15.1 определение качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы; ОПОР15.2 выполнение механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы; ОПОР15.3выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки.	Свободное владение приемами определения качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы, подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря в ходе технологического процесса; Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с применением производственного инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	З5.Правила проведения бракеража; З7.Правила хранения и требования к качеству; З8.Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
ПК 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	**У1.**Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к полуфабрикатам из мяса и домашней птицы; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; У3.Использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; У4.Оценивать качество полуфабрикатов; З1.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; З2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов	ОПОР 16.1 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; ОПОР 16.2 соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; ОПОР 16.3 соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 16.4 произведение расчётов сырья..	Уверенное выполнение технологических операций по обработке и приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с применением производственного инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	из мяса и домашней птицы; З3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; З4.Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; З5.Правила проведения бракеража;; З7.Правила хранения и требования к качеству; З8.Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	**У1.**Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; У3.Использовать различные	ОПОР 17.1 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; ОПОР 17.2выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из мяса и мясных продуктов ,	Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых блюд из мяса и мясных продуктов ,	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; У4.Оценивать качество готовых блюд; З1.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; З2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; З3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; З4.Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; З5.Правила проведения бракеража; З6.Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; З7.Правила хранения и требования к качеству; З8.Виды необходимого технологического оборудования	мясопродуктов; ОПОР 17.3 соблюдение правил приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; ОПОР 17.4использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из мяса, мясопродуктов ; ОПОР 17.5соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - произведение расчётов сырья.	использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	

	и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	**У1.**Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из домашней птицы; У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы; У4.Оценивать качество готовых блюд; З1.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд из домашней птицы; З2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы; З3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы;	ОПОР 18.1 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из домашней птицы; ОПОР 18.2 выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из домашней птицы; ОПОР 18.3 соблюдение правил приготовления простых блюд из домашней птицы; ОПОР 18.4использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из домашней птицы; ОПОР 18.5соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 18.6произведение расчётов сырья.	Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых блюд из домашней птицы, использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	З4.Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из домашней птицы; З5.Правила проведения бракеража; З6.Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; З7.Правила хранения и требования к качеству; З8.Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
ПК 19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	**У1.**Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У4.Оценивать качество холодных блюд и закусок; У5.Выбирать способы хранения с соблюдением температурного	ОПОР 19.1 определение качества гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; ОПОР 19.2 соблюдение правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; ОПОР 19.3соблюдение	Самостоятельное определение качества и подбора гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	режима; **З1.**Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; З2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; З3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; З4.Температурный режим хранения, правила охлаждения холодных блюд и закусок; З5.Правила проведения бракеража; З6.Способы сервировки и варианты оформления; З7.Требования к качеству холодных блюд и закусок;	последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; ОПОР 19.4 выполнение решений производственных задач.	температурных режимов при приготовлении бутербродов. Использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	
ПК 20. Готовить и оформлять салаты.	**У1.**Проверять органолептическим способом качество продуктов; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;	ОПОР 20.1умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов; ОПОР 20.2 соблюдение	Самостоятельное определение качества и подбора продуктов, используемых для приготовления салатов. Свободное владения подбором	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование,

	У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У4.Оценивать качество холодных блюд и закусок; У5.Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; **31.**Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; З2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; З3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; З4.Температурный режим хранения, правила охлаждения холодных блюд и закусок; З5.Правила проведения бракеража; З6.Способы сервировки и варианты оформления; З7.Требования к качеству	правил приготовления салатов; ОПОР 20.3 соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 20.4 использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи салатов; ОПОР 20.5оценивание качества готовых салатов; ОПОР 20.6 произведение расчётов сырья.	соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении салатов. Использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи. Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. Проведение бракеража готовых салатов.	- устный опрос - зачёт по ПК.

	холодных блюд и закусок;			
ПК 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	**У1.**Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У4.Оценивать качество холодных блюд и закусок; У5.Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; **З1.**Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; З2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; З3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд	ОПОР 21.1умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных закусок; ОПОР 21.2соблюдение правил приготовления простых холодных закусок; ОПОР 21.3соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; ОПОР 21.4использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных закусок; ОПОР 21.5 оценивание качества готовых простых холодных закусок; ОПОР 21.6 произведение расчётов сырья.	Самостоятельное определение качества и подбора продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении. Использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	и закусок; З4.Температурный режим хранения, правила охлаждения холодных блюд и закусок; З5.Правила проведения бракеража; З6.Способы сервировки и варианты оформления; З7.Требования к качеству холодных блюд и закусок;			
ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	**У1.**Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У4.Оценивать качество холодных блюд и закусок; У5.Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; **З1.**Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;	ОПОР 22.1 определение качества натуральных плодов и ягод; ОПОР 22.2 соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; ОПОР 22.3умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; ОПОР 22.4 соблюдение последовательности выполнения технологических	Самостоятельное определение качества и подбора продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении. Использование различных способов сервировки и вариантов оформления подачи, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	З2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; З3.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; З4.Температурный режим хранения, правила охлаждения холодных блюд и закусок; З5.Правила проведения бракеража; З6.Способы сервировки и варианты оформления; З7.Требования к качеству холодных блюд и закусок;	операций при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; ОПОР 22.5 использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд; ОПОР 22.5выполнение решений производственных задач; ОПОР 22.6 применение безопасных приёмов работ.		
ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	**У1**.Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; **У2.**Определять их соответствие технологическим требованиям к простым холодным и горячим сладким блюдам; **У3.**Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных и горячих сладких блюд; **У4.**Использовать различные технологии приготовления и	ОПОР 23.1 определение качества натуральных плодов и ягод; ОПОР 23.2 соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых горячих напитков; ОПОР 23.3 умение выбирать производственный инвентарь и	Свободное владение приемами определения качества сырья. Понимание критериев соответствия качества основных и дополнительных продуктов техническим требованиям. Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	оформления холодных и горячих сладких блюд; **У5**.Оценивать качество готовых блюд **З1**.Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству холодных и горячих сладких блюд; **З2**.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных и горячих сладких блюд; **З3.**Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд; **З4.**Температурный режим хранения холодных и горячих сладких блюд, температура подачи; **З5.** Правила проведения бракеража; **З6**. Способов сервировки и вариантов оформления; **З7**. Требования к качеству холодных и горячих сладких блюд; **З8.** Видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, соблюдение правил их	оборудование для приготовления простых горячих напитков; ОПОР 23.4 соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых горячих напитков; ОПОР 23.5 использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых горячих напитков; ОПОР 23.6выполнение решений производственных задач; ОПОР 23.7применение безопасных приёмов работ.	оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд. Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. Уверенное выполнение технологических операций при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд. Самостоятельное проведение расчётов по формулам	

	безопасного использования			
ПК 24. Готовить простые горячие напитки.	**У1**.Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; **У2.**Определять их соответствие технологическим требованиям к простым горячим напиткам; **У3.**Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих напитков; **У4.**Использовать различные технологии приготовления и оформления горячих напитков; **У5**.Оценивать качеств готовых блюд **З1**. Классификация и ассортимент, пищевой ценности, требования к качеству горячих напитков; **З2**.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих напитков; **З3.**Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков; **З4.** Температурный режим хранения горячих напитков, температура подачи;	ОПОР 24.1определение качества натуральных плодов и ягод; ОПОР 24.2 соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных напитков; ОПОР 24.3 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных напитков; ОПОР 24.4 соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных напитков; ОПОР 24.5использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных напитков; ОПОР 24.6выполнение	Понимание критериев соответствия качества основных и дополнительных продуктов техническим требованиям. Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых горячих напитков. Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. Уверенное выполнение технологических операций при приготовлении и оформлении простых горячих напитков. Самостоятельное проведение расчётов по формулам	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	35. Правила проведения бракеража; **36**.Способы сервировки и варианты оформления; **37**. Соблюдение требований к качеству горячих напитков; **38.** Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, соблюдение правил их безопасного использования	решений производственных задач; ОПОР 24.7 применение безопасных приёмов работ.		
ПК 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	**У1**.Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; **У2.**Определять их соответствие технологическим требованиям к простым холодным напиткам; **У3.**Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных напитков; **У4.**Использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных напитков; **У5**.Оценивать качество готовых холодных напитков **З1**. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству простых холодных напитков; **З2**.Правила выбора основных	ОПОР 25.1определение качества натуральных плодов и ягод; ОПОР 25.2соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; ОПОР 25.3 умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; ОПОР 25.4соблюдение последовательности выполнения	Свободное владение приемами определения качества сырья. Понимание критериев соответствия качества основных и дополнительных продуктов техническим требованиям. Свободное владения подбором соответствующего производственного инвентаря и оборудования, определение и применение температурных режимов при приготовлении простых холодных напитков. Соблюдение правил	-оценивание в ходе выполнения практических работ - оценивание выполнения лабораторных работ; - письменное тестирование, - устный опрос - зачёт по ПК.

	продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных напитков; **33.** Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных напитков; **34.** Температурный режим хранения простых холодных напитков, температура подачи; **35.** Правила проведения бракеража; **36**. Способы сервировки и варианты оформления; **37**. Требования к качеству простых холодных напитков; **38.**Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, соблюдение правил их безопасного использования	технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; ОПОР 25.5 использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд; ОПОР 25.6выполнение решений производственных задач; ОПОР 25.7применение безопасных приёмов работ.	техники безопасности при выполнении работ. Уверенное выполнение технологических операций при приготовлении и оформлении простых холодных напитков. Самостоятельное проведение расчётов по формулам.	
МДК 07.01				Дифференцированный зачет
ПМ. 07				Экзамен квалификационный

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. Таблицу).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 - 100	5	*отлично*
80 - 89	4	*хорошо*
70 - 79	3	*удовлетворительно*
менее 70	*2*	*не удовлетворительно*

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**
ОК 1. Творческая направленность в профессии «Повар, кондитер»	- проявление интереса к своей будущей профессии.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
ОК 2. Организовать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.	- адекватность принятия решений.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике практике.
ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения	- нахождение и использование информации.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной

практических работ и накопления профессионального опыта.		практике.
ОК 5. Использовать информацию презентационного материала при нарезке овощей.	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 6. Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г. Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 7. Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию, поддерживать её санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ.	- проявление способностей подготовки к работе производственных помещений; - соблюдение санитарных требований при выполнении работ.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 8. Ориентироваться в полевых условиях, готовить ассортимент блюд.	- умение стратегически мыслить при выполнении профессиональных работ; - оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.

Разработчики:

ОГБПОУ УТПиТ преподаватель специальных дисциплин высшей категории Л.П.Кузнецова

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)