Приложение ОГСЭ.01
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»

_____/Ю.В. Минзарипова/
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
На методической комиссии
Протокол № 6
От 15.02 2022 г.
Пред. / Л.К. Торгов /
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.05 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ В.Р. Айпуллин, преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ПЕРЧЕНЬ ТЕМ РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ, ПРЕЗЕНТАЦИЙ	17
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель дисциплины: сформировать у студентов представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- самостоятельно анализировать и оценивать те или иные мировоззренческие и этнические позиции окружающих людей, общества в целом, государств и политических режимов;
- работать с философскими источниками, анализировать статьи из философских журналов.

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.

Осваиваемые общие компетенций на основе входящих умений и знаний:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники

		Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Основы антикор-

	антикоррупционного поведения.		рупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	При организации своей деятельности применяет информационные технологии	Процесс применения информационных технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Учебная нагрузка (всего)	48
Самостоятельная работа	1
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	47
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	23
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы философии»

Наименование разделов и тем	№ уроков п/п	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Количество часов	Осваиваемые элементы компетенций
1		2		3	4
		4 семестр			
Тема 1. История философии		**Содержание учебного материала:** **Возникновение философии:** наиболее выдающиеся представители философской мысли, основные идеи, появившиеся в истории философии, смысл и значение той или иной эпохи. Античная философия. Философия Средних веков. Философия Нового времени, спор сенсуалистов и рационалистов. Субъективный идеализм и агностицизм Нового времени. Немецкая классическая философия. Немецкий материализм и диалектика	**Уровень освоения** **1,2**	**12/12/0/0**	**ОК.1-7,9**
		Теоретические занятия		**1**	
1	1	Введение		1	
		Практические занятия		**1**	
2	1	Составление конспекта: “Атомистический материализм Демокрита и Левкиппа **“.**		1	
		Теоретические занятия		**1**	
3	2	Философия, ее смысл, функции		1	
		Практические занятия		**1**	
4	2	Составление конспекта: “Возникновение философии. Переход от мифологического к философскому миропониманию”.		1	
		Теоретические занятия		**1**	
5	3	Античная философия.		1	
		Практические занятия		**3**	
6	3	Определение основных философских идей Платона.		1	
7	4	Определение основных философских идей Аристотеля		1	
8	5	Составление таблицы : “Философские школы Древнего Рима”.		1	
		Теоретические занятия		**1**	
9	4	Философия Средних веков		1	
		Практические занятия		**4**	
10	6	Составление конспекта : “ Основные черты философии эпохи Средних веков “.		1	
11	7	Анализ философии Возрождения и Нового Времени		1	
12	8	Составление таблицы : “Философские и космологические учения Николая Кузанского и Джордано Бруно”.		1	
13	9	Составление конспекта: Эмпиризм Бэкона и рационализм Декарта.		1	
		Теоретические занятия		**1**	
14	5	Субъективный идеализм и агностицизм Нового времени		1	
		Практические занятия		**1**	
15	10	Составление конспекта : “ Философия Юма и Беркли . “		1	
		Теоретические занятия		**1**	
16	6	Немецкая классическая философия.		1	
		Практические занятия		**1**	
17	11	Определение основных философских идей И.Канта		1	
		Теоретические занятия		**4**	
18	7	Немецкий материализм и диалектика		1	
19	8	Учение Фихте и Шеллинга		1	

	20	9	Учение Гегеля		**1**	
	21	10	Философское учение К.Маркса и Ф. Энгельса		**1**	
			Практические занятия		**1**	
	22	12	Составление конспекта: “ Диалектика Гегеля”		**1**	
			Теоретические занятия		**2**	
	23	11	“Философские идеи Теодора Шванна, Людвига Бюхнера, Рудольфа Вирхова.”		**1**	
	24	12	“Философские идеи, Германа Гельмгольца, Иоганна Мюллера”		**1**	
Тема 2. Основные проблемы современной философии Основные идеи русской философии. Советская ф Диалектика как учение о развитии. Диалектика и метафизика философии Закон перехода количественных изменений в качественные Необходимость и случайность. Форма и содержание Элемент, система, структура Сознание, мышление, язык			**Содержание учебного материала:** русская философия, современная философия, основополагающие категории человеческого бытия, учение о познании, основные категории научной картины мира, роль науки в современной жизни, соотношение веры и разума, место и роль искусства в познании и воспитании человека, объективный мир и его картина, основные категории научной картины мира: вещь, пространство, время, движение, число, цвет, свет, ритм и их философская интерпретация в различные культурные и исторические эпохи, философские концепции исторического развития: концепции однолинейного прогрессивного развития, концепции многолинейного развития, циклического развития, теория происхождения культуры, культура и культ, человек в мире культуры, массовая культура и массовый человек	**Уровень освоения** **1, 2**	**8/7/.**	**ОК.1-7,9**
			Теоретические занятия			
	25	**1**	Русская философия		1	
			Практические занятия			
	26	**1**	Составление конспекта: “ Проблемы познания в русской философии XIX—XX в,”		1	
	27	2	Определение основных философских идей Современной философии		1	
			Теоретические занятия			
	28	2	Основополагающие категории человеческого бытия		1	
	29	3	Учение о познании,		1	
			Практические занятия			
	30	3	Составление конспекта: “Основные категории научной картины мира.”		1	
	31	**4**	Составление конспекта Роль науки в современной жизни		1	
	32	5	Составление таблицы : Соотношение веры и разума		1	
			Теоретические занятия			
	33	**4**	Основные категории научной картины мира время. движение		1	
	34	5	Основные философские концепции исторического развития: концепции однолинейного прогрессивного развития		1	
	35	6	Основные философские концепции исторического развития: концепции однолинейного прогрессивного развития, концепции многолинейного развития		1	
			Практические занятия			
	36	*6*	Составление конспекта по теме: “Основные философские концепции исторического развития: концепции циклического развития.”		1	
			Теоретические занятия			
	37	**7**	Место и роль искусства в познании и воспитании человека		1	
	38	**8**	Теория происхождения культуры		1	
			Практические занятия			
	39	*7*	Составление конспекта по теме:“Человек в мире		1	

			культуры."		
Тема 3. Философия и глобальные проблемы современности		**Содержание учебного материала**: кризис современной цивилизации: гибель природы, перенаселение, терроризм, нищета развивающихся стран. Создание мировой системы хозяйства. Попытка глобального регулирования социальных и экономических основ жизни человечества. Борьба за права человека. Кризис культуры и пути его преодоления. Культур аи природа	**Уровень освоения** **1, 2, 3**	**4/4/1/**	ОК.1-7,9 1 3
			Теоретические занятия	**1**	
	40	**1**	Кризис современной цивилизации: гибель природы, перенаселение, терроризм, нищета развивающихся стран.	1	
			Практические занятия	**1**	
	41	1	Устное сообщение по теме: "Создание мировой системы хозяйства."	1	
			Теоретические занятия	**2**	
	42	**2**	Попытка глобального регулирования социальных и экономических основ жизни человечества.	1	
	43	3	Борьба за права человека	1	
			Практические занятия	**2**	
	44	2	Составление конспекта по теме:" Кризис культуры и пути его преодоления".	1	
	45	3	Составление конспекта по теме: "Культура и природа."	1	
	46		**Теоретические занятия**	**1**	
		4	Глобальные проблемы современности.		
		Самостоятельная работа		1	
		Подготовка реферата (доклада) по темам на выбор: Глобальные проблемы и социальный прогресс Современная технологическая эпоха Эсхатология в мировых религиях Постмодернизм как духовное состояние и образ жизни Современное искусство и мораль Взаимосвязь и иерархия глобальных проблем Необратимость прогресса Альтернативы будущего			
	47	4	**Зачёт**	**1**	
			2 курс 4 семестр ВСЕГО	**24/23/1.**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Основы философии».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины.

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Горелов А.А. Основы философии : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов. — 19-е изд., стер. — М: Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с.

Дополнительные источники:

Губин В.Д. Философия. Элементарный курс - М.: Гардерики,2001
Философия. Учебник. 2-е издание./ под ред. В.Д. Губина, Т.Ю. Сидоровой, В.П. Филатова - М.: Тон,2001
Хрестоматия по истории философии в 3-х томах - М.: Владос,2000
Чаадаев П.Я. Философские письма//Статьи и письма - М.: Соврелика,1989
Франк С.Л. Смысл жизни// Духовные основы общества - М.:Республика,1992
Канке В.А. Основы философии. М.: ИКД Логос, 2004г.
Аблеев С.Р. Основы философии. М.: ГИЦ ВЛАДОС, 2003г

Рекомендуемые периодические издания:

Журнал «Вопросы философии»

Интернет-ресурсы
http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=552625
http://philosophica.ru/kanke/menu.htm
http://eurasialand.ru/txt/babaev/menu.htm
http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_philosophy/1288/%D0%A4%D0%98%D0%9B%D0%9E%D0%A1%D0%9E%D0%A4%D0%98%D0%AF
http://www.bibliotekar.ru/filosofiya/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследовательских проектов.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, который проводится преподавателем. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатывается преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем создаются контрольно-оценочные средства (КОС), предназначенные для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Тема 1. История философии	Умеет: • прослеживать влияние фундаментальных философских идей на развитие науки, искусства, социальной и политической мысли • соотносить их с актуальными проблемами современности Знает: • наиболее выдающихся представителей философской мысли • основные идеи той или иной эпохи	Прослеживает влияние фундаментальных философских идей на развитие науки, искусства, социальной и политической мысли Соотносит их с актуальными проблемами современности Знает наиболее выдающихся представителей философской мысли основные идеи той или иной эпохи	Устный опрос Подготовка сообщений и презентаций Защита рефератов

Тема 2. Основные проблемы современной философии	Умеет: • анализировать современные философские и научные представления о природе человека • вырабатывать самостоятельное отношение к таким категориям человеческого бытия как любовь, творчество, смерть, вера, счастье и т. д. • понимать связь между философским учением о познании и приемами познания тех наук которые он изучает Знает: • основные проблемы, связанные с изучением человека: его происхождение, его основные отношения, основные характеристики его быта • что говорят современные философия и наука о природе и структуре сознания • иметь представление о том, какими методами и приемами человек познает мировоззренческие , этические позиции окружающих людей, общества в целом, государств и политических режимов	Анализирует современные философские и научные представления о природе человека Вырабатывает самостоятельное отношение к таким категориям человеческого бытия Понимает связь между философским учением о познании и приемами познания тех наук которые он изучает Знает основные проблемы, связанные с изучением человека: его происхождение, его основные отношения, основные характеристики его быта Имеет представление о том, какими методами и приемами человек познает мировоззренческие и этические позиции окружающих людей, общества в целом, государств и политических режимов.	Устный опрос Письменная работа (диктант) Защита рефератов Презентация проектов
Тема 3. Философия и глобальные проблемы современности	Умеет: • критически анализировать основные концепции исторического развития • понимать место и роль отдельного человека в истории • понимать, что истинная и ложная культура и что значит быть культурным человеком • осознавать причины кризиса современной цивилизации и возможные пути выхода из нее Знает: • основные концепции исторического развития и особенно взгляды русских мыслителей на историческую самобытность России • что такое массовая	Анализирует основные концепции исторического развития Понимает место и роль отдельного человека в истории Осознает причины кризиса современной цивилизации и возможные пути выхода из нее Знает основные концепции исторического развития и особенно взгляды русских мыслителей на историческую самобытность России Различает понятия: массовая культура, внутренняя и внешняя культура, контркультура Имеет философские представления относительно	Устный опрос Письменная работа Защита рефератов Дифференцированный зачёт

	культура • внутренняя и внешняя культура, контркультура • философские представления относительно возможных путей будущего мирового развития	возможных путей будущего мирового развития	

Спецификация общих компетенций

Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия; Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального

	профессионального развития и самообразования		развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейство-вать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей, с применением антикоррупционных стандартов.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Основы антикор-рупционного поведения.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационных технологий в профессиональной деятельности.	При организации своей деятельности применяет информационные технологии	Процесс применения информационных технологий в профессиональной деятельности.

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ РЕФЕРАТОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1. Значение трудов Р.Декарта для науки и философии
2. Моральная философия И.Канта
3. Философия пессимизма А. Шопенауэра
4. А.С. Хомяков - «Илья Муромец» русской философии
5. П.Я. Чаадаев о русской истории
6. Философия творчества Н.А. Бердяева
7. Современная наука и философия о проблеме возникновения человека
8. Фундаментальные характеристики человека
9. Психофизическая проблема в науке в философии, ее современная интерпретация
10. Сознание и бессознательное. Основные идеи психоанализа З. Фрейда и К. Юнга
11. Основные философские концепции исторического развития: концепции однолинейного развития
12. Основные философские концепции исторического развития: концепции многолинейного развития
13. Глобальные проблемы и социальный прогресс
14. Современная технологическая эпоха
15. Эсхатология в мировых религиях
16. Постмодернизм как духовное состояние и образ жизни
17. Современное искусство и мораль
18. Взаимосвязь и иерархия глобальных проблем
19. Необратимость прогресса
20. Альтернативы будущего
21. Истина, оценки, ценности; факторы, стимулирующие и искажающие истину

Приложение ОГСЭ.02
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В. Минзарипова/
«11» 01 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИСТОРИЯ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 6
от 15.02 2022 г.

Л.А. Торсуев
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрирован в Минюсте РФ, рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года, внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Н.С. Волосатова, преподаватель истории первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ПЕРЧЕНЬ ТЕМ РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ, ПРЕЗЕНТАЦИЙ	18
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ

1.1. Область применения программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл для основных профессиональных образовательных программ.

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

- Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

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

знать:
- основные 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, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение Организации Объединённых Наций (ООН), Организации Североатлантического договора (НАТО), Европейского Союза (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;

Формируемые общие компетенции

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

		отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей;	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); применять стандарты	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.

	применять стандарты антикоррупционного поведения.		антикоррупционного поведения.	Основы антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Использовать знания по финансовой грамотности, Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	48
Самостоятельная работа	**1**
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (аудиторная) (всего)	**47**
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	23
Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	№ п/п	№ по тема м	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельные работы обучающихся	Уровень освоения	Количество часов	Осваиваемые элементы компетенций
		Раздел I. Россия на рубеже веков			**3**	**4**
Тема 1.1 Россия на рубеже XX – XXI веков.		**Содержание учебного материала** Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1990-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Внутреннее положение и политика России в начале 21 века. Курс президента В.В. Путина. Международное положение России.		**Уровень освоения 2, 3**	**12/1**	**ОК.1-7, ОК.9 ОК.11**
			Теоретические занятия		**12**	
	1	1.	Введение		1	
	2	2.	Шоковая терапия и кризис двоевластия 1991-1993г в России.		1	
	3	3.	Новый капиталистический режим в России.		1	
	4	4.	Кризис олигархического капитализма		1	
	5	5	Международное положение в России в конце 20 века. СНВ.		1	
	6	6	Внутреннее положение и политика России в начале 21 века.		1	
	7	7.	Курс президента В. В. Путина.		1	
	8	8.	Восстановление государства		1	
	9	9.	Восстановление позиций России.		1	
	10	10.	Повторение и обобщение по теме: «Новый капиталистический режим в России»		1	
	11	11.	Восстановление государства: перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		1	
	12	12.	Международное положение. Россия - НАТО.		1	
			Практические занятия		**1**	
	13	1	Повторение и обобщение по теме: «Курс президента В.В. Путина».		1	
		Раздел II. Мир на рубеже веков				
Тема 2.1 Европа во второй половине XX – начале XXI веков.		**Содержание учебного материала** Политические события в Западной и Восточной Европе во второй половине 80-х - начале 90 -гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Страны бывшего социалистического лагеря.		**Уровень освоения 2, 3**	**5/6**	**ОК.1-7, ОК.9 ОК.11**
		Теоретические занятия				
	14	1.	Западная Европа в современной социально-экономической модели.		**5**	
	15	2.	Великобритания и Германия в конце 20 века.		1	*2*
	16	3.	Образование единого государства Германия.		1	*2*
	17	4.	Франция, Италия, Испания.		1	*2*
	18	5.	Страны бывшего социалистического лагеря.		1	*2*
			Практические занятия.		**6**	
	19	1.	Чехия, Словакия, Югославия.		1	*3*
	20	2.	Венгрия,, Румыния.		1	*3*
	21	3.	Польша. Болгария		1	*3*
	22	4.	Страны Скандинавского полуострова.		1	*3*
	23	5.	Повторение и обобщение по теме: «Западная Европа в современной социально-экономической модели».		1	*3*
	24	6.	Повторение и обобщение по теме «Страны бывшего социалистического лагеря»		1	*3*

Тема 2.2. Страны Азии во второй половинеXX – начале XXI веков .			**Содержание учебного материала** Национально-освободительное движение в Азии. Традиционный модернизм и социально-экономическое развитие Азии во 2 половине 20 – начале 21 века.. Южная Корея, Тайвань , Сингапур. Япония – социально –экономическая модель развития.		**3/7**	
			Теоретические занятия		**3**	
	25	1.	Пробуждение Азии		**1**	*2*
	26	2.	Пробуждение Азии		**1**	*2*
	27	3.	Национально-освободительное движение в Азии.		**1**	*2*
			Практические занятия		**7**	
	28	1.	Традиционный модернизм и социально-экономическое развитие стран Азии.		**1**	*3*
	29	2.	Япония, социально-экономическая модель.		**1**	*3*
	30	3.	Северная Корея. Япония: внутренняя и внешняя политика .		**1**	*3*
	31	4.	Южная Корея, Тайвань, Сингапур.		**1**	*3*
	32	5.	Южная Корея, Тайвань, Сингапур.		**1**	*3*
	33	6.	Повторение и обобщение по теме «Пробуждение Азии».		**1**	*3*
	34	7.	Повторение и обобщение по теме: «Традиционный модернизм и социально-экономическое развитие стран Азии».		**1**	*3*
Тема 2.3. США и страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI веков.			**Содержание учебного материала** Политико-экономическая характеристика США. Итоги второй мировой войны для США. Превращение США в лидера западного мира. Экономика, политика США во второй половине 20 века, партийная система США, лидеры партий и президенты, их политика. Канада, особенности развития. Латинская Америка на рубеже 20-21 века. Бразилия, Венесуэла, Куба. Выбор путей развития. Культура ,наука и техника на рубеже 20-21века. Международное положение в начале 21 века.	**Уровень освоения** **2, 3**	**4/8**	**ОК.1-7, ОК.9 ОК.11**
			Теоретические занятия		**4**	
	35	1.	Политико-экономическая характеристика США.		**1**	*2*
	36	2.	США, промышленное развитие		**1**	*2*
	37-38	3.	США реформы и идеологические течения.		2	*2*
			Практические занятия		**8**	
	39	1.	Канада особенности развития.		**1**	*2*
	40-41	2-3	Латинская Америка , выбор путей развития на рубеже 20-21 века		**1**	*3*
	42	4.	Бразилия, Венесуэла, Куба.		**1**	*3*
	43	5.	Культура ,наука и техника на рубеже 20-21века.		**1**	*3*
	44	6.	Литература, роль науки и религии.		**1**	*3*
	45	7.	Искусство в укреплении национальных государств.		**1**	*3*
	46	8.	Международное положение в начале 21 века.		**1**	*3*
			Самостоятельная работа обучающихся		**1**	
	47.	1.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных задач)			
	48	1	**Зачет**		**1**	*3*
			ВСЕГО 48 ЧАСОВ		**24/23/1**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в специализированном учебном кабинете «История».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины.

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) (7-е изд., испр.) учебник, М.: Академия, 2018.
2. Под ред. Хейфеца В.Л. История новейшего времени. Учебник и практикум для СПО, М.: ЮРАЙТ, 2018.
3. Зуев М.Н., Лавренов С.Я. История России 4-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО, М.:ЮРАЙТ, 2018.
4. Прядеин В.С., Кириллов В.М. - под науч. ред. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах. Учебное пособие для СПО, М.: ЮРАЙТ, 2018.
5. Зуев М.Н., Лавренов С.Я. История России XX - начала XXI века. Учебник и практикум для СПО, М.: ЮРАЙТ, 2018.
6. Пленков О.Ю. Новейшая история 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО, ЮРАЙТ, 2018.

Дополнительная литература

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н.: История (для всех специальностей СПО), М «Академия», 2012.

Россия и мир в XX - нач. XXI вв. Учебник 11 класс. /Под ред. Алексашкиной Л.Н. – М.: Просвещение, 2010. - 432 с.

Новейшая история стран Европы и Америки / Под", ред. А.М. Родригеса. В 3-х ч. - М., 2001-2002.

Петелин Б.В. Страны Запада на рубеже веков XX-XXI. Учебное пособие. - Вологда, 2001.

Россия в мировой истории: Учебник / Под ред. В.С.Порохни. - Смоленск, 2003.

Современные международные отношения. Учебник/ Под. Ред. А.В.Торкунова. -М.: РОСПЭН. 1999.

Уткин А.И. Россия и Запад: история цивилизаций: Учеб. Пособие. - М., 2000.

Цыганков П.А. Теория международных отношений: Учебное пособий. - М: Гардарики. 2002.

Афанасьев С.Л. Будущее общество. М.: Изд-во МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2000.

Ващекин Н.П. Постиндустриальное общество и устойчивое развитие.- М., 2000

Внешняя политика Российской Федерации 1992- 1999. - М.: РОССПЭН. 2000

Горбачев М.С. Перестройка и новое мышление для нашей страны и для всего мира.- М., 1987.

Иноземцев В.Л. Современное постиндустриальное общество: природа, противоречия. М., 2001.

История России в новейшее время, 1945-2001: Учебник/ Под ред. А.Б.Безбородова. Учебное пособие для студентов вузов. М.: Логос, 2000.

Кривогуз И.М. Мир в XX веке: Масштабы и направления перемен // Преподавание истории в школе. - 2001. - №1. - С. 18-26.

Пономарев М.В., Смирнова СЮ. Новая и новейшая история стран Европы и Америки: Практическое пособие. В 3-х тт. - М, 2000. - Т. 2-3.

Пивоев В. М. Мировая культура второй половины XX века //Преподавание истории в школе. - 2001. - №2. - С. 15-23.

Политическая история стран Восточной Европы после 1945 г. в зарубежных исследованиях. - М., 1991.

Российская внешняя политика на рубеже веков: преемственность, изменения, перспективы: Сб. статей /РАН. Институт мировой экономики и международных отношений. - М., 2000

Россия и США после «холодной войны».- М., 1999.

Россия на рубеже XXI века: Оглядываясь на век минувший/ РАН. Институт российской истории; редколлегия Ю.А.Поляков (отв.ред.), А.Н.Сахаров (отв.ред.) и др.- М., 2000.

Согрин В.В. История США. Учеб. пособие. СПб., 2003

Уткин А.И. Мировой порядок XXI века. М., 2001.

Бжезинский З. Великая шахматная доска. М.: Международные отношения, 1998. – 254 с.

Ванюков Д.А. Демократическая Россия конца XX - начала XXI века./Д.А. Ванюков. М.: Мир книги, 2007. - 240 с.
Дегтев Г.В. Становление и развитие института президентства в России: теоретико-правовые и конституционные основы / Г.В. Дегтев; МГИМО (ун-т) МИД РФ, Междунар. ин-т упр. – М. : Юристъ, 2005. –237 с.
Дроздов Ю. Россия и мир. Куда держим курс. /Ю.Дроздов. – М.: Артстиль-полиграфия, 2009. - 352 с.
Изосимов Ю.Ю. Справочное пособие по отечественной истории современного периода. 1985-1997 гг. /Ю.Ю. Изосимов. – М.: Аквариум,1998. – 217 с.
Кузык Б.Н. Россия и мир в XXI веке / Б.Н. Кузык. Издание второе. – М.:Институт экономических стратегий, 2006. – 544с.
Леонов Н. Закат или рассвет? Россия: 2000–2008. /Н.Леонов. М., 2008.– 545 с.
Нарочницкая Н.А. Россия и русские в современном мире. М.:, 2009. – 416с.
Печенев В.А. «Смутное время» в новейшей истории России (1985-2003): ист. свидетельства и размышления участника событий. - М.: Норма, 2004. – 365 с.
Россия и страны мира. 2008. Статистический сборник. М.: Росстат,2008. – 361 С.
Сурков В.Ю. Основные тенденции и перспективы развития современной России. /В.Ю. Сурков. М.: Современный гуманит. университет, 2007. – 49 с.
Шубин А. Мировой порядок. Россия и мир в 2020 году. /А.Шубин. М.:Европа, 2005. – 232 с.

Интернет – ресурсы

Свободная энциклопедия - http://ru.wikipedia.org/wiki
НАТО – http://www.nato.int/cps/ru/natolive/index.htm
ООН – http://www.un.org/ru/
Страницы истории – http://history.rin.ru/text/tree/2314.html
Библиотека военно-исторической литературы на сайте: http://militera.lib.ru/index.html.
Журнал «Россия в глобальной политике» на сайте: http://www.globalaffairs.ru.
Сайт МИД России http://www.mid.ru. Сайт Правительства России: http://government.ru.
Сайт Президента России: http://kremlin.ru.
Публикации научно-образовательного форума по международным отношениям на сайте:http : //www.obraforum.ru/pubs.htm.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых студентами знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и проверочных работ.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачёта, который проводит преподаватель.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего контроля разработаны контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Раздел I Россия на рубеже веков	Знать: - основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX – начала XXI вв.; –направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России; – иметь целостное представление о месте и роли современной России в мире; – показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России. Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	Использование анализа, аргументирование безальтернативных происходящих событий или наоборот, раскрывая альтернативы Прогнозирование будущего страны Оценивание произошедшего, с точки зрения времени Использование анализа в изложении достижений культуры России, находя основные тенденции развития в данный период времени, характеризуя объективные причины Демонстрирование	Формы: Устный контроль Письменный контроль Методы: Собеседование Защита рефератов, сообщений, презентаций
Раздел II Мир на рубеже веков	Знать: – основные направления ключевых регионов мира на рубеже (XX и XXI вв.); – сущность и причины локальных,		Формы: Устный контроль Письменный контроль Методы:

	региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. Уметь: – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем – анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); – различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;	анализа принципов развития экономики России в пореформенное время Оценивание, систематизация и характеристика исторического материала, сравнение, нахождение общего и особенностей в разных исторических эпохах Выделение основных фактов о свехдержав, локальных конфликтах, национально-освободительной войне, движении неприсоединения	Собеседование Защита рефератов, сообщений, презентаций Дискуссия Зачёт

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и

		возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста

	коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе		Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Основы антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Использовать знания по финансовой грамотности, Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ), ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ ПРОЕКТОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ИСТОРИЯ»

1.Современное геополитическое положение России.
2. Определение международной специализации крупнейших стран и регионов мира.
3. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией
4. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.
5.Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.
6. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.
7.Культура стран Азии.
8. Современная Индия.
9. Современный Китай.
10.Проблемы миграции населения в мире
11. Оценка качества трудовых ресурсов в разных стран и регионах
12 Культура стран Европы.
13.Формы внешних экономических отношений
14.Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.
15.Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.
16.Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.
17.Внешняя политика России. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».
18.Современные направления в искусстве.
19. Духовные ценности в современном мире.
20.Особенности геополитического развития стран Латинской Америки.
21.Политическое и экономическое развитие США и стран Латинской Америки во второй половине 20 – начале21 вв.
22.Международный терроризм как глобальное явление.
23. Деятельность по превращению и искоренению международного терроризма.
24.Самые уникальные изобретения начала 21 века.

Приложение ОГСЭ.03
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ /Ю.В. Минзарипова/
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 6
от 15.02 2022 г.

Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская,
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрирован в Минюсте РФ, рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года, внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум».

Разработчик Соколова Ю.Н., преподаватель английского языка первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЯ РАЗДЕЛОВ	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ РЕФЕРАТОВ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ ПРОЕКТОВ	19
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: данная дисциплина относится к циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин в структуре основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цель дисциплины:

В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен **знать:**
лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Учебная нагрузка**
Учебная нагрузка (всего)	**164**
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**158**
в том числе:	
практические занятия	158
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Английский язык» (базовый уровень)

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические работы, контрольные работы обучающихся		Количество часов	Уровень освоения
1	2	3		4	5
Тема 1 Общество, в котором я живу. История изобретений.		**Содержание учебного материала** Чтение и перевод тематических текстов. Составление монологического и диалогического высказываний. Составление тематического рассказа. Подготовка презентации. Новая лексика по темам: «Известные британские изобретения», «Экология Урала», «Экологические проблемы Урала», Правила составления высказываний по речевому образцу.		**17/1**	
		Практические занятия		**17**	
	1.	1	Проведение дискуссии на тему “Моя профессия - повар”	**1**	2
	2.	2	Чтение и перевод текста “Известные британские изобретения”	1	2
	3.	3	Изучение новой лексики	1	2
	4.	4	Проведение дискуссии на тему “Проблемы окружающей среды”	1	2
	5.	5	Выполнение лексических упражнений по теме	1	2
	6.	6	Выполнение грамматических упражнений по теме	1	2
	7.	7	Выполнение грамматических упражнений по теме	1	2
	8.	8	Проведение дискуссии на тему “Эко - туризм: «зелёные» города планеты”	1	2
	9.	9	Аудирование текста “В гармонии с природой”	1	2
	10.	10	Изучение видовременных форм глаголов	1	2
	11.	11	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	12.	12	Контрольная работа. Аудирование текста	1	2
	13.	13	Проведение дискуссии на тему “Экология Урала”	1	2
	14.	14	Аудирование на тему “Экологический кризис на Урале”	1	2
	15.	15	Проведение дискуссии на тему “Промышленность Урала и экология”	1	2
	16.	16	Проведение дискуссии на тему “Экологическая культура “	1	2
	17.	17	Контрольная работа. Составление рассказа.	1	3
			Самостоятельная работа Подготовка сообщений на темы «Экологические проблемы г. Североуральске», «Защита окружающей среды нашего города»	**1**	3
Тема 2 Главные составляющие		**Содержание учебного материала** Условные предложения второго типа. Особенности образования и употребления. Чтение и перевод тематических текстов. Составление монологического и		**18/0**	

здоровья человека: экология, питание, спорт		диалогического высказываний. Составление тематического рассказа. Правила составления высказываний по речевому образцу. Питание и экология. Аудирование «Еда в Великобритании», Ввод лексики по теме. выполнение упражнений, ответы на вопросы к записи. Дискуссия по услышанному на темы: «Экологические проблемы Великобритании» «Величайшие спортсмены мира» «Система здравоохранения в Великобритании».			
		Практические занятия		**18**	
	18.	1	Изучение новой лексики	1	2
	19.	2	Изучение типов условных предложений	1	2
	20.	3	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	21.	4	Выполнение лексических упражнений	1	2
	22.	5	Дискуссия на тему «Что необходимо, чтобы сохранить здоровье?»»	1	2
	23.	6	Аудирование текста«Еда в Великобритании»	1	2
	24.	7	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	25.	8	Образование и употребление условных предложений второго типа	1	2
	26.	9	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	27.	10	Изучение новой лексики	1	2
	28.	11	Аудирование «Экологические проблемы Великобритании»	1	2
	29.	12	Выполнение лексических упражнений	1	2
	30.	13	Аудирование текста «Система здравоохранения в Великобритании».	1	2
	31.	14	Изучение новой лексики	1	2
	32.	15	Аудирование «Спорт в Великобритании»	1	2
	33.	16	Урок-дискуссия «Величайшие спортсмены мира»	1	2
	34.	17	Чтение текста «Great British Sporting Events»	1	2
	35.	18	Контрольная работа. Устный опрос	1	2
			Итого в 3-ем семестре	**35/1**	
Тема 3. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)			**Содержание учебного материала.** Изучение новой лексики по теме. Видовременные формы глагола. Определение необходимости общественной жизни, построение монологических и диалогических высказываний по теме “Волонтерство. Общественная жизнь”	**11/0**	
			Практические занятия	**11**	
	36.	1	Изучение лексического материала	1	2
	37.	2	Выполнение лексических упражнений по теме	1	2
	38.	3	Проведение дискуссии на тему “Я хочу быть волонтером”	1	2

	39.	4	Чтение и перевод текста “Современное общество”	1	2
	40.	5	Изучение групп времен в английском языке	1	2
	41.	6	Видовременные формы глагола	1	2
	42.	7	Использование различных типов времен в разговорной и письменной речи	1	2
	43.	8	Грамматические упражнения	1	2
	44.	9	Грамматические упражнения	1	2
	45.	10	Составление рассказа на тему “Общественная жизнь”	1	2
	46.	11	Устный опрос	1	2
Тема 4. Новости, средства массовой информации		**Содержание учебного материала.** Изучение новой лексики по теме. Залог глагола. Составление монологического и диалогического высказываний. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Составление рассказа по теме. Составление монологических высказываний по речевому образцу.		**14/0**	
			Практические занятия	**14**	
	47.	1	Изучение новой лексики	1	2
	48.	2	Изучение правил употребления залогов глагола	1	2
	49.	3	Чтение и перевод текста “Из истории телевидения”	1	2
	50.	4	Проведение дискуссии “Плюсы и минусы сети Интернет”	1	2
	51.	5	Аудирование на тему “Средства массовой информации”	1	2
	52.	6	Просмотр документального фильма “СМИ в Великобритании и США, Работа с информацией”	1	2
	53.	7	Выполнение грамматических упражнений на тему “ Залог глагола”	**1**	2
	54.	8	Составление диалога на тему “Общение с другом по Интернет”	1	2
	55.	9	Составление монологических высказываний на тему “Мой любимый журнал”	1	2
	56.	10	Проведение дискуссии “Плюсы и минусы телешоу”	1	2
	57.	11	Проведение дискуссии “СМИ в нашей жизни”	1	2
	58.	12	Составление рассказа на тему “СМИ в моей жизни”	1	2
	59.	13	Проведение дискуссии “Новости в СМИ”	1	2
	60.	14	Контрольная работа. Составление рассказа	1	3
Тема 5. Система образования в России, США и Великобритании		**Содержание учебного материала.** Личные и неличные формы глагола. Выполнение практических упражнений по грамматике. Новая лексика по теме «Образование в России», «Образование в Великобритании», «Система образования в США». Составление рассказа на тему «Моя будущая профессия». Составление монологических и диалогических		**14/0**	

		высказываний по теме. Закрепление основных техник и правил чтения, перевода, аудирования и говорения. Коррекция произносительных навыков.			
			Практические занятия	**14**	
	61.	1	Проведение дискуссии Образование в России	1	2
	62.	2	Проведение дискуссии Система образования в России	1	2
	63.	3	Выполнение лексических упражнений	1	2
	64.	4	Чтение и перевод текста Образование в Великобритании	1	2
	65.	5	Проведение дискуссии Система образования в Великобритании	1	2
	66.	6	Лексические упражнения	1	2
	67.	7	Чтение и перевод текста Образование в США	1	2
	68.	8	Система образования в США	1	2
	69.	9	Лексические упражнения	1	2
	70.	10	Личные формы глагола	1	2
	71.	11	Неличные формы глагола	1	2
	72.	12	Составление монологических высказываний на тему “Моя будущая профессия”	1	2
	73.	13	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	74.	14	Контрольная работа. Аудирование текста	1	3
Тема 6. Подготовка к учёбе и работе за границей. Личная и деловая переписка.		**Содержание учебного материала.** Введение новой тематической лексики по теме «Подготовка к учёбе за границей», «Поиск работы за границей за границей», «В гостинице». Чтение, аудирование и перевод тематических текстов. Составление, заполнение бланков и оформление документов и писем для учёбы за границей. Выполнение грамматических и лексических упражнений. Ролевые игры. Составление монологических высказываний по речевому образцу.. Наклонение глагола. Залог глагола. Чтение, перевод и составление личных и деловых писем. Закрепление основных техник и правил чтения, перевода, аудирования и говорения. Составление диалога.		**35/2**	
			Практические занятия	**35**	
	75.	1	Проведение дискуссии “Подготовка к учёбе за границей”	1	2
	76.	2	Изучение образцов составления и оформления документов и писем	1	2
	77.	3	Выполнение лексических упражнений по теме	1	2
	78.	4	Выполнение лексических упражнений по теме	1	2
	79.	5	Образцы составления и оформления документов и писем	1	2
	80.	6	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	81.	7	Выполнение грамматических упражнений	1	2

	82.	8	Чтение и перевод образцов писем	1	2
	83.	9	Контрольная работа. Заполнение бланков документов	1	3
	84.	10	Проведение дискуссии “Поиск работы за границей”	1	2
	85.	11	Составление рассказа “Поиск работы за границей”	1	2
	86.	12	Оформление и заполнение образцов документов	1	2
	87.	13	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	88.	14	Проведение ролевой игры “Деловая поездка за границу”	1	2
	89.	15	Проведение ролевой игры “В гостинице”	1	2
	90.	16	Проведение ролевой игры “В гостинице аэропорта”	1	2
	91.	17	Проведение ролевой игры “Регистрация в гостинице”	1	2
	92.	18	Проведение ролевой игры “Отъезд из гостиницы”	1	2
	93.	19	Проведение ролевой игры “На железнодорожной станции”	1	2
	94.	20	Проведение ролевой игры “Обмен валюты”	1	2
	95.	21	Изучение правил применения наклонений глагола	1	2
	96.	22	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	97.	23	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	98.	24	Контрольная работа. Составление диалога по теме	1	3
	99.	25	Контрольная работа. Составление диалога по теме	1	3
	100.	26	Виды и структура личного письма	1	2
	101.	27	Лексические упражнения	1	2
	102.	28	Лексические упражнения	1	2
	103.	29	Виды и структура делового письма	1	2
	104.	30	Лексические упражнения	1	2
	105.	31	Залог глагола	1	2
	106.	32	Залог глагола	1	2
	107.	33	Грамматические упражнения	1	2
	108.	34	Грамматические упражнения	1	2
	109.	35	Контрольная работа. Написание письма	1	2
			Самостоятельная работа Составление диалога: «Аренда квартиры по объявлению».	**2**	3
			Итого в 4-ом семестре:	**74/2**	
Тема 7. **Поиск работы за границей. Моя будущая профессия**			**Содержание учебного материала.** Введение новой тематической лексики по теме «Поиск работы за границей за границей». Чтение, аудирование и перевод тематических текстов. Выполнение грамматических и лексических упражнений.	**16/1**	

			Ролевые игры. Составление монологических высказываний по речевому образцу. Закрепление основных техник и правил чтения, перевода, аудирования и говорения. Составление диалога. Введение профессиональной лексики по теме Составление монологического и диалогического высказываний по теме “Моя будущая профессия”. “Профессия – повар- кондитер”		
			Практические занятия	**16**	
	110.	1.	Изучение новой лексики	1	2
	111.	2.	Чтение и перевод текста “Категории профессий”	1	2
	112.	3.	Выполнение лексических упражнений	1	2
	113.	4.	Изучение правила согласования времен	1	2
	114.	5.	Изучение правил косвенной речи	1	2
	115.	6.	Грамматические упражнения по теме	1	2
	116.	7.	Чтение рекламных объявлений о вакантных должностях	1	2
	117.	8.	Написание резюме при приёме на работу	1	2
	118.	9.	Собеседование при устройстве на работу	1	2
	119.	10.	Составление рассказа “Компания, в которой я работаю”	1	2
	120.	11.	Контрольная работа. Ролевая игра	1	3
	121.	12.	Составление высказывания «Моя будущая профессия»	1	2
	122.	13.	Проведение дискуссии на тему “Профессиональные качества технолога”.	1	2
	123.	14.	Составление рассказа “Обязанности технолога”.	1	2
	124.	15.	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	125.	16.	Контрольная работа. Аудирование текста	1	3
			Самостоятельная работа	**1**	3
			Подготовка презентации по темам “Профессия повар”		
			Итого в 5-ом семестре:	**16/1**	
Тема 8. Здоровое питание			**Содержание учебного материала** Введение профессиональной лексики по теме Составление монологического и диалогического высказываний по теме “Здоровое питание”. Выполнение грамматических упражнений. Работа по карточкам. Чтение, перевод текстов. Грамматическое значение герундния.	**10/0**	
			Практические занятия	**10**	
	126.	1	Изучение правила употребления Герундия	1	2
	127.	2	Выполнение грамматических упражнений	1	2
	128.	3	Чтение и перевод текста “Здоровое питание”	1	2

	129.	4	Проведение дискуссии на тему “Здоровое питание”	1	2
	130.	5	Составление монологических высказываний на тему “ Приготовление вкусной и здоровой пищи.”	1	2
	131.	6	Составление монологических высказываний на тему “ Пищевая ценность продуктов.”	1	2
	132.	7	Составление монологических высказываний на тему “ Витамины и минералы.”	1	2
	133.	8	Составление монологических высказываний на тему “ Жиры, белки и углеводы.”	1	2
	134.	9	Чтение и перевод текста “Питайся правильно.”	1	2
	135.	10	Контрольная работа. Чтение и перевод текста	1	3
Тема 9. Национальные кухни			**Содержание учебного материала** Выполнение грамматических упражнений. Работа по карточкам. Чтение, перевод текстов. Составление диалогов.	**10/1**	
			Практические занятия	**10**	
	136.	1	Изучение новой лексики	1	2
	137.	2	Чтение и перевод текста “Национальные кухни мира”	1	2
	138.	3	Аудирование текста “Разнообразие блюд”	1	2
	139.	4	Проведение дискуссии на тему “Русская национальная кухня”.	1	2
	140.	5	Проведение дискуссии на тему “Английская кухня”.	1	2
	141.	6	Проведение дискуссии на тему “Традиции американской кухни”.	1	2
	142.	7	Проведение дискуссии на тему “Французская кухня”.	1	2
	143.	8	Проведение дискуссии на тему “Китайская кухня”	1	2
	144.	9	Проведение дискуссии на тему “Итальянская кухня”	1	2
	145.	10	Контрольная работа. Опрос.	1	3
			Самостоятельная работа	**1**	3
			Составление сообщений: «Национальная кухня» (по выбору студента)		
			Итого в 6-ом семестре:	**20/1**	
Тема 10. Способы приготовления пищи. Кулинарная характеристика блюд			**Содержание учебного материала** Изучение новой лексики. Выполнение грамматических упражнений. Работа по карточкам. Чтение, перевод текстов, аудирование. Составление диалогов. Заполнение таблицы: «Способы приготовления пищи». Изучение меню разных видов	**13/1**	
			Практические занятия	**13**	
	146.	1.	Изучение новой лексики	2	2

	147.	2.	Обсуждение способов и методов приготовления пищи	2	2
	148.	3.	Составление клише “Ххарактеристика блюд из овощей и фруктов”.	1	2
	149.	4.	Разнообразие салатов. Салаты-коктейли	1	2
	150.	5.	Составление монологических высказываний на тему “Кулинарная характеристика мясных блюд”	1	2
	151.	6.	Проведение дискуссии на тему “Многообразие изделий из теста”	1	2
	152.	7.	Аудирование ролевых ситуаций.	1	2
	153.	8.	Контрольная работа. Устный опрос.	1	2
	154.	9.	Изучение различных видов меню	2	2
	155.	10.	Составление различных видов меню	3	2
	156.	11.	Проведение ролевой игры “В ресторане”	1	2
	157.	12.	Проведение ролевой игры “Подготовка праздничного стола”	1	2
	158.	13.	**Зачёт**		
			Самостоятельная работа	**1**	3
			Составление таблицы “Способы приготовления пищи”	1	
		Итого в 7–ом семестре		**13/1**	
		Итого		**158/6**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-наглядные средства обучения: стенды, комплекты учебных таблиц, модели, образцы и др.;

Плакаты: «Суффиксы имен существительных», «Формы глаголов «to be», «Форма глагола «to have», «Форма личных местоимений», «Неопределённые местоимения», «Видовременные формы глаголов», «Прямая и косвенная речь», «Символы Великобритании».

- географические карты;
- иллюстрационный материал по темам.
- образцы документов на английском языке;

Учебно-дидактические средства обучения:

- дополнительные информативные тексты по темам;
- аудио и видео материалы по темам:“Основные грамматические конструкции английского языка”, “Временные формы глагола”, диалоги по изучаемым темам.
- карточки с профессиональными ситуационными задачами; тестовые задания по темам; карточки-задания для самостоятельной работы;
- карточки-задания для выполнения различных грамматических упражнений;
- карточки-картинки по темам: «Глаголы английского языка», «Еда, продукты питания», «Меню на английском языке»; примеры меню на английском языке.

Учебные электронные материалы:

- фонд учебной медиа-продукции: материалы для аудирования (учебно-методическая линия RAINBOW ENGLISH 5-11 классы), видеоматериалы на тему «страноведение англо-говорящих стран», видеоматериалы на тему по изучению грамматических конструкций, учебный видео-сериал «extra»;

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ширяева, И. В. Разговорный английский в диалогах: учебное пособие / И. В. Ширяева. — Санкт-Петербург : КАРО, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-9925-0793-5. — URL: https://e.lanbook.com/book/164191
2. Герасимова, И. Г. Basic English grammar in use. Практическая грамматика английского языка: учебное пособие / И. Г. Герасимова, Е. В. Руденко. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2018. — 68 с. — ISBN 978-5-8158-1982-5. - URL: https://e.lanbook.com/book/112483
3. Голицынский, Ю. Б. Самоучитель английского языка №1. Методика подстановочных таблиц. Книга 1 : учебное пособие / Ю. Б. Голицынский, Карасёв. — Санкт-Петербург : КАРО, 2019. — 240 с. — ISBN 978-5-9925-1090-4. — URL: https://e.lanbook.com/book/164190
4. Иванова, Е. В. Английский язык. Повседневное общение: 30 уроков : учебное пособие / Е. В. Иванова. — Санкт-Петербург : КАРО, 2018. — 432 с. — ISBN 978-5-9925-1219-9. — URL: https://e.lanbook.com/book/114259
5. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2019

Дополнительные источники:

1. -- Карпова Т.А. EnglishforColleges = Английский язык для колледжей: учебное пособие/ Т.А. Карпова. — 15-е изд., стер. — М.: КнорУс, 2017. (Среднее профессиональное образование)
2. К.Н. Качалова, Е.Е. Израилевич. Практическая грамматика английского языка с упражнениями и ключами – Изд.: КАРО 2016.
3. - Рогова Г.В., Рожкова Ф.М. Английский язык за два года: учебное пособие для учащихся 10-11 классов сред.шк. – 6-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1993.
4. - Агабекян И.П. Английский язык. Учебное пособие. – изд. 16-е, стер. – Ростов н/ Д: Феникс, 2015. (Среднее профессиональное образование)

Интернет-сайты:

последнее посещение - 25.08. 2021

http://iloveenglish.ru
https://puzzle-english.com/
www.lingvo-online.ru
www.bbc.co.uk
https://www.real-english.com/
https://readlang.com/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых студентами знаний, умений и навыков.
Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и проверочных работ.
Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит преподаватель.
Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения.
Для текущего контроля разработаны контрольно – оценочные средства (КОС).
КОСы включают в себя педагогические контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Темы программы	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания, компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Тема 1 Общество, в котором я живу. История изобретений **Тема 2 Главные составляющие здоровья человека: экология, питание, спорт** **Тема 3. Общественная жизнь (повседневное поведение,**	**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	- определение значения иностранных профессиональных слов на родном языке; - создание собственных профессиональных текстов по заданной теме; - употребление в речи тематической профессиональной лексики; - выполнение правил формообразования и словосложения; – употребление реплик-клише и словосочетаний по темам; - использование словаря для перевода или чтения текста; - распознавание грамматических явлений, не присущих русскому языку и нахождение различий в грамматических явлениях; - употребление идиом, оценочной лексики,	- устные и письменные опросы; – беседы, диалогическая речь, монологическая речь; – тесты, проверочные работы; – контрольные работы; - написание рефератов;

профессиональные навыки и умения) **Тема 4. Новости, средства массовой информации** **Тема 5. Система образования в России, США и Великобритании** **Тема 6. Подготовка к учёбе и работе за границей. Личная и деловая переписка.** **Тема 7. Поиск работы за границей. Моя будущая профессия**	перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	фразеологических оборотов, терминов, единиц измерения на английском языке; - распознавание в тексте простых и сложных предложений с сочинительной и подчинительной связью; - употребление в речи простых, сложносочинённых и сложноподчинённых предложений; - умение пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием; - формулирование переспроса или просьбы; - выражение согласия или несогласия; – понимание речи на слух; - выражение своего мнения в выступлении; - употребление в речи разных типов вопросов; - употребление видовременных глаголов в речи; - использование эмоционально - экспрессивных средств: мимику и жестов; - умение пользоваться текстовыми опорами, таблицами, графиками; - использование разных видов чтения для получения представления о тексте; - использование полученной информации в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре); - умение правильно определять основные стили текста; - умение правильно писать письма и заявления личного и делового характера;	- создание проектов; - ролевые игры; - работа со словарём; – чтение и перевод тематических текстов; - подготовка презентаций; - круглый стол; - дискуссия - доклад; - эссе; – беседы; - аудирование текстов; - сочинение - миниатюра; - пересказ; - чтение и перевод газетных статей; - инсценировки;

Тема 8. Здоровое питание **Тема 9. Национальные кухни** **Тема 10. Способы приготовления пищи. Кулинарная характеристика блюд**		- умение правильно заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными; - умение составлять резюме; - умение замечать некоторые различия британского и американского вариантов английского языка; - самостоятельная работа в период проектной работы в группе; – проявление толерантности к культуре и традициям, языку, быту народов англоязычных стран – поведение в соответствии с нормами этикета, принятыми в мире и англоязычных странах конкретно - проявление интереса и желания к общению с другими людьми; - умение общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; -организация логически связного высказывания в соответствии с грамматическим и фонетическим строем языка, с собственным лексическим запасом;	- теле/радио репортажи; - чтение и перевод текстов - резюме.

Общие компетенции	Дескрипторы	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	– беседы, диалогическая речь, монологическая речь; - создание
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Организация собственного профессионального развития и самообразования в целях эффективной профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры.	проектов; - работа со словарём; - планировани е экскурсии; - подготовка презентаций; - круглый стол; -составление доклада; - проведение теле/радио репортажей; - чтение и перевод текстов, газетных статей; -составление резюме.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Создание продукта письменной коммуникации определенной структуры на государственном языке.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация профессионального поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение современной научной профессиональной терминологии	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Определение траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач	

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ РЕФЕРАТОВ:

1. Экологические проблемы г. Североуральске
2. Защита окружающей среды нашего города
3. Профессия повар
4. Национальная кухня (по выбору студента)

Приложение ОГСЭ.03
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ /Ю.В. Минзарипова/
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
На методической комиссии
Протокол № 6
от 15.02 2022 г.
/ Л.Н. Тырса /
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская,
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрирован в Минюсте РФ, рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года, внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчики:

Е.В. Гордеева, преподаватель немецкого языка первой квалификационной категории;

Л.Н. Тырса, преподаватель немецкого языка первой квалификационной категории;

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель дисциплины:

дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения 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 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. Спецификация общих компетенций

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и

	профессиональные темы	Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Учебная нагрузка**
Учебная нагрузка (всего)	**164**
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**158**
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	158
Промежуточная аттестация в форме **зачета**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Немецкий язык»

Наименование разделов и тем	№ уроков п/п	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3			4	5
		Раздел 1. Вводный курс				
Тема 1.1. Фонетические и грамматические особенности изучаемого языка		**Содержание учебного материала** Повторение основных правил чтения. Основные буквосочетания. Чтение согласных букв. Долгота и краткость гласных букв. Порядок слов в повествовательном предложении. Спряжение вспомогательных глаголов Порядок слов в вопросительном предложении. Презенс. Футурум. Заполнение анкеты на немецком языке. «Мы учим немецкий». Склонение существительных. Предлоги с дательным падежом. Притяжательные местоимения. Отрицания “nicht”, и “keit”. Суффиксы женского рода. Выражение сожаления в немецких предложениях. Составление рассказа о семье и биографии. Образование множественного числа существительных. Предлоги с дательным и предложным падежами. Склонение личных и притяжательных местоимений. Неотделяемые приставки глаголов. Оборот «es gibt». Спряжение возвратных глаголов. Составление рассказа о своей квартире, доме.		**Уровень освоения** 2,3	**24/-/-**	ОК 1, 2, 5, 6, 9
			Практические занятия		**24**	
	1.	1	Повторение лексики и клише по теме «Знакомство»		1	
	2.	2	Повторение и отработка основных правил чтения		1	
	3.	3	Повторение и отработка основных правил чтения буквосочетаний		1	
	4.	4	Чтение согласных звуков		1	
	5.	5	Тренировка произношения и чтения долгих и кратких гласных звуков		1	
	6.	6	Техника чтения		1	
	7.	7	Просмотровое чтение текста «Мы учим немецкий язык»		1	
	8.	8	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Порядок слов в повествовательном предложении.» «Спряжение вспомогательных глаголов»		1	
	9.	9	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Порядок слов в вопросительном предложении.» «Презенс. Футурум»		1	
	10.	10	Заполнение анкеты на немецком языке		1	
	11.	11	Работа над текстом «Мы учим немецкий»		1	
	12. ..	12	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Склонение существительных»		1	
	13.	13	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Предлоги с дательным падежом»		1	
	14.	14	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Притяжательные местоимения»		1	

	15.	15	Отрицание “nicht”, “kein”	**1**	
	16.	16	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Числительные»	**1**	
	17.	17	Перевод текста «Мой друг»	**1**	
	18.	18	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Суффиксы женского рода»	**1**	
	19.	19	Отработка навыков в выражении сожаления в немецких предложениях	**1**	
	20.	20	Поисковое чтение и перевод текста «Моя семья»	**1**	
	21.	21	Составление рассказа о семье и биографии	**1**	
	22.	22	Беседа о семье и биографии	**1**	
	23.	23	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Образование множественного числа существительных»	**1**	
	24.	24	Контрольная работа по теме «Фонетические и грамматические особенности изучаемого языка»	**1**	
Тема 1.2. Мой рабочий день		**Содержание учебного материала** Изучение лексики по теме. Модальные глаголы. Глаголы с отделяемыми приставками. Указание времени. Предлоги с Akkusativ. Сложные существительные. Составление плана дня	**Уровень освоения** 2,3	**6/-/-**	ОК 1-5, 11
			Практические занятия	**6**	
	25.	1	Изучение лексики по теме «Мой рабочий день»	**1**	
	26.	2	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Модальные глаголы»	**1**	
	27.	3	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Глаголы с отделяемыми приставками»	**1**	
	28.	4	Ознакомительное чтение текста и «Рабочий день». Выполнение упражнений по тексту.	**1**	
	29.	5	Составление своего плана дня	**1**	
	30.	6	Обобщающее повторение. Составление диалога по теме.	**1**	
Тема 1.3. Учеба		**Содержание учебного материала** Изучение лексики по теме. Придаточные предложения причины Склонение указательных местоимений. Слабое склонение существительных. Составление рассказа о своей учебе	**Уровень освоения** 1,2,3	**8/-/-**	ОК 1-6, 9, 10
			Практические занятия	**8**	
	31.	1	Изучение лексики по теме «Учеба»	**1**	
	32.	2	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Придаточные предложения причины»	**1**	
	33.	3	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Склонение указательных местоимений»	**1**	
	34.	4	Выполнение тренировочных упражнений по теме «Слабое склонение существительных»	**1**	
	35.	5	Ознакомительное чтение текста «Система школьного образования в Германии» Выполнение лексических упражнений.	**1**	
	36.	6	Составление монологического высказывания о расписании уроков.	**1**	
	37.	7	Составление монологического рассказа о своей учебе	**1**	
	38.	8	Обобщающее повторение Тестирование	**1**	

Раздел 2. Развивающий курс					**8/1/-**	
Тема 2.1. Роль иностранного языка в профессиональном общении		**Содержание учебного материала** Немецкий язык – самый распространенный язык в Европе. Роль немецкого языка в сфере делового общения . Выражение благодарности, извинения, просьбы на немецком языке. Обращение, приветствие, прощание. Поздравление, пожелание, комплимент, одобрение. Согласие, разрешение, отказ, запрещение. Значение немецкого языка для моей будущей специальности		**Уровень освоения** 2,3		ОК 1-6, 9-11
			Практические занятия		**8**	
	39.	1	Изучение лексики по теме «Роль иностранного языка в профессиональном общении»		1	
	40.	2	Просмотровое чтение текста «Роль немецкого языка в сфере делового общения»		1	
	41.	3	Выполнение лексико-грамматических упражнений «Выражение благодарности, извинения, просьбы на немецком языке»		1	
	42.	4	Выполнение лексико-грамматических упражнений Обращение, приветствие, прощание		1	
	43.	5	Выполнение лексико-грамматических упражнений Поздравление, пожелание, комплимент, одобрение		1	
	44.	6	Выполнение лексико-грамматических упражнений Согласие, разрешение, отказ, запрещение		1	
	45.	7	Составление диалога на тему «Значение немецкого языка для моей будущей специальности»		1	
	46.	8	Обобщающий урок Письменный опрос		1	
			Самостоятельная работа обучающихся:		**1**	
	47.	1	Составление делового письма		1	
Тема 2.2. Интернет как средство общения		**Содержание учебного материала** Мой компьютер. Компьютер «за» и «против». Интернет как глобальная компьютерная сеть. История создания компьютерной сети. Цели, задачи компьютерной сети. Основные услуги и возможности Интернета. Интернет как источник информации Интернет как средство общения между людьми. Знакомство и отработка лексики для ведения переписки с другом через Интернет		**Уровень освоения** 1,2,3	**10/1/-**	ОК 1, 2, 4, 5, 7, 9-11
			Практические занятия		**10**	
	48.	1	Изучение лексики по теме «Интернет как средство общения»		1	
	49.	2	Чтение и работа с текстом «Компьютер «за» и «против»»»		1	
	50.	3	Чтение текста с полным извлечением информации «Интернет как глобальная компьютерная сеть»		1	
	51.	4	Перевод аутентичного текста «История создания компьютерной сети»		1	
	52.	5	Составление монологического высказывания «Цели, задачи компьютерной сети»		1	
	53.	6	Составление диалога по теме «Основные услуги и возможности Интернета»		1	
	54.	7	Выполнение лексических упражнений по теме «Интернет как источник информации»		1	
	55.	8	Написание сочинения «Интернет как средство общения между людьми»		1	
	56.	9	Знакомство и отработка лексики для ведения переписки с другом через Интернет		1	
	57.	10	Обобщающий урок Беседа		1	

			Самостоятельная работа обучающихся:	**1**	
	58.	1	Составление на немецком языке письма другу для отправления его через электронную почту.	1	
Тема 2.3. Страна изучаемого языка		**Содержание учебного материала** Географическое положение Германии. Климатические условия страны. Из истории Германии. Государственное устройство страны. Глава государства: его роль и функции. Национальный состав населения страны. Промышленность страны. Немецкие автогиганты. Добыча полезных ископаемых в стране. Экспорт товаров из Германии Развитие сельского хозяйства в Германии. Образование в Германии. . По городам Германии Берлин – столица Германии. Дрезден и его знаменитая картинная галерея. Кёльн и его готический собор. Бремен - портовый город . Нюрнберг, Бонн, Веймар . Культурная жизнь Германии. По музеям Германии. Знаменитые немецкие писатели и поэты. Творчество известных немецких художников. Немецкие ученые и их открытия. Немецкие обычаи и традиции. День немецкого единства. Рождество. Новый год . Пасха. Карнавал. Традиции Германии. Культурная жизнь Германии и России	**Уровень освоения** 2,3	**6/-/1**	ОК 1-5, 7, 9, 10
			Практические занятия	**6**	
	59.	1	Изучение лексики по теме «Географическое положение Германии»	1	
	60.	2	Выполнение лескико-грамматических упражнений	1	
	61.	3	Составление монологического высказывания по теме «Географическое положение Германии»	1	
	62.	4	Работа с текстом «Государственное устройство страны», «Глава государства: его роль и функции»	1	
	63.	5	Работа с текстом «Национальный состав населения страны»	1	
	64.	6	Обобщающий урок. Устный опрос	1	
	65.	1-2	**Консультация**	2	
	66.				
			Итого за 4 СЕМЕСТР	**62/2/2**	
Тема 2.3. Страна изучаемого языка		Географическое положение Германии. Климатические условия страны. Из истории Германии. Государственное устройство страны. Глава государства: его роль и функции. Национальный состав населения страны. Промышленность страны. Немецкие автогиганты. Добыча полезных ископаемых в стране. Экспорт товаров из ГерманииРазвитие сельского хозяйства в Германии. Образование в Германии. . По городам Германии Берлин – столица Германии. Дрезден и его знаменитая картинная галерея. Кёльн и его готический собор. Бремен - портовый город . Нюрнберг, Бонн, Веймар . Культурная жизнь Германии. По музеям Германии. Знаменитые немецкие писатели и поэты. Творчество известных немецких художников. Немецкие ученые и их открытия. Немецкие обычаи и традиции. День немецкого единства. Рождество. Новый год . Пасха. Карнавал. Традиции Германии. Культурная жизнь Германии и России	**Уровень освоения** 1,2,3	**25/2/-**	ОК 1-5, 7, 9, 10
	67.	1.	Ознакомительное чтение аутентичного тескта «Немецкие автогиганты»	1	

	68.	2.	Написание сочинения на тему «Германия»	1	
	69.	3.	Выполнение лексики-граматических упражнений	1	
	70.	4.	Составление диалогов по теме «Автомобилестроение в Германии»	1	
	71.	5.	Составление диалогов по теме «Музей БМВ»	1	
	72.	6.	Перевод теста «Образование в Германии»	1	
	73.	7.	Изучение лексики по теме «Города Германии»	1	
	74.	8.	Просмотр документального фильма «Берлин – столица Германии», работа с информацией.	1	
	75.	9.	Работа с текстом «Дрезден и его знаменитая картинная галерея»	1	
	76.	10.	Чтение текста с полным извлечением информации «Кёльн и его готический собор»	1	
	77.	11.	Работа с тесктом «Бремен - портовый город»	1	
	78.	12.	Просмотр документального фильма «Нюрнберг, Бонн, Веймар», работа с информацией.	1	
	79.	13.	Составление монологического высказывания о городах Германии	1	
	80.	14.	Перевод текста «По музеям Германии»	1	
	81.	15.	Аудирование по теме «Знаменитые немецкие писатели и поэты»	1	
	82.	16.	Составление диалогического высказывания по теме «Творчество известных немецких художников»	1	
	83.	17.	Чтение и работа с текстом «Немецкие ученые и их открытия»	1	
	84.	18.	Изучение лексики по теме «Немецкие обычаи и традиции»	1	
	85.	19.	Работа с текстом «День немецкого единства»	1	
	86.	20.	Изучение традиций и обычаев Рождества в Германии	1	
	87.	21.	Изучение традиций и обычаев Нового года в Германии	1	
	88.	22.	Изучение традиций и обычаев Пасхи в Германии	1	
	89.	23.	Написание сочинения по теме «Праздники в Германии»	1	
	90.	24.	Составление диалогов по теме «Культурная жизнь Германии и России»	1	
	91.	25.	Контрольная работа Защита проекта.	1	
			Самостоятельная работа обучающихся		
	92.	27	Создание творческого проекта «Национальные блюда Германии».	1	
	93.	28	Создание творческого проекта «Национальные блюда Германии».	1	
Тема 2.4. Деловая поездка за рубеж самолетом/поездом		**Содержание учебного материала** Изучение лексического материала. Оформление документов для выезда заграницу . Знакомство с условиями проезда и приобретения транспортных билетов. Поездка самолетом. Поездка поездом. Прохождение паспортного и таможенного контроля.	**Уровень освоения** 2,3	**9/-/1**	ОК 1-6, 9, 10
			Практические занятия	**9**	
	94.	1	Изучение лексического материала по теме «Деловая поездка»	1	
	95.	2	Изучение правил оформление документов для выезда заграницу , выполнение тренировочных	1	

			упражнений		
	96.	3	Знакомство с условиями проезда и приобретения транспортных билетов, ролевые игры по теме	1	
	97.	4	Составление коммуникативных ситуаций по теме «Поездка самолетом»	1	
	98.	5	Составление коммуникативных ситуаций по теме Поездка поездом	1	
	99.	6	Составление коммуникативных ситуаций по теме Прохождение паспортного и таможенного контроля	1	
	100.	7	Чтение и перевод образцов вывесок, указателей и объявлений	1	
	101.	8	Работа с текстом «Транспорт»	1	
	102.	9	Обобщающий урок Устный опрос	1	
	103.	1-2	**Консультация**	2	
	104.				
			Итого за 5 СЕМЕСТР	**34/2/2**	
Тема 2.5. Размещение в гостинице		**Содержание учебного материала** Изучение лексики по теме. Виды гостиниц. Состав обслуживающего персонала. Условия бронирования номера. Оформление, размещение в номере. Проживание в гостинице и расчет. Виды услуг, предоставляемые в гостинице	**Уровень освоения** 1,2,3	**7/-/-**	ОК 1-6, 9, 10
			Практические занятия	**7**	
	105.	1	Изучение лексики по теме «Гостиница»	1	
	106.	2	Чтение текста «Виды гостиниц»	1	
	107.	3	Выполнение лексических упражнений	1	
	108.	4	Составление коммуникативных ситуаций «Бронирование номера»	1	
	109.	5	Составление коммуникативных ситуаций Оформление, размещение в номере	1	
	110.	6	Составление коммуникативных ситуаций Проживание в гостинице и расчет	1	
	111.	7	Обобщающий урок Беседа	1	
Тема2.6. Особенности питания в стране изучаемого языка		**Содержание учебного материала** Знакомство и отработка лексического материала. Виды предприятий общественного питания в Германии. Персонал предприятий общественного питания. Особенности обслуживания гостей. Особенности национальной кухни Германии. Кулинарные характеристики блюд.	**Уровень освоения** 2,3	**7/1/-**	ОК 1-7, 10, 11
			Практические занятия	**7**	
	112.	1	Знакомство и отработка лексического материала «Питание в Германии»	1	
	113.	2	Отработка лексического материала «Питание в Германии»	1	
	114.	3	Чтение страноведческого материала «Персонал предприятий общественного питания», работа с информацией	1	
	115.	4	Чтение страноведческого материала «Особенности национальной кухни Германии», работа с информацией	1	
	116.	5	Составление кулинарной характеристики блюд	1	

	117.	6	Составление коммуникативной ситуации «Заказ столика в ресторане, кафе»	**1**	
	118.	7	Обобщающий урок Устный опрос	**1**	
			Самостоятельная работа обучающихся:	**1**	
	119.	1	Составление диалогов по темам 1). «Бронирование столика в ресторане»; 2). «Заказ блюд» 3). «Расчет с официантом».	1	
Тема 2.7. Магазины и покупки		**Содержание учебного материала** Типы продовольственных магазинов. Названия продовольственных товаров. Качественные характеристики продовольственных товаров. Выбор и покупка товаров в продовольственном магазине. Типы непродовольственных магазинов. Названия непродовольственных товаров и их качественная характеристика.	**Уровень освоения** 1,2,3	**8/1/-**	ОК 1-7, 9-11
			Практические занятия	**8**	
	120.	1	Изучение лексики по теме «Магазины и покупки»	**1**	
	121.	2	Отработка лексического материала»	**1**	
	122.	3	Составление характеристики продовольственных товаров	**1**	
	123.	4	Составление коммуникативной информации «Выбор и покупка товаров в продовольственном магазине»	**1**	
	124.	5	Изучение лексики «Типы непродовольственных магазинов»	**1**	
	125.	6	Составление характеристики непродовольственных товаров	**1**	
	126.	7	Составление коммуникативной ситуации «Выбор покупки товаров в непродовольственном магазине»	**1**	
	127.	8	Обобщающий урок Письменный опрос	**1**	
			Самостоятельная работа	**1**	
	128.	1	Составление диалога по теме «В магазине»	**1**	
Раздел 3. Организация деятельности предприятий общественного питания					
Тема 3.1. Виды и деятельность предприятий общественного питания		**Содержание учебного материала** Изучение лексики по теме. Типы предприятий общественного питания. Виды предприятий общественного питания. Деятельность предприятий общественного питания. Столовая. Кафе. Ресторан	**Уровень освоения** 1,2,3	**9/-/1**	ОК 1-7, 9 - 11
			Практические занятия	**8**	
	129.	1	Изучение лексики по теме «Предприятия общественного питания»	**1**	
	130.	2	Составление монологического высказывания по теме «Виды предприятий общественного питания»	**1**	
	131.	3	перевод текста «Деятельность предприятий общественного питания»	**1**	
	132.	4	Составление описания столовой	**1**	
	133.	5	Составление описания кафе	**1**	
	134.	6	Составление описания ресторана	**1**	
	135.	7	Написание сочинения «Предприятия общественного питания»	**1**	

	136.	8	Обобщающий урок Тестирование	1	
	137.	1-2	**Консультация**	2	
	138.				
	Итого за 6 СЕМЕСТР			**30/2/2**	
Тема 3.2. Оборудование предприятий общественного питания		**Содержание учебного материала** Знакомство и отработка лексического материала. Работа над грамматическим материалом. Производственные помещения предприятий общественного питания Складские помещения предприятий общественного питания. Виды оборудования. Правила использования оборудования. Инструкции по правилам работы на оборудовании	**Уровень освоения** 1,2,3	**8/1/-**	ОК 1-7, 9-11
			Практические занятия	**8**	
	139.	1	Знакомство и отработка лексического материала	1	
	140.	2	Работа над грамматическим материалом	1	
	141.	3	Составление описания производственных помещений предприятий общественного питания	1	
	142.	4	Составление описания складских помещений предприятий общественного питания	1	
	143.	5	Изучение лексики по теме «Виды оборудования»,	1	
	144.	6	Выполнение лексических упражнений	1	
	145.	7	Составление коммуникативной ситуации «На предприятии общественного питания»	1	
	146.	8	Обобщающий урок Письменный опрос	1	
			Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	147.	1	Составление словаря терминов по теме	1	
Тема 3.3. Документация предприятий общественного питания		**Содержание учебного материала** Знакомство и отработка лексического материала. Рецептура блюд Составление меню . Технологические карты. Инструкционные карты.	**Уровень освоения** 2,3	**7/1/-**	ОК 1-7, 9 - 11
			Практические занятия	**7**	
	148.	1	Знакомство и отработка лексического материала	1	
	149.	2	Просмотр документального фильма Любимые блюда немцев», работа с информацией	1	
	150.	3	Составление меню	1	
	151.	4	Составление технологической карты	1	
	152.	5	Работа над диалогами	1	
	153.	6	Работа с аутентичными картами	1	
	154.	7	Обобщающий урок Письменный опрос	1	
			Самостоятельная работа обучающихся:	**1**	
	155.	1	Составление технологических карт на изучаемом языке.	1	
Тема 3.4. Моя		**Содержание учебного материала** Изучение лексики по теме. Сфера деятельности будущей профессии. Профессиональные качества работника общественного питания.	**Уровень освоения**	**7/2/2**	ОК 1-7, 9-11

будущая профессия		Роль культуры речи в будущей профессии. Приставки « un», « ver». Деловая игра «Моя профессия. Устройство на работу»		2,3		
			Практические занятия		**7**	
	156.	1	Изучение лексики по теме		1	
	157.	2	Выполнение лексико-грамматических упражнений		1	
	158.	3	Написание эссе «Профессиональные качества работника общественного питания»		1	
	159.	4	Работа над диалогами о профессиях		1	
	160.	5	Выполнение грамматических упражнение по теме «Приставки « un», « ver»»		1	
	161.	7	Обобщающий урок Устный опрос		1	
	162.	1	**Консультация**		2	
	163.					
	164.	**Зачет**			**1**	
				Итого за 7 СЕМЕСТР	**22/2/2**	
ВСЕГО:					**148/8/8**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Немецкого языка».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-дидактическое обеспечение: дополнительные информативные тексты, карточки с грамматическим материалом, карточки-задания, песни и стихи на немецком языке, дополнительный материал для составления диалогов по темам, географические карты, контрольно-измерительные материалы, фотографии, грамматические таблицы, тестовые задания, кроссворды, методические пособия, памятки, инструкции для самостоятельной и практической работ, плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Учебно-дидактические средства: дополнительные информативные тексты, карточки с грамматическим материалом, карточки-задания, песни и стихи на немецком языке, дополнительный материал для составления диалогов по темам, географические карты, контрольно-измерительные материалы, фотографии, грамматические таблицы, тестовые задания, кроссворды, методические пособия, памятки, инструкции для самостоятельной и практической работ, материалы текущего контроля.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Кукина Н.С. Немецкий язык. - М.: ООО ≪Издательство Юрайт≫, 2017. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://avidreaders.ru/book/nemeckiy-yazyk-uchebnik-i-praktikum-dlya.html Кукина Н.С.

Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева Немецкий язык для колледжей.- 11-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.

Дополнительные источники:

1. Л.А. Лысакова Немецкий язык для бакалавров экономики: учебное пособие для вузов; Ростов н/Д: Феникс, 2014.
2. Л.М. Михайлов Деловой немецкий язык: Бизнес, маркетинг, менеджмент: Учеб. пособие для вузов. – 2-е изд., испр. –М.: ООО «Издательство Астрель»: ООО «Издательство АСТ», 2002.
3. И.А. Архипова Немецкий язык: Для школьников старших классов и поступающих в вузы: Учеб. пособие. – М.: Дрофа, 2002.
4. Н.С. Снегирева. Тесты по немецкому языку. – М.: Айрис-пресс, 2004.
5. И.И. Сущинский Немецкий язык. Учебник для гуманитарных вузов (На базе новой орфографии) – М.: ООО «Филоматис», 2004.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы для подготовки к дифференцированному зачёту:

1. Зиновьева А. Ф., Миляева Н. Н., Кукина Н. В., Немецкий язык. - М.: ООО ≪Издательство Юрайт≫, 2016. [Электронный ресурс]. Режим доступа: biblio-online.ru›book/101F44AC-7859-4235-A35D… Последнее посещение – февраль 2019г.
2.Голубева А.П., Савельева Н.Г., Смирнова И.Б. Немецкий язык для экономических специальностей (СПО). – М.: КноРус, 2014. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://padabum.com/d.php?id=211016 Последнее посещение – февраль 2019г.

Интернет – ресурсы:

www.busuu.com - онлайн - изучение немецкого языка. Последнее посещение – февраль 2019г.

www.franklang.ru – экспресс-курс немецкого языка. Последнее посещение – февраль 2019г.

www.de-online.ru – все для изучения немецкого языка. Последнее посещение – февраль 2019г.

www.deutschesprache.ru – самостоятельное изучение немецкого языка. Последнее посещение – февраль 2019г.

www.lernendeutsch.ru –немецкий язык для всех. Последнее посещение – февраль 2019г.

www.grammade.ru - грамматика немецкого языка. Последнее посещение – февраль 2019г.

www.germania-online.ru – информационный портал о Германии. Последнее посещение – февраль 2019г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений, демонстрируемых студентами знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и проверочных работ. Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачёта. Для промежуточной аттестации разработаны контрольно-измерительные средства (КИМ).

Оценочные средства включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины)	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Тема 1. Фонетические и грамматические особенности изучаемого языка	Уметь: - читать фонетические упражнения, скороговорки; - воспроизводить основные интонационные модели; - выполнять грамматические упражнения. Знать: - лексику темы; - правила чтения букв и буквосочетаний, ударения, интонации; - грамматические особенности изучаемого языка, частей речи, и их грамматических категорий, порядок слов в предложении	- чтение фонетических упражнений, скороговорок; - воспроизведение основных интонационных моделей; - выполнение грамматических упражнений; - употребление лексики в речевой деятельности; - правильное чтение букв и буквосочетаний; - построение немецких предложений согласно грамматическим правилам	Устные и письменные опросы Беседа Тестирование
Тема 2. Мой рабочий день	Уметь: - использовать знания в беседе по теме; -читать и переводить тексты по теме; - составлять сообщения по теме. Знать: лексический и грамматический материал по теме.	- использование знаний в беседах и диалогах по теме; - чтение и перевод текстов по теме; -составление сообщений по теме; - выполнение лексико-грамматических упражнений	Беседа Диалогичес-кие и монологи-ческие высказывания Тестирование
Тема 3. Моя учеба	Уметь: - составлять монологические и	- составление монологических и диалогических	Устные и письменные опросы

	диалогические высказывания по теме; - читать и переводить тексты по теме; Знать: лексический и грамматический материал по теме.	высказываний; - чтение и перевод текстов; - выполнение лексико-грамматических упражнений	
Тема 4. Роль немецкого языка в профессиональ-ном общении	Уметь: - использовать знания в беседе по теме; - устанавливать контакт с собеседником и поддерживать этот контакт; Знать: - лексику темы; - правила немецкого речевого общения.	- использование знаний в беседе по теме; - установление контакта с собеседником и - поддерживание этого контакта; - употребление лексики в речи; - применение правил немецкого речевого общения в коммуникативных целях.	Устные и письменные опросы Беседа Тестирование
Тема 5. Интернет как средство общения	Уметь: - использовать знания в беседе по теме; - читать и переводить тексты по теме; - объяснить преимущества и недостатки использования компьютера. Знать: - лексику по теме.	- использование знаний в беседе по теме; - чтение и перевод тематических текстов; - объяснение преимуществ и недостатков использования компьютера; - использовать лексический материал в речи.	Устные и письменные вопросы
Тема 6. Страна изучаемого языка	Уметь: - использовать знания в беседе по теме; - читать и переводить тесты по теме; - составлять, оформлять и презентовать проект. Знать: - лексику по тему; - этапы работы над проектом	- использование знаний в беседе по теме; - чтение и перевод текстов; - выполнение работы над проектом; - использование лексики в речи; - поэтапное выполнение проектной работы.	Устный и письменный опросы. Беседа Тестирование Защита проекта

Тема 7. Путешествие самолетом/ поездом	Уметь: - использовать знания в беседе по теме; - оформлять документы для выезда за границу; - читать и переводить ситуативные диалоги по теме; - составлять коммуникативные ситуации по теме; - выполнять лексико – грамматические упражнения. Знать: - лексический и грамматический материал по теме; -правила оформления деловой документации	- использование знаний в беседе по теме; - оформление необходимой документации для выезда за границу; - чтение и перевод ситуативных диалогов; - составление коммуникативных ситуаций; - выполнение лексико – грамматических упражнений; - использование лексического и грамматического материала в речи; - оформление документации согласно правилам	Устные и письменные опросы Беседа Тестирование Ролевая игра
Тема 8. Размещение в гостинице	Уметь: - читать и переводить обучающие тексты; - составлять коммуникативные ситуации по теме; - выполнять лексико-грамматические упражнений. Знать: - лексический и грамматический материал по теме	- чтение и перевод обучающих текстов; - составление коммуникативных ситуаций; - выполнение лексико-грамматических упражнений; - использование лексического и грамматического материала в речи	Устные и письменные опросы Тестирование Диалог
Тема 9. Особенности питания в стране изучаемого языка	Уметь: - читать и переводить обучающие тексты; - читать и переводить диалогические ситуации; - составлять коммуникативные ситуации по теме; - выполнять лексико - грамматические упражнения. Знать: - лексический и грамматический материал	- чтение и перевод обучающих текстов; - чтение и перевод диалогических ситуаций; - составление коммуникативных ситуаций по теме; - выполнение лексико-грамматических упражнений; - применение	Беседа Тестирование Диалог Ролевая игра

	по теме	лексического и грамматического материала в речи	
Тема 10. Магазины и покупки	Уметь: - читать и переводить информативные тексты по теме; - составлять коммуникативные ситуации; - выполнять лексико-грамматические упражнения. Знать: - лексический и грамматический материал по теме.	- чтение и перевод информативных текстов по теме; - составление коммуникативных ситуаций; - выполнение лексико - грамматических упражнений; - использование лексического и грамматического материала в речи.	Устные и письменные опросы
Тема 11. Виды и деятельность предприятий общественного питания	Уметь: - читать и переводить обучающие тексты; - составлять диалоги и монологические высказывания по теме; - выполненять лексико-грамматические упражнения. Знать: - лексический и грамматический материал по теме.	- чтение и перевод обучающих текстов; - составление диалогов и монологических высказываний по теме; - выполнение лексико - грамматических упражнений; - использование лексического и грамматического материала в речи	Устные и письменные опросы
Тема 12. Оборудование предприятий общественного питания	Уметь: - читать и переводить обучающие тексты по теме; - составлять диалоги и монологические высказывания; - составлять инструкции по правилам работы на оборудовании; - выполнять лексико - грамматические упражнения. Знать: - лексический и	- чтение и перевод обучающих текстов по теме; - составление диалогов и монологических высказываний; - составление инструкций по правилам работы на оборудовании; - выполнение лексико - грамматических упражнений; - использование лексического и	Беседа Диалогичес-кие высказывания Тестирование Письменная работа

	грамматический материал по теме	грамматического материала в речи	
Тема 13. Документация предприятий общественного питания	Уметь: - читать и переводить обучающие тексты по теме; - составлять диалоги и монологические высказывания по теме; - составлять технологические карты на немецком языке; - выполнять лексико-грамматические упражнения. Знать: - лексический и грамматический материал по теме	- чтение и перевод обучающих текстов по теме; составление диалогов и монологических высказываний по теме; - составление технологических карт на немецком языке; - выполнение лексико-грамматических упражнений; - использование лексического и грамматического материала в речи	Беседа Диалоги Устные высказывания Тестирование Письменная работа
Тема 14. Моя будущая профессия	Уметь: - использовать знания в беседе по теме; - составлять резюме на немецком языке; - принимать участие в деловой игре. Знать: - лексический материал по теме; - правила составления резюме на немецком языке	- использование знаний в беседе по теме; - составление резюме; - участие в деловой игре; - использование лексического материала в устной и письменной речи; - составление резюме согласно правилам	Устный и письменный опросы

Общие компетенции		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; контрольная работа.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Осуществляет работу в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	

Приложение ОГСЭ.04
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В. Минзарипова/
14 03 _____20_____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 января 2022 г.
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: А..И. Бобовская, преподаватель физической культуры, высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСИПЛИНЫ	6-9
4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ)	16
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ)	18
6. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГГОТОВЕЛННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	19
7. ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ	20
8. ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ	21
9. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ Т\ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ	22
10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
11. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
12. ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общего гуманитарного и социально-экономического цикла обязательной части основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:
Цели дисциплины:

- 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 результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:
уметь:
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
знать:
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие **общие компетенции**:

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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Учебная нагрузка**
Учебная нагрузка (всего)	**164**
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**159**
в том числе:	
теоретическое обучение	5
практические занятия	154
Самостоятельная работа, Посещение спортивных секций, Выполнение комплекса утренней зарядки, Домашние задания по общей физической подготовке, Посещение бассейна	5
Промежуточная аттестация в форме **зачета**	

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

Наименование разделов и тем	№ урока п/п	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
			3 семестр		
Тема 1 Лёгкая атлетика			**Содержание учебного материала:** Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4х100 м, 4х400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши), 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.	**1/12/6**	
	1.		**Теоретические занятия**	**1**	
			Самонаблюдение и самоконтроль. Предупреждение травматизма и оказание первой помощи при травмах и ушибах.	1	
			Практические занятия	**10**	
	2.	1	Закрепление техники бега на короткие дистанции (бег с низкого старта 30 метров)	1	3
	3.	2	Закрепление техники спринтерского бега (бег с низкого старта 60 метров)	1	3
	4.	3	Закрепление техники бега с низкого старта (бег 100 метров)	1	3
	5.	4	Закрепление техники бега на средние дистанции с высокого старта	1	3
	6.	5	Закрепление техники прыжка в длину	1	3
	7.	6	Закрепление техники метания в цель	1	3
	8.	7	Закрепление техники метания на дальность	1	3
	9.	8	Закрепление скоростно-силовых способностей (челночный бег 3х10 м.)	1	3
	10.	9	Закрепление техники эстафетного бега, передача эстафетной палочки	1	3
	11.	10	Закрепление техники бега на длинные дистанции (кроссовая подготовка)	1	3
			Зачетные занятия	**2**	
	12. . 13.	11-12	Зачетный урок по теме	2	3
			Самостоятельная работа	**6**	
			Закрепление техники бега на короткие дистанции (бег с низкого старта 30 метров) Закрепление техники бега на средние дистанции Закрепление техники прыжка в длину Закрепление техники прыжка в высоту Закрепление техники метания в цель Закрепление техники метания дальность		

			Развитие скоростно-силовых способностей (челночный бег 3х10 м.) Закрепление техники эстафетного бега Закрепление техники бега на длинные дистанции (кроссовая подготовка)		
Тема 2 Волейбол			**Содержание учебного материала:** Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	**- /13/6**	
			Практические занятия	**11**	
	14.	1	Закрепление техники передвижений, остановок, поворотов и стоек	1	3
	15.	2	Закрепление техники приёма мяча	1	3
	16.	3	Закрепление техники передачи мяча	1	3
	17.	4	Закрепление техники подачи мяча	1	3
	18.	5	Закрепление техники нападающего удара	1	3
	19.	6	Закрепление техники блокирования мяча	1	3
	20.	7	Закрепление техники нападения	1	3
	21.	8	Закрепление техники защиты	1	3
	22.	9	Закрепление тактики защиты	1	3
	23.	10	Закрепление организаторскими умениями (судейская практика)	1	3
	24.	11	Закрепление владения игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	1	3
			Зачетные занятия	**2**	
	25. . 26.	12-13	Зачетный урок по теме	2	**3**
			Самостоятельная работа	**6**	
			Закрепление техникой передвижений, остановок, поворотов и стоек Закрепление техники приёма мяча Закрепление техники передач мяча Закрепление техники подачи мяча Закрепление техники нападающего удара Закрепление техники блокирования мяча Закрепление техники нападения Закрепление техники защиты Закрепление тактики нападения Закрепление тактики защиты Закрепление организаторскими умениями (судейская практика)		
Тема 3 Баскетбол			**Содержание учебного материала:** Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком),	**-/9/6**	

			вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.		
			Практические занятия	**8**	
	27.	1	Закрепление техники передвижений, остановок, поворотов и стоек	1	3
	28.	2	Закрепление техники передачи мяча	1	3
	29.	3	Закрепление техники ловли мяча	1	3
	30.	4	Закрепление техники ведения мяча	1	3
	31.	5	Закрепление техники бросков мяча (броски по кольцу, штрафной бросок)	1	3
	32.	6	Закрепление техники нападения и защиты	1	3
	33.	7	Закрепление владения игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	1	3
	34.	8	Закрепление организаторских умений (судейская практика)	1	3
			Зачетные занятия	**1**	
	35.	9	Зачет	1	3
			Самостоятельная работа	**6**	
			Закрепление техники передвижений, остановок, поворотов и стоек Закрепление ловли мяча Закрепление передач мяча Закрепление ведения мяча Закрепление техники защиты и нападения Закрепление тактики защиты и нападения Закрепление организаторскими умениями (судейская практика)		
Тема 5 Лыжи			**Содержание учебного материала**: Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.	**-/9/4**	
			Практические занятия	**7**	
	36.	1	Строевые упражнения с лыжами	1	3
	37.	2	Закрепление техники попеременных ходов	1	3
	38.	3	Закрепление техники одновременных ходов	1	3
	39.	4	Закрепление техники подъемов. Закрепление техники спусков на лыжах	1	3
	40.	5	Закрепление техники торможения на лыжах	1	3
	41.	6	Закрепление поворотов на лыжах	1	3

	42.	7	Закрепление конькового хода	1	3
			Зачетные занятия	**2**	
	43. . 44.	8-9	Зачет	2	3
			Самостоятельная работа	**4**	
			Закрепление строевых упражнений с лыжами и на лыжах Закрепление техники попеременных, одновременных ходов Закрепление техники подъемов и спусков на лыжах Закрепление техники торможения на лыжах Закрепление поворотов на лыжах Закрепление конькового хода		
Тема 6 Плавание			**Содержание учебного материала**: Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации. Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—б раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Самоконтроль при занятиях плаванием.	**-/7/4**	
			Практические занятия	**6**	
	45.	1	Закрепление техники плавания способом «кроль на груди» (работа рук, ног)	1	3
	46.	2	Закрепление техники плавания кроля на спине (работа рук, ног)	1	3
	47.	3	Закрепление техники плавания кроль на спине	1	3
	48.	4	Обучение техники плавания брасс (работа ног, рук)	1	3
	49.	5	Закрепление техники плавания способом «Брасс»	1	3
	50.	6	Закрепление техники страта с тумбочки и из воды. Закрепление техники поворотов при плавании на груди и на спине	1	
			Зачетные занятия	**1**	
	51.	7	Зачет.	1	
			Самостоятельная работа	**4**	
			Закрепление техники плавания кроль на груди (работа ног, рук) Закрепление техники плавания кроль на спине (работа ног, рук) Закрепление техники плавания брасс (работа ног, рук)		
			ВСЕГО за 3 семестр	**1/50/26**	

			4 семестр		
Тема 7 Гимнастика			**Содержание учебного материала:** Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	**1/8/4**	
			Теоретические занятия	**1**	
	52.	**1**	Самонаблюдение и самоконтроль. Предупреждение травматизма и оказание первой помощи при травмах	1	
			Практические занятия	**7**	
	53.	1	Закрепление строевых упражнений	1	3
	54.	2	Закрепление общеразвивающих упражнений без предметов на месте	1	3
	55.	3	Закрепление общеразвивающих упражнений без предметов в движении	1	3
	56.	4	Закрепление общеразвивающих упражнений с предметами	1	3
	57.	5	Закрепление опорных прыжков	1	3
	58.	6	Закрепление акробатических упражнений	1	3
	59.	7	Развитие координационных способностей	1	3
			Зачетные занятия	**1**	
	60.	8	Зачет	1	3
			Самостоятельная работа	**4**	
			Закрепление общеразвивающих упражнений без предметов на месте Закрепление общеразвивающих упражнений без предметов в движении Закрепление общеразвивающих упражнений с предметами Закрепление опорных прыжков Закрепление акробатических упражнений Развитие координационных способностей и гибкости		
Тема 8 Лёгкая атлетика			**Содержание учебного материала:** Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4х100 м, 4х400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши), 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.	**-/10/4**	
			Практические занятия	**8**	
	61.	1	ППФП. Совершенствование техники спринтерского бега (бег с низкого старта 60	1	3

			метров)		
	62.	2	ППФП Развитие скоростно-силовых способностей (челночный бег 3Х10 м.)	1	
	63.	3	ППФП. Совершенствование техники бега на средние дистанции	1	3
	64.	4	ППФП. Совершенствование техники прыжка в длину	1	3
	65.	5	ППФП. Совершенствование техники прыжка высоту	1	3
	66.	6	ППФП. Совершенствование техники метания в цель. ППФП. Совершенствование техники метания на дальность	1	3
	67.	7	ППФП. Совершенствование техники бега на длинные дистанции (кроссовая подготовка)	1	3
	68.	8	ППФП Совершенствование техники эстафетного бега	1	
			Зачетные занятия	**2**	
	69. . 70.	9-10	Зачет	2	3
			Самостоятельная работа	**4**	
			Совершенствование техники бега на короткие дистанции (бег с низкого старта 30 м) Совершенствование техники бега на средние дистанции Совершенствование техники прыжка в длину Совершенствование техники прыжка в высоту Совершенствование техники метания в цель Совершенствование техники метания дальность Развитие скоростно-силовых способностей (челночный бег 3Х10 м.) Совершенствование техники эстафетного бега Совершенствование техники бега на длинные дистанции (кроссовая подготовка) Совершенствование техники бега на длинные дистанции (кроссовая подготовка)		
Тема 9 Плавание			**Содержание учебного материала**: Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации. Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—б раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Самоконтроль при занятиях плаванием.	**-/7/ 4**	
			Практические занятия	**6**	
	71.	1	Совершенствование техники плавания способом «кроль на груди» (работа рук, ног)	1	3
	72.	2	Совершенствование техники плавания кроля на спине (работа рук, ног)	1	3

	73.	3	Обучение техники плавания брасс (работа ног, рук)	1	3
	74.	4	Совершенствование техники плавания способом «брасс»	1	3
	75.	5	Совершенствование техники старта с тумбочки и из воды	1	3
	76.	6	Совершенствование техники поворотов при плавании на груди и на спине	1	3
			Зачетные занятия	**1**	
	77.	7	Зачет.	1	3
			Самостоятельная работа	**4**	
			Совершенствование техники плавания кроль на груди (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания кроль на спине (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания кроль на спине Совершенствование техники плавания брасс (работа ног, рук)		
Тема 10 **Волейбол**			**Содержание учебного материала**: Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	**-/7/3**	
			Практические занятия	**6**	
	78.	1	Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов и стоек	1	3
	79.	2	Совершенствование техники приёма	1	3
	80.	3	Совершенствование техники передачи мяча	1	3
	81.	4	Совершенствование техники подачи мяча	1	3
	82.	5	Совершенствование техники нападающего удара, блокирования мяча	1	3
	83.	6	Совершенствование техники тактики нападения и защиты	1	3
			Зачетные занятия	**1**	
	84.	7	Зачет	1	**3**
			Самостоятельная работа	**3**	
			Совершенствование техникой передвижений, остановок, поворотов и стоек Совершенствование техники приёма мяча Совершенствование техники передач мяча Совершенствование техники нападающего удара Совершенствование блокирования мяча Совершенствование техники нападения и защиты Совершенствование тактики нападения и защиты Совершенствование организаторскими умениями (судейская практика)		
Тема 11			**Содержание учебного материала:**	**- /5/3**	

Баскетбол			Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.		
			Практические занятия	**4**	
	85.	1	Совершенствование техникой передвижений, остановок, поворотов и стоек	1	3
	86.	2	Совершенствование ловли, ведения и передачи мяча	1	3
	87.	3	Совершенствование техники защиты и нападения	1	3
	88.	4	Совершенствование организаторскими умениями (судейская практика)	1	3
			Зачетные занятия	**1**	
	89.	5	Зачет	1	3
			Самостоятельная работа	**3**	
			Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов и стоек Совершенствование ловли и передач мяча, ведения мяча Совершенствование техники защиты и нападения		
Тема 12 Гимнастика			**Содержание учебного материала:** Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	**-/ 6/3**	
			Практические занятия	**6**	
	90.	1	ППФП. Совершенствование строевых упражнений	1	3
	91.	2	ППФП. Совершенствование общеразвивающих упражнений без предметов на месте и в движении	1	3
	92.	3	ППФП. Совершенствование общеразвивающих упражнений с предметами	1	3
	93.	4	ППФП. Совершенствование общеразвивающих упражнений на тренажерах	1	3
	94.	5	ППФП. Совершенствование акробатических упражнений	1	3
	95.	6	ППФП. Совершенствование координационных способностей	1	3
			Самостоятельная работа	**3**	
			Совершенствование общеразвивающих упражнений без предметов на месте Совершенствование общеразвивающих упражнений без предметов в движении Совершенствование общеразвивающих упражнений с предметами Совершенствование акробатических упражнений Развитие координационных способностей и гибкости		

Тема 13 Лыжи			**Содержание учебного материала**: Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 5 км (девушки) и до 8 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.	**-/8/5**	
			Практические занятия	**7**	
	96.	1	Строевые упражнения с лыжами. Строевые упражнения на лыжах	1	3
	97.	2	Совершенствование техники попеременных ходов	1	3
	98.	3	Совершенствование техники одновременных ходов	1	3
	99.	4	Совершенствование техники подъемов и спусков на лыжах	1	3
	100.	5	Совершенствование техники поворотов на лыжах и конькового хода	1	3
	101.	6	Совершенствование техники торможения на лыжах	1	3
			Зачетные занятия		
	102. . 103.	7-8	Зачет		
			Самостоятельная работа	**5**	
			Совершенствование строевых упражнений с лыжами и на лыжах Совершенствование техники попеременных, одновременных ходов Совершенствование техники подъемов и спусков на лыжах Совершенствование техники торможения на лыжах Совершенствование поворотов на лыжах Совершенствование конькового хода		
			ВСЕГО за 4 семестр	**1/51/26**	
			5 семестр		
Тема 14 Лёгкая атлетика			**Содержание учебного материала:** Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4х100 м, 4х400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши), 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.	**-/8/4**	
			Практические занятия	**8**	
	104.	1	ППФП. Совершенствование техники спринтерского бега (бег с низкого старта 60 метров)	1	3
	105.	2	ППФП. Совершенствование техники бега на средние дистанции	1	3
	106.	3	ППФП. Совершенствование техники бега по прямой с различной скоростью	1	

	107.	4	ППФП. Совершенствование техники прыжка в длину	1	3
	108.	5	ППФП. Совершенствование техники прыжка высоту	1	3
	109.	6	ППФП. Совершенствование техники метания в цель	1	3
	110.	7	ППФП. Совершенствование техники метания на дальность	1	3
	111.	8	ППФП. Совершенствование техники бега на длинные дистанции (кроссовая подготовка)	1	3
			Самостоятельная работа	**4**	
			Совершенствование техники бега на короткие дистанции (бег с низкого старта 30 м) Совершенствование техники бега на средние дистанции Совершенствование техники прыжка в длину Совершенствование техники прыжка в высоту Совершенствование техники метания в цель Совершенствование техники метания дальность Развитие скоростно-силовых способностей (челночный бег 3Х10 м.) Совершенствование техники эстафетного бега Совершенствование техники бега на длинные дистанции (кроссовая подготовка)		
Тема 15 Баскетбол			**Содержание учебного материала:** Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.	**1/11/6**	
			Теоретические занятия	**1**	
	112.		Самонаблюдение и самоконтроль. Предупреждение травматизма и оказание первой помощи при травмах и ушибах	1	
			Практические занятия	**10**	
	113. . 114.	1-2	Совершенствование техникой передвижений, остановок, поворотов и стоек	2	3
	115. . 116.	3-4	Совершенствование ловли и передачи мяча	2	3
	117. . 118.	5-6	Совершенствование техники ведения мяча	2	3
	119. . 120.	7-8	Совершенствование техники защиты и нападения	2	3
	121. . 122.	9-10	Совершенствование организаторскими умениями (судейская практика)	2	3
			Зачетные занятия	**1**	
	123.	11	Зачет	1	3
			Самостоятельная работа	**6**	
			Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов и стоек Совершенствование ловли и передач мяча, ведения мяча Совершенствование ловли и передач мяча, ведения мяча		

			Совершенствование техники защиты и нападения Совершенствование тактики защиты и нападения Совершенствование организаторскими умениями (судейская практика)		
Тема 16 Плавание			**Содержание учебного материала**: Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации. Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—б раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Самоконтроль при занятиях плаванием.	**-/16/9**	
			Практические занятия	**12**	
	124.	1	Совершенствование техники плавания способом «кроль на груди» (работа рук, ног)	1	3
	125.	2	Совершенствование техники плавания кроль на груди	1	3
	126.	3	Совершенствование техники плавания кроля на спине (работа рук, ног)	1	3
	127.	4	Совершенствование техники плавания кроль на спине	1	3
	128.	5	Обучение техники плавания брасс (работа ног, рук)	1	3
	129.	6	Совершенствование техники плавания способом «Брасс»	1	3
	130.	7	Совершенствование техники страта с тумбочки и из воды	1	3
	131. . 132.	8-9	Совершенствование техники плавания кроля на спине (работа рук, ног)	2	
			Самостоятельная работа	**4**	
			Совершенствование техники плавания кроль на груди (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания кроль на груди (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания кроль на груди Совершенствование техники плавания кроль на спине (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания кроль на спине (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания кроль на спине Совершенствование техники плавания брасс (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания брасс (работа ног, рук)		
			ВСЕГО за 5 семестр	**1/28/14**	
			6 семестр		
	133.	10	Совершенствование техники поворотов при плавании на груди и на спине	1	
	134. .	11-12	Совершенствование техники поворотов при плавании на груди и на спине	2	3

	135.				
			Зачетные занятия	**4**	
	136. . 137. . 138. . 139. .	13-16	Зачет	4	3
			Самостоятельная работа	**5**	
			Совершенствование техники плавания кроль на груди (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания кроль на груди (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания кроль на груди Совершенствование техники плавания кроль на спине (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания кроль на спине (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания кроль на спине Совершенствование техники плавания брасс (работа ног, рук) Совершенствование техники плавания брасс (работа ног, рук)		
Тема 17 Волейбол			**Содержание учебного материала**: Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	**1/12/6**	
			Теоретические занятия	**1**	
	140.		Самонаблюдение и самоконтроль. Предупреждение травматизма и оказание первой помощи при травмах и ушибах	1	
			Практические занятия	**10**	
	141. . 142.	1-2	Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов и стоек	2	3
	143. . 144.	3-4	Совершенствование техники приёма	2	3
	145.	5	Совершенствование техники передачи мяча	1	3
	146.	6	Совершенствование техники подачи мяча	1	3
	147.	7	Совершенствование техники нападающего удара, блокирования мяча	1	3
	148. . 149.	8-9	Совершенствование техники и тактики нападения и защиты	2	3
	150.	10	Совершенствование организаторскими умениями (судейская практика)	1	3
			Зачетные занятия	**2**	
	151. . 152.	11-12	Зачет	2	**3**
			Самостоятельная работа	**6**	

			Совершенствование техникой передвижений, остановок, поворотов и стоек Совершенствование техники приёма мяча Совершенствование техники передач мяча Совершенствование техники подачи мяча Совершенствование техники нападающего удара Совершенствование блокирования мяча		
Тема 18 Гимнастика			**Содержание учебного материала:** Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	**-/14/6**	
			Практические занятия	**10**	
	153. . 154.	1-2	ППФП. Совершенствование строевых упражнений	2	3
	155. . 156.	3-4	ППФП. Совершенствование общеразвивающих упражнений без предметов на месте	2	3
	157. . 158.	5-6	ППФП. Совершенствование общеразвивающих упражнений на тренажерах	2	3
	159. . 160.	7-8	ППФП. Совершенствование общеразвивающих упражнений на тренажерах	2	
	161. . 162.	9-10	ППФП. Совершенствование акробатических упражнений	2	3
	163. . 164.	11-12	ППФП. Совершенствование координационных способностей	2	3
			Зачетные занятия	**2**	
	165. . 166.	13-14	Зачет	2	3
			Самостоятельная работа	**6**	
			Совершенствование общеразвивающих упражнений без предметов на месте Совершенствование общеразвивающих упражнений без предметов в движении Совершенствование общеразвивающих упражнений с предметами Совершенствование акробатических упражнений Развитие координационных способностей и гибкости		
			ВСЕГО за 6 семестр	**1/33/17**	
			ИТОГО	**4/159/83**	

В связи с режимом работы арендуемых площадей плавательного бассейна, режимом работы и оснащенности лыжной базы, с учетом

климатических условий возможности проведения спортивных занятий на открытом воздухе – допускается изменение в порядковой нумерации уроков рабочей программы по дисциплине физическая культура, с сохранением названия и содержания тем уроков.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Введение

Современное состояние физической культуры и спорта. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, охранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции. Особенности организации физического воспитания в учреждениях НПО и СПО (валеологическая и профессиональная направленность). Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок).

1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

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 условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и валеология. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

1. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств

Диагностика и самодиагностика состояния организма учащегося при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Самоконтроль, его основные методы, показатёли и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. Контроль (тестирование) уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.

2. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда обучающихся учреждений НПО и СПО. Динамика работоспособности обучающихся в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния обучающихся в период экзаменационной сессии. Критерии нервно эмоционального; психического, и психофизического утомления обучающихся. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Личная и социально-экономическая необходимость специальной оздоровительной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности.

Профилактика профессиональных заболеваний средствами и М физического воспитания. Контроль (тестирование) состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Учебно-методическая

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов обучающихся.

1.Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.

2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.

3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.

4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.

5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся.

б. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста.

7. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.

8. Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальная карта здоровья). Определение уровня здоровья (по Э.Н. Вайнеру).

9. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.

Учебно-тренировочная

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья обучающихся, дает индивидуальные рекомендации к занятиям по тому или иному виду спорта.

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

2. Лыжная подготовка

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели.

3. Гимнастика

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

4. Спортивные игры

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр образовательное учреждение выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

4.1. Волейбол

4.2. Баскетбол

Ручной мяч

Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака.

5. Плавание

Занятия позволяют учащимся повышать потенциальные возможности дыхательной и сердечнососудистой систем. В процессе занятий совершенствуются основные двигательные качества: сила, выносливость, быстрота. В образовательных учреждениях, где есть условия, продолжается этап углубленного закрепления пройденного материала, направленного на приобретение навыка надежного и длительного плавания в глубокой воде.

6. Виды спорта по выбору

Ритмическая гимнастика

Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Использование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма.

Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений.

Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

Элементы единоборства

Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.

Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развивают сложно координационные движения, психофизические навыки (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресс, снятие психического напряжения, релаксация, регуляция процессов психического возбуждения и торможения, уверенность и спокойствие, способность принимать правильное решение мгновенно).

Дзю-до, самбо, греко-римская, вольная борьба формируют психофизические навыки (преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение), обучают

приемам самозащиты и зашиты, развивают физические качества (статическую и динамическую силы, силовую выносливость, общую выносливость, гибкость).

Приемы самостраховки. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка. Подвижные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т.д. силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами страховки, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами.

Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств.

Дыхательная гимнастика

Упражнения дыхательной гимнастики могут быть использованы в качестве профилактического средства физического воспитания.

Дыхательная гимнастика используется для повышения основных функциональных систем: дыхательной и сердечно-сосудистой. Позволяет увеличивать жизненную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко).

Спортивная аэробика

Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, координацию движений, гибкость, силу, выносливость.

Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа — четырехкратное исполнение подряд. Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.

Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.

При заинтересованности обучающихся и наличии соответствующих условий и специалиста в образовательном учреждении могут проводиться также занятия по гидроаэробике, стретчинговой гимнастике, по гимнастической методике хатхи-йоги, ушу - динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинге, армрестлинге, бейсболу.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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 17	4,4 и выше 4,3	5,1-4,8 5,0-4,7	5,2 и ниже 5,2	4,8 и выше 4,8	5,9-5,3 5,9-5,3	6,1 и ниже 6,1
2	Координационные	Челночный бег 3хI10 м, с	16 17	7,3 и выше 7,2	8,0-7,7 7,9-7,5	8,2 и ниже 8,1	8,4 и выше 8,4	9,3-8,7 9,3-8,7	9,7 и ниже 9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16 17	230и выше 240	195-210 205-220	180 и ниже 190	210и выше 210	170-190 170-190	160 и ниже 160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16 17	1500 и выше 1500	1300-1400 1300-1400	1100 и ниже 1100	1300 и выше 1300	1050-1200 1050-1200	900 и ниже 900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16 17	15и выше 15	9-12 9-12	5и ниже	5 20и выше 20	12-14 12-14	7 и ниже 7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16 17	11 и выше 12	8-9 9-10	4 и ниже 4	18 и выше 18	13-15 13-15	6 и ниже 6

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 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 3х10 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

Примечание. Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются кафедрами физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗ.КУЛЬТУРА»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование спортивного зала, медицинская аптечка, огнетушитель

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в:

Спортивном зале;

Спортивном стадионе.

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Демонстрационные учебные пособия:

- таблицы по стандартам физического развития и физической подготовленности;
- плакаты методические.

Экранно-звуковое пособие:

- аудиозаписи.

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, наличием фильтрации контента, наличием специализированных и профильных программных приложений, обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

- стенка гимнастическая
- козёл гимнастический
- мост гимнастический подкидной
- скамейка гимнастическая жёсткая
- комплект навесного оборудования
- скамья атлетическая наклонная
- гантели наборные
- коврик гимнастический
- маты гимнастические
- мяч малый (теннисный)
- скакалка гимнастическая
- обруч гимнастический
- секундомер
- сетка для переноса мячей
- рулетка измерительная (10 м., 50 м.)
- номера нагрудные

Подвижные и спортивные игры:

- комплект щитов баскетбольных с кольцами и сеткой
- щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой
- мячи баскетбольные
- сетка для переноса и хранения мячей
- жилетки игровые с номерами

- стойки волейбольные универсальные
- сетка волейбольная
- мячи волейбольные
- ворота для мини-футбола
- сетка для ворот мини-футбола
- мячи футбольные
- номера нагрудные
- компрессор для накачивания мячей

Измерительные приборы:
- пульсометр
- шагомер электронный
- комплект динамометров ручных
- тонометр автоматический
- весы медицинские с ростомером

Средства первой помощи
- аптечка медицинская

Спортивные залы (кабинеты)
- спортивный зал игровой
- спортивный зал гимнастический
- зоны рекреации
- кабинет учителя
- подсобное помещение для хранения инвентаря и оборудования

Стадион (площадка):
лёгкоатлетическая дорожка
- игровое поле для футбола (мини-футбола)
- гимнастический городок

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Бишаева А.А.Физическая культура (8-е изд., стер.) учебник. М.:Академия, 2018г.

Дополнительные источники:

1. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2006.
2. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2003.
3. Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2002.
4. Вайнер Э.Н., Вольинская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2002.
5. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2006.
6. Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.д.Сонькина. — М., 2002.
7. Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2005.
8. Лях В.И., Здаяевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2005.
9. Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2002.
10. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО.— 2005.
11. Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2003.
12. Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб. пособие для вузов. — М., 2006.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗ.КУЛЬТУРА»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и нормативов, групповых (командных) зачетов.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем используются заданные стандартом нормативы.

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Лёгкая атлетика			
1. Закрепление техники спринтерского бега	Описывать технику выполнения беговых упражнений, осваивать её самостоятельно, выявлять и устранять характерные ошибки в процессе освоения Демонстрировать вариативное выполнение беговых упражнений Применять беговые упражнения для развития соответствующих физических качеств, выбирать индивидуальный режим физической нагрузки, контролировать её по частоте сердечных сокращений Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения беговых упражнений, соблюдать правила безопасности	Выполнение техники бега на короткие дистанции Выполнение бега с ускорением 60-100 м. Выполнение учебных нормативов	Бег на дистанцию, на время
2. Закрепление техники прыжка в длину	Описывать технику выполнения прыжковых упражнений, осваивать её самостоятельно, выявлять и устранять характерные ошибки в процессе освоения	Выполнение прыжка в длину с разбега способом «Согнув ноги» Выполнение прыжка способом «Согнув ноги» со среднего и	Прыжки в длину

	Применять прыжковые упражнения для развития соответствующих физических способностей, выбирать индивидуальный режим физической нагрузки, контролировать её по частоте сердечных сокращений. Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения прыжковых упражнений, соблюдают правила безопасности	полного разбега Выполнение учебных нормативов	
3. Закрепление техники прыжка в высоту	Описывать технику выполнения прыжковых упражнений, осваивать её самостоятельно, выявлять и устранять характерные ошибки в процессе освоения Применять прыжковые упражнения для развития соответствующих физических способностей, выбирать индивидуальный режим физической нагрузки, контролировать её по частоте сердечных сокращений Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения прыжковых упражнений, соблюдать правила безопасности	Выполнение техники прыжка в высоту способом «Перешагивание» Выполнение учебных нормативов	Прыжки в высоту
4. Закрепление техники метания малого мяча в цель и на дальность	Описывать технику выполнения метательных упражнений, осваивать её самостоятельно, выявлять и устранять характерные ошибки в процессе освоения Демонстрировать вариативное выполнение метательных упражнений Применять метательные упражнения для развития соответствующих физических способностей	Демонстрация метания малого мяча из-за головы через плечо Выполнение отведения гранаты двумя способами: прямо - назад и вперёд-вниз-назад Выполнение метания малого мяча с индивидуально подобранного разбега с отведением малого мяча одним из способов	Метание в цель и на дальность

	Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения метательных упражнений, соблюдать правила безопасности	Выполнение учебных нормативов	
5. Закрепление скоростно-силовых способностей	Применять разученные упражнения для развития скоростно-силовых способностей	Выполнение специальных беговых, прыжковых и метательных упражнений Выполнение учебных нормативов	Челночный бег 3х10 м
Волейбол			
1. Закрепление техники передвижений, остановок, поворотов и стоек	Описывать технику изучаемых игровых приёмов и действий, осваивать их самостоятельно, выявляя и устраняя типичные ошибки Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения техники игровых приёмов и действий, соблюдать правила безопасности	Выполнение учебных нормативов Умение применять изученные приёмы игры и индивидуальные тактические действия в учебной игре Знание правил игры Выполнение стойки волейболиста, перемещение Выполнение учебных нормативов	Прием и передача мяча
2. Закрепление передач мяча	Описывать технику изучаемых игровых приёмов и действий, осваивать их самостоятельно, выявляя и устраняя типичные ошибки Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения техники игровых приёмов и действий, соблюдать правила безопасности	Демонстрация техники приёма верхней и нижней передачи мяча двумя руками Выполнение учебных нормативов	Передача мяча
3. Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	Организовывать совместные занятия волейболом со сверстниками, осуществлять судейство игры Выполнять правила игры, учиться уважительно относиться к сопернику и управлять своими эмоциями Применять правила подбора одежды для	Умение применять изученные приёмы игры и индивидуальные тактические действия в учебной игре Знание правил игры Выполнение учебных нормативов	Учебная игра

	занятий на открытом воздухе, использовать игру в волейбол как средство активного отдыха		
4. Освоение техники нижней прямой подачи	Описывать технику изучаемых игровых приёмов и действий, осваивать их самостоятельно, выявляя и устраняя типичные ошибки Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения техники игровых приёмов и действий, соблюдать правила безопасности	Демонстрация техники нижней прямой передачи мяча Выполнение учебных нормативов	Передача мяча
5.Освоение техники прямого, нападающего удара	Описывать технику изучаемых игровых приёмов и действий, осваивать их самостоятельно, выявляя и устраняя типичные ошибки Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения техники игровых приёмов и действий, соблюдать правила безопасности	Выполнение нападающего удара, блокирования Выполнение техники и тактики нападения и защиты Выполнение учебных нормативов	Нападающий удар Блокирование мяча
6. Освоение тактики игры	Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения тактики игровых действий, соблюдать правила безопасности. Моделировать тактику освоенных игровых действий, варьировать её в зависимости от ситуаций и условий, возникающих в процессе игровой деятельности	Демонстрация техники изученных приемов Знание правил игры Выполнение учебных нормативов	Учебная игра
7. Овладение организаторскими умениями	Организовать со сверстниками совместные занятия по подвижным играм и игровым упражнениям, приближённым к содержанию разучиваемой игры, осуществлять помощь в судействе, комплектовании команды, подготовке мест	Выполнение судейства учебных игр по волейболу	Судейская практика учебной игры

	проведения игры		
Баскетбол			
1. Овладение техникой передвижений, остановок, поворотов и стоек	Описывать технику изучаемых игровых приёмов и действий, осваивать их самостоятельно, выявляя и устраняя типичные ошибки Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения техники игровых приёмов и действий, соблюдать правила безопасности	Демонстрация передвижения приставными шагами в стойке баскетболиста Выполнение бега с остановками и поворотами на месте Выполнение учебных нормативов	Ловля, ведение и броски мяча
2. Освоение передач мяча	Описывать технику изучаемых игровых приёмов и действий, осваивать их самостоятельно, выявляя и устраняя типичные ошибки Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения техники игровых приёмов и действий, соблюдать правила безопасности	Выполнение ловли мячей летящих на различном уровне Демонстрация ловли мяча в движении с остановкой Выполнение передач двумя руками от груди и одной рукой от плеча после ловли с остановкой Выполнение учебных нормативов	Передача мяча
3. Освоение техники ведения мяча	Описывать технику изучаемых игровых приёмов и действий, осваивать их самостоятельно, выявляя и устраняя типичные ошибки Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения техники игровых приёмов и действий, соблюдать правила безопасности	Демонстрация ведения мяча по прямой Выполнение ведения мяча после ловли на месте, после ловли и поворота на месте Выполнение учебных нормативов	Ведение мяча
4. Овладение техникой бросков мяча	Описывать технику изучаемых игровых приёмов и действий, осваивать их самостоятельно, выявляя и устраняя типичные ошибки Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения техники игровых приёмов и действий, соблюдать правила безопасности	Демонстрация бросков мяча двумя руками: сверху с места и одной рукой в движении (из под щита) Выполнение учебных нормативов	Броски мяча
5. Освоение	Описывать технику	Выполнение выбивания	Защита

индивидуальной техники защиты	изучаемых игровых приёмов и действий, осваивать их самостоятельно, выявляя и устраняя типичные ошибки Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения техники игровых приёмов и действий, соблюдать правила безопасности	мяча ударом снизу и сверху у игрока стоящего на месте Выполнение учебных нормативов	
6. Освоение техники игры	Моделировать тактику освоенных игровых действий, варьировать её в зависимости от ситуаций и условий, возникающих в процессе игровой деятельности	Демонстрация командного взаимодействия Выполнение изученных техник Выполнение учебных нормативов	Учебная игра
7. Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	Организовывать совместные занятия баскетболом со сверстниками, осуществлять судейство игры Выполнять правила игры, уважительно относиться к сопернику и управлять своими эмоциями Применять правила подбора одежды для занятий на открытом воздухе, использовать игру в баскетбол как средство активного отдыха	Выполнение учебных нормативов Демонстрация судейства учебной игры Выполнение техники сочетания приёмов: ведение-остановка-поворот назад-передача	Судейская практика учебной игры
Лыжная подготовка			
1. Освоение техники лыжных ходов	Описывать технику изучаемых лыжных ходов, осваивать их самостоятельно, выявляя и устраняя типичные ошибки Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения техники лыжных ходов, соблюдать правила Моделировать технику безопасности освоенных лыжных ходов, варьировать её в зависимости от ситуаций и условий, возникающих в процессе прохождения	Выполнение учебных нормативов Демонстрация умения выбирать и подготавливать лыжное снаряжение Выполнение различных способов передвижения на лыжах Демонстрация длительного передвижения на лыжах по равнинной, слабо пересечённой местности с равномерной скоростью, с	Попеременные ходы
2. Освоение техники одношажного хода			Одновременные ходы
3. Освоение техники попеременного четырёхшажного хода			Торможение и повороты
4. Освоение техники конького хода			Коньковый ход
5. Освоение техники подъёма и спуска с горы			Подъем и спуск с горы
6. Освоение техники перехода с попеременного хода на одновременный			Передвижение по дистанции на время и технику выполнения

	дистанций	максимальной скоростью, с переменной интенсивностью	
Коньки			
1. Освоение техники старта стартового разгона	Совершенствовать технику бега, осваивать бег по большой и малой дорожкам с переходом на прямую, учиться бегать на коньках по повороту и выполнять маховые движения одной и обеими руками Осуществлять самоконтроль за физической нагрузкой во время этих занятий	Демонстрация изученных техник передвижения Выполнение учебных нормативов	Старт и стартовый разгон
2. Освоение техники передвижения по прямой и повороту			Передвижение по прямой и по повороту
3. Освоение техники финиширования и торможения			Финиширование и торможение
4. Освоение техники передвижения по дистанции			Передвижение по дистанции на время и технику выполнения
Гимнастика			
1. Освоение общеразвивающих упражнений без предметов на месте и в движении	Описывать технику общеразвивающих упражнений Составлять комбинации из числа разученных упражнений	Выполнение зачётных упражнений и учебных нормативов	ОРУ без предметов на месте и в движении
2. Освоение общеразвивающих упражнений с предметами	Описывать технику общеразвивающих упражнений с предметами Составлять комбинации из числа разученных упражнений	Выполнение комбинаций из числа изученных упражнений	ОРУ с предметами
3. Освоение и совершенствование висов и упоров	Описывать технику данных упражнений Составлять гимнастические комбинации из числа разученных упражнений	Выполнение учебных нормативов Демонстрация передвижения на руках в упоре на брусьях, в висе на руках по горизонтальным и наклонным лестницам Демонстрация многократного перехода из виса на высокой перекладине в вис прогнувшись сзади	Висы на высокой перекладине
4. Освоение опорных прыжков	Описывать технику данных упражнений и составлять гимнастические комбинации из числа разученных упражнений	Выполнение прыжков через козла в ширину прыжок «согнув ноги» Выполнение прыжков через козла в длину -	Опорные прыжки

		ноги врозь и согнув с поворотом на 90^0 Выполнение учебных нормативов	
5. Освоение акробатических упражнений	Описывать технику акробатических упражнений Составлять акробатические комбинации из числа разученных упражнений	Демонстрация кувырков вперёд и назад Выполнение соединения кувырков Выполнение стойки на руках с опорой руками на спину Выполнение учебных нормативов	Акробатические упражнения
6. Развитие координационных способностей	Использовать гимнастические акробатические упражнения для развития координационных способностей	Демонстрация ходьбы на повышенной и неустойчивой опоре различными способами и движениями рук ходьбы с поворотами Выполнение учебных нормативов	ОРУ на координацию движений
7. Развитие гибкости	Использовать упражнения для развития гибкости	Выполнение учебных нормативов	Специальные упражнения на гибкость
Плавание			
1. Освоение техники плавания кроль на груди	Описывать технику выполнения плавательных упражнений, осваивать её самостоятельно, выявлять и устранять характерные ошибки в процессе освоения Применять плавательные упражнения для развития соответствующих физических способностей Взаимодействовать со сверстниками в процессе совместного освоения плавательных упражнений, соблюдать правила безопасности	Выполнение плавания по различным техникам Выполнение учебных нормативов Демонстрация прыжков в воду	Плавание кроль на груди на время и технику выполнения
2. Освоение техники плавания кроль на спине			Плавание кроль на спине на время и технику выполнения
3. Совершенствование техники плавания кроля на груди			Плавание кроль на груди на время и технику выполнения
4. Совершенствование техники плавания кроля на спине			Плавание кроль на спине на время и технику выполнения
5. Освоение техники прыжков воду			Прыжки в воду

Формы контроля сформированности **общих компетенций**:

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса. Оценивание эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов выполнения поставленной задачи. Объективное оценивание своей работы	Выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса. Оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач. Мотивированно обосновывать выбор и применение методов и способов выполнения поставленной задачи.	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами руководством, потребителями	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

Приложение ОГСЭ.05
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В. Минзарипова/
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
На методической комиссии
Протокол № 8
От 4 марта 2022 г.
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация - правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Устюжанина И.В., преподаватель, первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель дисциплины: научить обучающихся умению работать и общаться с людьми разного социального статуса, ориентироваться в нестандартной обстановке, находить оптимальные решения в конфликтных ситуациях и способствовать их предотвращению, принимать оперативные решения, проектировать свою дальнейшую деятельность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:
применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

знать:
- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

1.4. Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

		Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

	особенностей социального и культурного контекста.	рабочем коллективе		
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к

			участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

ПК

Наименование компетенций	**Знания**	**Умения**
ВД1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПК 1.1-1.4). ВД2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания(ПК 2.1-2.8). ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 3.1-3.6). ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания(ПК 4.1-4.5). ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания(ПК 5.1-5.5). ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ПК.6.1-6.5)	- излагать взаимосвязь общения и деятельности; - описывать цели, функции, виды и уровни общения; - различать роли и ролевые ожидания в общении; - распознавать виды социальных взаимодействий; - использовать механизмы взаимопонимания в общении; - давать характеристику техники и приемам общения, правилам слушания, ведению беседы, убеждения; - излагать этические принципы общения; - объяснять источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.	-применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Учебная нагрузка (всего)	**64**
Самостоятельная работа	2
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**62**
в том числе:	
теоретическое обучение	31
практические занятия	31
Промежуточная аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Психология общения»

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Количество часов	Осваиваемые элементы компетенций
1		2		3	
Введение		**Содержание учебного материала** Актуальность изучения дисциплины «Психология общения», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины. Актуальность, значимость изучения проблемы общения. Понятийный аппарат темы общения.	Уровень освоения 1, 2	1	ОК 1 – 11 ПК 1.1 -1.4 ПК 2.1 -2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1-5.5
		Теоретические занятия		1	
	1	1. Введение в дисциплину		1	
Раздел 1		**Теоретические основы психологии общения**			
Тема 1.1 Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)		**Содержание учебного материала** Понятие общения. Функции общения: инструментальная, интегративная, трансляционная, эксперссивная, функция самовыражения, функция социализации, функция социального контроля. Структура общения. Этапы общения. Виды общения: «контакт масок» Место делового общения среди других видов общения. Стороны процесса общения. Деловое общение.	Уровень освоения 1, 2	5/3	ОК 1 - 11 ПК 1.1 -1.4 ПК 2.1 -2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1-5.5
		Теоретические занятия		3	
	2	1. Общение: понятия, функции и цели.		1	
	3	2.Виды общения.		1	
	4	3.Классификация общения. Понятие социальной перцепции.		1	
		Практические занятия		1	
	5	1.Самодиагностика «Ваш стиль делового общения».(тестирование)		1	
		Теоретические занятия		2	
	6	1.Понятие делового общения, его особенности, основная задача, типы и виды		1	
	7	2.Виды делового общения: деловая беседа, деловое совещание		1	
		Практические занятия		2	
	8	Деловая игра «Деловые переговоры»		1	
	9	Изучение этических норм телефонного разговора.		1	
Тема 1.2 Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)		**Содержание учебного материала** Основные элементы коммуникации. Вербальные и невербальные средства общения. Классификация невербальных средств общения. Невербальные средства общения: мимика, поза, взгляд, походка, жесты. Группы жестов: жесты – иллюстраторы, жесты – регуляторы, жесты – эмблемы, жесты	Уровень освоения 1, 2	2/5	ОК 1 – 11 ПК 1.1 -1.4 ПК 2.1 -2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5

		адапторы, жесты – аффекторы. Вербальные средства общения. Особенности вербальных (словесных) средств общения.			ПК 5.1-5.5
		Теоретические занятия		**2**	
	10	Речь и вербальные средства общения		1	
	11	Невербальные средства общения		1	
		Практические занятия		**5**	
	12	1.Изучение групп жестов		1	
	13	2.Тренинговое занятие: «Язык телодвижений»		1	
	14	3.Тренинг игра: «Дар убеждения»		1	
	15	4.Самодиагностика: «Уровень владения невербальными компонентами в процессе делового общения»		1	
	16	**Контрольная работа**		**1**	
		Тема: «Характеристика общения. Средства общения»			
Тема 1.3 Формы делового общения и их характеристики		**Содержание учебного материала** Деловая беседа. Функции деловой беседы. Структура деловой беседы; подготовка к деловой беседе, установление места и времени встречи, начало беседы, постановка проблемы и передача информации, опровержение доводов собеседника, принятие решения, фиксация договорённости, выход из контакта, анализ результатов беседы. Техники, используемые в деловой беседе. Тактики ведения переговоров. Деловые переговоры. Размещение участников в ходе переговоров. Национальные переговоры. Деловое общение по телефону. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.	Уровень освоения 1,2	**2/4**	ОК 1 – 11 ПК 1.1 -1.4 ПК 2.1 -2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1-5.5
		Теоретические занятия		**1**	
	17	1.Понятие делового общения, его особенности, основная задача, типы и виды		1	
		Практические занятия		**1**	
	18	1.Изучение видов делового общения: деловая беседа, деловое совещание		1	
		Теоретические занятия		**1**	
	19	1.Дистанция в деловом общении: интимная, личная, социальная, публичная.		1	
		Практические занятия		**1**	
	20	1.Изучение типов общения в зависимости от средств: непосредственное, опосредованное, прямое, косвенное		1	
	21	1.Техника проведения полемики, дискуссий, спора		1	
	22	2.«Анализ конкретных ситуаций при проведении переговоров».		1	
Раздел 2		**Конфликты и способы их предупреждения и разрешения**			
Тема 2.1.		**Содержание учебного материала**	Уровень	**4/4**	ОК 1 – 11

Конфликт: его сущность и основные характеристики		Понятие конфликта и его структура. Конфликт как отсутствие согласия между двумя и более сторонами. Составляющие конфликта: конфликтная ситуация, инцидент. Методы и способы преодоления конфликта. Организационная структура коллектива: формальная и неформальная. Факторы, влияющие на организационную структуру первичного коллектива. конфликт как столкновение противоположно направленных, несовместимых друг с другом тенденций в сознании отдельно взятого индивида, в межличностных взаимодействиях или межличностных отношениях индивидов или групп людей. Стили поведения при конфликте: конкуренция или соперничество; сотрудничество; компромисс; приспособление; игнорирование или уклонение. Правила поведения с конфликтной личностью.	освоения 1, 2		ПК 1.1 -1.4 ПК 2.1 -2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1-5.5
		Теоретические занятия		**1**	
	23	1 Коллектив как вид социальной организации		1	
		Практические занятия		**1**	
	24	1.Изучение видов коллектива		1	
		Теоретические занятия		**3**	
	25	1.Основные составляющие психологического климата в коллективе		1	
	26	2.Понятие , классификация, конфликта		1	
	27	3.Составляющие конфликта: конфликтная ситуация, инцидент.		1	
		Практические занятия		**1**	
	28	1.Деловая игра «Методы преодоления конфликта»		1	
		Контрольная работа		**1**	
	29	Тема: «Конфликты в деловом общении»		1	
		Самостоятельная работа: Подготовка к зачету по предложенным вопросам		**1**	
	30	**Зачёт «Психология общения»**		**1**	
	31	**Консультация**		**1**	
		Итого:		**1/1/31/31**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в специализированном учебном кабинете «Психология общения».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины.

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Г.В. Бороздина Психология общения: Учебник и практикум для СПО. - М: ИНФРА-М, 2020. -320 с. Книга доступна в электронной библиотеке https://znanium.com/catalog/document?id=363030
2. И.П. Кошевая, А.А. Канке Профессиональная этика и психология делового общения М: И Д «ФОРУМ» - ИНФРА-М, 2021. -304с. Книга доступна в электронной библиотеке https://znanium.com/catalog/document?id=360749

Дополнительные источники:

1. Психология делового общения и управления Столяренко Л.Д Издательство «Феникс», 2016,- 409с

2.Психология общения Волкова А.И. Издательство «Феникс», 2016. – 448с.

3.Деловая культура и психология общения Шеламова Г.М. Издательский центр «Академия», 2016. – 178с.

4.Социальная психология Сухов А.Н. Издательский центр «Академия», 2016. – 240с
5.Этикет делового общения Шеламова Г.М. «Академия», 2016. – 187с.
6.Психология общения и межличностных отношений Ильин Е.П. Питер, 2016. – 576с

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Интернет- ресурсы

1. Популярный сайт по различным вопросам психологии. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.psyhology.ru / 15
2. Библиотека психологической литературы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.i.com.ua/~ irenna.ru3.
3. Психология общения: конфликты и гармония [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.progressman.ru
4. Психология общения: социальные коммуникации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.nauchenie.narod.r

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений - демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем создаются контрольно-оценочные средства (КОС).

Оценочные средства включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Теоретические основы психологии общения	Освоенные умения: -владеть навыками позитивного общения; -владеть техниками общения; -выбирать и использовать средства общения, адекватные ситуации - понятие и средства делового общения; - типы, виды делового общения; -технику манипуляции делового общения;	- применяет техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использует приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - владеет адекватными	Письменный опрос, устный опрос по вопросам домашнего задания Оценка результатов работы на практических

	Усвоенные знания: -формы, функции. структура и средства общения; - определения полемики, спора, дискуссии; - организацию проведения полемики и дискуссий; - технику ведения спора; - необходимые условия продуктивности спора, полемики, дискуссии;	средствами общения; - определяет психологическими аспектами делового общения; -демонстрирует техники проведения полемики, дискуссии, спора	занятиях Контрольная работа Тема: «Характеристика общения. Средства общения»
Конфликты и способы их предупреждения и разрешения	Освоенные умения: выбирать адекватные формы поведения в конфликте и конфликтной ситуации; Усвоенные знания: -определение коллектива, виды коллектива; -основные составляющие психологического климата в коллективе; -понятие. классификацию конфликта; - психологию, причины конфликта; виды и структура конфликта; - этапы разрешения конфликта; -стратегии поведения в конфликтной ситуации; -правила поведения в конфликте	Демонстрирует адекватные форы поведения в конфликте и конфликтной ситуации Выявляет структурные элементы конфликта. Находит выход из конфликта и конфликтной ситуации Определяет методы разрешения конфликтных ситуаций	Письменный и устный опрос по вопросам домашнего задания Оценка результатов работы на практических занятиях Контрольная работа. Тема: «Конфликты в деловом общении» Зачёт «Психология общения»

Общие компетенции

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Практические занятия, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению. эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.	

ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Профессиональные компетенции

Профессиональные компетенции ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности, использует приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения при подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Применяет техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности, использует приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения при организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, непродолжительном хранении горячих соусов сложного ассортимента, приготовлении, творческом оформление и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий , горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности, использует приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения при организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных соусов, заправок, осуществлении приготовлении, творческом оформление и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации , сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности, использует приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения при организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, холодных напитков, горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных	Применяет техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности, использует приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения при организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления хлебобулочных, осуществлении приготовления, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, осуществлении приготовления, творческом оформлении, подготовки реализации хлебобулочных и праздничного хлеба, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, творческом оформление, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приложение ЕН.1
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ХИМИЯ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 7
от 04 марта 2022 г.
/Широкова Н.Д./
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Кировская Р.К.
14.03. 2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Н.Д. Широкова, преподаватель химии, биологии, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ РЕФЕРАТОВ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ ПРОЕКТОВ	30
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Химия» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу естественнонаучного профиля.

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

В результате освоения дисциплины «Химия» 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 реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины «Химия» 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 протекания;
-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
-основы аналитической химии;
-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
-методы и технику выполнения химических анализов;
-приемы безопасной работы в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины «Химия» обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Самостоятельная работа	2
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	62
в том числе:	
Теоретическое обучение	31
Лабораторно-практические занятия	31
Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		4	5
		4-й семестр		**64/30/31/2/1к**	
Раздел 1. Физическая химия				**36**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.		**Содержание учебного материала** Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	**Уровень освоения** **1,2**	**6/3/3**	**ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
		Теоретические занятия		**3**	
	1.	1. Законы термодинамики		1	
	2.	2 .Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса		1	
	3.	3. Закон Гесса		1	
		Тематика практических занятий Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.			
		Практические занятия.		**3**	
	4.	1. Практическая работа «Решение задач на расчет энтальпий»		1	
	5.	2. Практическая работа «Решение задач на расчет энтропий»		1	
	6.	3. Практическая работа «Решение задач на расчет энергии Гиббса»		1	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика.		**Содержание учебного материала** Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре,	**Уровень освоения** *2*	**8/4/4**	**ОК1-ОК3, ОК4,ОК5, ОК6 ОК7, ОК9, ОК10**

		соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш) 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 Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния			
		Теоретические занятия		**4**	
	7.	1. Характеристика агрегатного состояния вещества		**1**	
	8.	2. Поверхностно-активные вещества		**1**	
	9.	3. Сублимация, ее значение		**1**	
	10.	4. Твердое состояние вещества		**1**	
		Тематика практических занятий Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.			
		Практические занятия.		**4**	
	11.	1. Практическая работа «Поверхностного натяжения жидкостей»		**1**	
	12.	2. Практическая работа «Вязкость жидкостей»		**1**	
	13.	3. Практическая работа «Типы химической связи»		**1**	
	14.	4. Практическая работа «Типы кристаллических решёток»		**1**	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.		**Содержание учебного материала** Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	**Уровень освоения** **2**	**8/4/4**	**ОК1-ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10**
		Теоретические занятия		**4**	
	15.	1. Закон действующих масс		**1**	
	16.	2. Теория катализа		**1**	
	17.	3. Химическое равновесие		**1**	
	18.	4. Смещение химического равновесия		**1**	
		Тематика практических занятий Определение зависимости скорости реакции			

		от температуры и концентрации реагирующих веществ.			
		Практические занятия.		**4**	
	19.	1. Практическая работа «Зависимость скорости реакции от температуры»		1	
	20.	2.Практическая работа «Зависимость скорости реакции от концентрации»		1	
	21.	3. Практическая работа «Принцип Ле-Шателье»		1	
	22.	4. Практическая работа «Уравнения Аррениуса»		1	
Тема 1.4. Свойства растворов.		**Содержание учебного материала** Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	**Уровень освоения** **2**	**10/5/5**	**ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
		Теоретические занятия		**5**	
	23.	1. Классификации растворов		1	
	24.	2. Способы выражения концентраций		1	
	25.	3. Экстракция		1	
	26.	4. Водородный показатель		1	
	27.	5. Диффузия и осмос в растворах		1	
		Тематика практических занятий Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.			
		Практические занятия.		**5**	
	28.	1. Практическая работа «Расчеты концентрации растворов»		1	
	29.	2. Практическая работа «Расчеты осмотического давления»		1	
	30.	3. Практическая работа «Расчеты температуры кипения»		1	
	31.	4. Практическая работа «Расчеты температуры замерзания»		1	
	32.	5. Практическая работа «Расчеты pH среды»		1	
Тема 1.5. Поверхностные явления.		**Содержание учебного материала** Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и	**Уровень освоения** **2**	**4/2/2**	**ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**

		поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.			
		Теоретические занятия		**2**	
	33.	1. Адсорбция, её сущность		**1**	
	34.	2. Гидрофильные и гидрофобные поверхности		**1**	
		Тематика практических занятий Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.			
		Практические занятия.		**2**	
	35.	1. Практическая работа «Применение адсорбции»		**1**	
	36.	2. Практическая работа «Значение адсорбции при хранении»		**1**	
Раздел.2 Коллоидная химия				**30**	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.		**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**4/2/2**	**ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
		Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	**2**		
		Теоретические занятия		**2**	
	37.	1. Цели коллоидной химии		**1**	
	38.	2. Дисперсные системы		**1**	
		Тематика практических занятий Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.			
		Практическое занятие.		**2**	
	39.	1. Практическая работа «Признаки объектов коллоидной химии»		**1**	
	40.	2. Практическая работа «Капиллярные явления»		**1**	
Тема 2.2. Коллоидные растворы.		**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6/3/3**	**ОК1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
		1. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.	**2**		

		Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов			
		Теоретические занятия		**3**	
	41.	1. Коллоидные растворы		1	
	42.	2. Свойства коллоидных растворов		1	
	43.	3. Устойчивость и коагуляция		1	
		Тематика практических занятий Составление формул и схем строения мицелл.			
		Практические занятия.		**3**	
	44.	1. Практическая работа «Методы получения коллоидных растворов»		1	
	45.	2. Практическая работа «Факторы, вызывающие коагуляцию»		1	
	46.	3. Практическая работа «Использование коллоидных растворов»		1	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.		**Содержание учебного материала** Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	**Уровень освоения 2**	**10/5/5**	**ОК1-ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10**
		Теоретические занятия		**5**	
	47.	1. Характеристики грубодисперсных систем		1	
	48.	2. Свойства грубодисперсных систем		1	
	49.	3. Методы получения грубодисперсных систем		1	
	50.	4. Методы стабилизации грубодисперсных систем		1	
	51.	5. Применение грубодисперсных систем		1	
		Тематика практических занятий Изучение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.			
		Практические занятия.		**5**	
	52.	1. Практическая работа «Устойчивые эмульсии»		1	
	53.	2. Практическая работа «Порошки»		1	
	54.	3. Практическая работа «Аэрозоли»		1	
	55.	4. Практическая работа «Дымы, туманы»		1	
	56.	5. Практическая работа «Роль стабилизаторов»		1	
Тема 2.4. Физико-		**Содержание учебного материала** Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и	**Уровень освоения**	**10/4/5/1к 4-й: 6/2/3/1к**	**ОК1-ОК3, ОК4,ОК5,**

химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.		поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах 57-1. Строение ВМС 58-2. Классификация ВМС	**2,3**	**5-й: 4/2/2**	**ОК7, ОК9, ОК10**
		Теоретические занятия		**2**	
	57.	1. Строение ВМС		1	
	58.	2. Классификация ВМС		1	
		Тематика практических занятий Изучение процессов набухания и студнеобразования.			
		Практические занятия.		**3**	
	59.	1. Практическая работа «Реакции полимеризации»		1	
	60.	2. Практическая работа «Реакции поликонденсации»		1	
	61.	3. Практическая работа «Свойства ВМС»		1	
	62.	1. **Консультация**		**1**	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить реферат на тему: 1. Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности 2. Пенообразование в кондитерском производстве		**2**	
		Итого за 4-й семестр		**62/30/31/2/1 к**	
		5-й семестр		**64/31/32/2/1 к**	
		Содержание учебного материала		**4/2/2**	**ОК1-ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
		Теоретические занятия		**2**	
	63.	1. Природные высокомолекулярные соединения		1	
	64.	2. Синтетические высокомолекулярные соединения		1	
		Практические занятия.		**2**	
	65.	1. Практическая работа «Процессы набухания и студнеобразования»		1	
	66.	2. Практическая работа «Факторы, влияющие на набухание»		1	

Раздел 3. Аналитическая химия				**60**	
Тема 3.1. Качественный анализ.		**Содержание учебного материала** Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена 67-1. Методы качественного и количественного анализа	**Уровень освоения** **1,2**	**2/1/1**	**ОК1-ОК3, ОК4,ОК5, ОК7, ОК9, ОК10**
		Теоретические занятия		**1**	
	67.	1. Методы качественного и количественного анализа		1	
		Тематика практических занятий Условия протекания реакций обмена			
		Практические занятия.		**1**	
	68.	1. Практическая работа «Условия протекания реакций обмена»		1	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.		**Содержание учебного материала** ***1.*** Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков ***2.*** Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля ***3.*** Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	**Уровень освоения** **1,2**	**20/10/10**	**ОК1-ОК3, ОК4,ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10**
		Теоретические занятия		**10**	
	69.	1. Классификация катионов		1	
	70.	2. Первая аналитическая группа катионов		1	

	71.	3. Вторая аналитическая группа катионов		**1**	
	72.	4. Значение катионов второй группы		**1**	
	73.	5. Третья аналитическая группа катионов		**1**	
	74.	6. Четвёртая аналитическая группа катионов		**1**	
	75.	7. Групповой реактив		**1**	
	76.	8. Классификация анионов		**1**	
	77.	9. Частные реакции анионов		**1**	
	78.	10. Систематический ход анализа соли		**1**	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.		**10**	
		Лабораторные работы.		**8**	
	79.	1. Лабораторная работа «Реакции катиона кальция»		**1**	
	80.	2. Лабораторная работа «Реакции катиона бария»		**1**	
	81.	3. Лабораторная работа «Реакции катиона алюминия»		**1**	
	82.	4. Лабораторная работа «Реакции катиона цинка»		**1**	
	83.	5. Лабораторная работа «Реакции катиона меди»		**1**	
	84.	6. Лабораторная работа «Реакции хлорид-аниона»		**1**	
	85.	7. Лабораторная работа «Реакции сульфат-аниона»		**1**	
	86.	8. Лабораторная работа «Реакции карбонат-аниона»		**1**	
		Тематика практических занятий Решение задач на правило произведение растворимости.			
		Практические занятия.		**2**	
	87.	1. Практическая работа «Произведение растворимости»		**1**	
	88.	2. Практическая работа «Условия образования осадка»		**1**	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественног		**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**28/14/14**	**ОК1-ОК3, ОК4 ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10**
		Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов	**1,2**		

о анализа.		Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля			
		Теоретические занятия		**14**	
	89.	1. Методы количественного анализа		1	
	90.	2. Этапы количественного химического анализа		1	
	91.	3. Представление результата анализа		1	
	92.	4. Гравиметрический анализ		1	
	93.	5. Методы объемного анализа		1	
	94.	6. Метод нейтрализации		1	
	95.	7. Теория индикаторов		1	
	96.	8. Основные составляющие титриметрической системы		1	
	97.	9. Методы титрования		1	
	98.	10. Окислительно-восстановительные методы		1	
	99.	11. Кривые титрования		1	
	100.	12. Перманганатометрия		1	
	101.	13. Йодометрия		1	
	102.	14. Метод комплексонообразования		1	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора. Рабочий раствор перманганата калия и установление нормальной концентрации			
		Практические занятия		**14**	
	103.	1. Практическая работа «Вычисления в весовом анализе»		1	
	104.	2. Практическая работа «Вычисления в объемном анализе»		1	
	105.	3. Практическая работа «Расчеты в гравиметрическом анализе»		1	
	106.	4. Практическая работа «Титрование сильного основания сильной кислотой»		1	
	107.	5. Практическая работа «Титрование слабой кислоты сильным основанием»		1	
	108.	6.Практическая работа «Титранты, их приготовление и стандартизация»		1	

	109.	7. Практическая работа «Определение кристаллизационной воды»		1	
	110.	8. Практическая работа «Определение нормальности и титра раствора»		1	
	111.	9. Практическая работа «Перманганатометрия»		1	
	112.	10. Практическая работа «Рабочий раствор перманганата калия»		1	
	113.	11. Практическая работа «Иодометрия»		1	
	114.	12. Практическая работа «Индикаторы для комплексонометрии»		1	
	115.	13. Практическая работа «Осадительное титрование»		1	
	116.	14. Практическая работа «Применение комплексонометрического титрования»		1	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.		**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**10/4/5/1к**	**ОК1-ОК3, ОК4,ОК5, ОК6,ОК7, ОК9, ОК10**
		1. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	**2**		
		Теоретические занятия		**4**	
	117.	1. Фотометрический метод анализа		1	
	118.	2. Рефрактометрический метод анализа		1	
	119.	3. Потенциометрический метод анализа		1	
	120.	4. Хроматографический метод анализа		1	
		Тематика практических занятий Поляриметрический метод анализа. Молекулярная рефракция. Электроды сравнения. Теория хроматографии			
		Практические занятия		**5**	
	121.	1. Практическая работа «Поляриметрический метод анализа»		1	
	122.	2. Практическая работа «Молекулярная рефракция»		1	
	123.	3. Практическая работа «Электроды сравнения»		1	
	124.	4. Практическая работа «Теория хроматографии»		1	
	125.	5. Итоговый зачёт		1	
	126.	**Консультация**		**1**	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить реферат на тему: 1. Применение физико-химических методов анализа 2. Метод Мора		**2**	
			Итого за 5-й семестр:	**64/31/32/2/1к**	
			Всего:	**126/61/63/4/2к**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Химии, биологии».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом, шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима, препараторская, вытяжной шкаф, химическая посуда, химические реактивы, сейф, центральное холодное и горячее водоснабжение, канализация, медицинская аптечка, огнетушитель.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия:

Учебно-дидактическое обеспечение:

фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины;

-индивидуальные задания по темам неорганической и органической химии;

-карточки-задания для самостоятельной работы;

раздаточные материалы: карточки-задания; инструкции, таблица растворимости солей, кислот и оснований, индивидуальные карточки-задания по темам аналитической, физической и коллоидной химии, инструкции по технике безопасности при работе со стеклянной посудой, с легковоспламеняющимися жидкостями, при работе с кислотами и щелочами, при проведении лабораторных работ.

Учебно-наглядные средства:

- таблицы по темам: «Алканы», «Алкены», «Алкины», «Арены», «Спирты», «Карбоновые кислоты», «Виды гибридизации»;
- коллекции «Металлы», «Неметаллы», сплавы (различные), полимерные материалы, синтетические и искусственные волокна, материалы и образцы изделий из соединений органического синтеза; модели производства серной кислоты, получения аммиака, расходные материалы: химические реактивы.

Стенды:

плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы:

Периодическая таблица химических элементов Д.И.Менделеева

Электрохимический ряд напряжений металлов

Растворимость солей, кислот и оснований в воде

Окраска индикаторов в различных средах

Стенд-уголок «Охрана труда и техника безопасности на уроках химии»

Печатные пособия:

Комплект таблиц по общей химии
Комплект таблиц по органической химии
Комплект таблиц по неорганической химии
Комплект таблиц «Растворы. Электролитическая диссоциация»
Комплект таблиц «Виды химической связи. Строение вещества»
Таблица «Генетическая связь неорганических соединений»
Таблица «Генетическая связь органических соединений»
Набор реактивов для проведения ученического эксперимента по химии.

Лаборатория химии.

Оборудование: Микролаборатория для химического эксперимента, включающая флакон 10 мл. – 76 шт., пробка со шпателем – 15 шт., крышка-капельница – 54 шт., пробка резиновая глухая, для флаконов – 7 шт., пробка с держателем – 1 шт., стакан стеклянный – 50 мл. – 1шт., стакан пластиковый 100 мл. – 1 шт., спиртовка – 1 шт., цилиндр мерный 50 мл., пластиковое основания – 1 шт., палочка стеклянная – 1 шт., пробирка – 10 шт., подставка под сухое горючее – 1 шт., сухое горючее – 1 шт., ступка № 1 - 1 шт., пест № 1 – 1 шт., выпарительная чаша № 1 – 1 шт., планшетка с ячейками – 1 шт., предметное стекло – 1 шт., фоновый экран – 1 шт., пробка со стеклянной газоотводной трубкой – 1 шт., пробка с силиконизированной газоотводной трубкой – 1 шт., зажим пробирочный – 1 шт., выпарительная пластина – 1 шт., пинцет – 1 шт., основание штатива – 1 шт., стойка штатива – 2 шт., втулка резьбовая, соединительная – 1 шт., муфта – 1 шт., лапка штатива – 1 шт., кольцо штатива малое – 1 шт., фильтры обеззоленные – 100 шт., спираль медная/петля нихромовая – 1 шт., периодическая система химических элементов д.и. менделеева – 1 шт., таблица растворимости – 1 шт., комплект этикеток – 1 шт., карандаш – 1 шт., трафарет – 1 шт., спичечный коробок – 1 шт., пробка № 12,5 – 1 шт., ящик для хранения – 2 шт., воронка лабораторная – 1 шт.

Вне корпуса: прибор для получения газов лабораторный – 1 шт., лоток – 1 шт.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Ерохин Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей (6-е изд.) учебник, М.: Академия, 2019

Дополнительные источники:

Саенко О.Е. С14 Аналитическая химия: учебник для средних специальных учебных заведений / О.Е. Саенко. – Изд. 3-е., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 287 с. – (Среднее профессиональное образование).

Криволапова Е.В. К-82 Физическая и коллоидная химия: учебно-практическое пособие /Е.В.Криволапова; Бузулукский гуманитарно-технологич. ин-т (филиал) ОГУ – Бузулук: БГТИ (филиал) ОГУ, 2013.-232с.

Аналитическая химия: учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений /Ю.М.Глубоков, В.А.Головачева, Ю.А.Ефимова и др./; под ред. А.А.Ищенко.- 5-е изд.,стер.-

М.:Издательский центр «Академия», 2008.-320 с. Допущено Министерством образования Российской Федерации в качестве учебника для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по группе специальностей 240000 «Химическая и биотехнологии» 5-е издание, стереотипное

Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / В.В.Белик, К.И.Киенская.-4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 288 с. Допущено Министерством образования Российской Федерации в качестве учебника для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по группе специальностей «Химическая технология» 4е издание, стереотипное

Интернет-ресурсы:

www.novedu.ru ;
www.chemistry.narod.ru ;
www.krugosvet.ru ;
http://school-collection.edu.ru/ единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;
www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»;
http://sciteclibrary.ru/ научно-техническаябиблиотека;
www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»;
www.bellerbys.com-сайт учителей биологии и химии;
http://www.alhimik.ru - полезные советы, эффектные опыты, химические новости;
http://dnttm.ru/ – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)/ Последнее посещение – февраль 2019г.;
http://www.it-n.ru/ - сетевое сообщество учителей химии;
http://chemistry-chemists.com/ – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии);
http:/www.astu.org/content/userimages/fiIe/upr_1_2009/04.pdf;

3.3. Организация образовательного процесса

Программа дисциплины имеет практикоориентированную направленность. Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. внеаудиторная работа обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
знать:		
-основные понятия и законы химии	Правильное формулирование законов и понятий химии	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии	Правильное обоснование теоретические основы органической, физической, коллоидной химии	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-понятие химической кинетики и катализа	Верное нахождение путей решения выполненных заданий экспериментальным	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования.

	способом	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-классификацию химических реакций и закономерности их протекания	Уверенное знание классификацию химических реакции по различным признакам реакций	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов	Верное выполнение и проверка количественных зависимостей между физическими величинами в реакциях	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена	Соблюдение алгоритма деятельностей при решении упражнений	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах	Верное выполнение наблюдений, измерений, опытов по схемам. Описание способов измерений	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-тепловой эффект химических реакций, термохимические реакции	Соблюдение последовательности при решении задач	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и

		индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-характеристики различных классов органических веществ, входящий в состав сырья и готовой пищевой продукции	Владение современными классификациями органических веществ , входящий в состав сырья и готовой пищевой продукции	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	Обоснование места коллоидных систем и высокомолекулярных соединений в системе пищевых продуктов	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов	Достоверные знания использования свойств дисперсных и коллоидных системы пищевых продуктов	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах	Проектирование и выбор оптимальных методов работы при исследовании поверхностных явлений в природных и технологических процессах	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-основы аналитической химии	Соблюдение основ аналитической химии, уверенная демонстрация знаний на рабочем месте	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-основные методы классического количественного и физико-химического анализа	Логическое построение исследований и их обоснования	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.

		Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры	Правильный подбор лабораторного оборудования и аппаратуры. Соблюдение безопасности при работе	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-методы и технику выполнения химических анализов	Уверенное проведение эксперимента. Соблюдение последовательности при выполнении экспериментальных работ	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-приемы безопасной работы в химической лаборатории	Правильное владение культурой учебного труда в химической лаборатории	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
Уметь:		
-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности	Логическое построение и формулирование базовых теоретических законов, теорий; формирование и планирование умений использования справочной, учебной литературой.	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса	Грамотное использование знаний учебного материала	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов	Верная, оригинальная, индивидуальная самостоятельная деятельность, своевременное корректирование выявленных неточностей	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования. Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися.
-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции	Точное выполнение расчетов, предписаний , использование справочной технической литературы.	Проверка выполнения домашнего задания. Текущий контроль знаний и умений в форме проверочных работ, фронтального опроса на занятиях, тестирования.

	Обоснование рационального решения	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам. Проверка самостоятельных работ и индивидуальных заданий, выполняемых обучающимися. Итоговый зачёт.
-использовать лабораторную посуду и оборудование	Правильный подбор приборов, оборудования. Верное демонстрация умений и знаний на рабочем месте	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру	Знание методик проведений исследований, оптимальных условий для выборов методов химического анализа. Владение современным техническим оборудованием предприятий общественного питания	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений	Правильное определение содержания неизвестных компонентов в смеси двух или нескольких веществ. Правильный подбор реактивов, качественных реакций	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений	Правильное определение содержания неизвестных компонентов в смеси двух или нескольких веществ. Точное выполнение расчетов, предписаний , использование справочной технической литературы. Обоснование рационального решения	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.
-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Соблюдение алгоритма деятельности при выполнении работ в химической лаборатории	Проверка отчета по практическим и лабораторным работам.

В результате освоения дисциплины «Химия» обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат

		информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять	Понимать значимость	Описывать	Сущность

	гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию

			высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ РЕФЕРАТОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ХИМИЯ»

1. Аналитические реакции катионов S-, p-, d- элементов.
2. Анализ соли, растворимой в воде.
3 .Математическая обработка результатов анализа.
4. Абсолютная и относительная погрешности.
5. Доверительный интервал
6. Титры и молярная концентрация эквивалента рабочих растворов
7. Поправочный коэффициент
8. Использование закона эквивалентов
9. Закон титриметрического анализа.
10. Рабочие установочные растворы
11. Метод кислотно-основного титрования
12. Молярная концентрация эквивалента
13. Эквивалент окислителей, восстановителей
14. Прямое и обратное титрование по методу замещения
15. Титрование методом замещения
16. Рабочий раствор трилона Б
17. Общая жесткость воды
18. Соль Мора
19. Метод обратного титрования
20. Метод ионообменной хроматографии
21. Метод адсорбционной хроматографии
22. Исследование осмотического давления, молярной массы вещества с использованием закона Вант-Гоффа
23. Расчет понижения давления пара, понижения температуры замерзания, повышения температуры кипения молярной массы с использованием закона Рауля.

Приложение ЕН.2
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МАТЕМАТИКА»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 7
от 04 марта 2022 г.
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Михалицина Майя Александровна, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель дисциплины:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- 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 изучения смежных естественно научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углублённой математической подготовки;

В результате изучения дисциплины студент должен уметь:

- ✓ решать задачи на отыскание производной сложной функции, производных второго и высших порядков; применять основные методы интегрирования при решении задач; применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера, в том числе профессиональной направленности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- ✓ основные математические решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- ✓ основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- ✓ основы интегрального и дифференциального исчисления.

1.4. Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники

	контекстам.	профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия. Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе		документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум,

			профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Учебная нагрузка (всего)	60
Самостоятельная работа	2
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	58
в том числе:	
теоретическое обучение	29
практические занятия	29
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»

Наименование тем	№ урока		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Колич. часов	Осваиваемые компетенции
Раздел 1	**Математический анализ**					
Тема 1.1 Дифференциальное и интегральное исчисление			**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**8/8**	ОК 1 - 11
			Предмет математического анализа и его роль в экономической теории. Теория пределов. Предел функции в точке. Вычисление пределов. Неопределенный интеграл. Простейшие приемы вычислений. Вычисление неопределенного интеграла. Исследование функции на непрерывность. Полное исследование функции и построение графика. Вычисление определённых интегралов. Нахождение частных производных. Решение прикладных задач.	1 2		
			Теоретические занятия		**3**	
	1.		Введение. Предмет математического анализа и его роль в экономической теории.		1	
	2.		Теория пределов.		1	
	3.		Предел функции в точке.		1	
			Практические занятия		**2**	
	4.	1	Вычисление пределов.		1	
	5.	2	Вычисление пределов.		1	
			Теоретические занятия		**1**	
	6.		Неопределенный интеграл. Простейшие приемы вычислений.		1	
			Практические занятия		**3**	
	7.	3	Вычисление неопределенного интеграла.		1	
	8.	4	«Исследование функции на непрерывность»		1	
	9.	5	«Полное исследование функции и построение графика»		1	
			Теоретическое занятие		**2**	
	10.		Определенный интеграл.		1	
	11.		Методы интегрирования в определённых интегралов.		1	
			Практические занятия		**1**	
	12.	6	Вычисление определённых интегралов.		1	
			Теоретические занятия		**2**	
	13.		Функции нескольких переменных.		1	
	14.		Приложение интегрального исчисления к решению прикладных задач.		1	
			Практические занятия		**2**	

	15.	7	Нахождение частных производных. Решение прикладных задач.	**1**	
	16.	8	**Контрольная работа** «Введение в математический анализ».	**1**	
Тема 1.2. Дифференциальные уравнения			**Содержание учебного материала** — Уровень освоения	**3/3**	ОК 1 - 11
			Однородное дифференциальное уравнение. Приёмы и методы для нахождения общего решения. Примеры решений дифференциальных уравнений. Решение дифференциальных уравнений. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка. Решение дифференциальных уравнений. Решение дифференциального уравнения по алгоритму — 2		
			Теоретическое занятие	**2**	
	17.		Однородное дифференциальное уравнение. Приёмы и методы для нахождения общего решения.	1	
	18.		Примеры решений дифференциальных уравнений.	1	
			Практические занятия	**1**	
	19.	9	Решение дифференциальных уравнений.	**1**	
			Теоретическое занятие	**1**	
	20.		Линейные дифференциальные уравнения второго порядка.	1	
			Практические занятия	**2**	
	21.	10	Решение дифференциальных уравнений.	**1**	
	22.	11	«Решение дифференциального уравнения по алгоритму».	**1**	
Тема 1.3. Ряды.			**Содержание учебного материала** — Уровень освоения	**3/3**	ОК 1 - 11
			Понятие числового ряда и критерии его сходимости и расходимости. Знакопеременные ряды. Признак сходимости знакопеременных рядов. Определение сходимости рядов по признаку Даламбера. Функциональные ряды. Степенные ряды. Разложение функций в степенные ряды. Некоторые приложения степенных рядов. Разложение функций в ряд Маклорена — 2, 3		
			Теоретическое занятие	**2**	
	23.		Понятие числового ряда и критерии его сходимости и расходимости.	1	
	24.		Знакопеременные ряды. Признак сходимости знакопеременных рядов.	1	
			Практические работы	**1**	
	25.	12	«Определение сходимости рядов по признаку Даламбера»	**1**	
			Теоретическое занятие	**1**	
	26.		Функциональные ряды. Степенные ряды.	1	
			Практическое занятие	**2**	
	27.	13	Разложение функций в степенные ряды. Некоторые приложения степенных рядов.	**1**	
	28.	14	Разложение функций в ряд Маклорена	**1**	

Раздел 2.						
Тема 2.1. Множества и отношения			**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**2/0**	ОК 1 - 11
			Элементы и множества. Операции над множествами. Отношения. Свойства отношений.	2		
			Теоретическое занятие		**2**	
	29.		Элементы и множества. Операции над множествами.		1	
	30.		Отношения. Свойства отношений.		1	
Тема 2.2. Основные понятия графов.			**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**-/3**	ОК 1 - 11
			Граф и его элементы. Виды графов и операции над ними. Некоторые задачи теории графов. Решение задачи теории графов	2		
			Практическая работа		**3**	
	31.	15	Виды графов и операции над ними.		1	
	32.	16	Некоторые задачи теории графов.		1	
	33.	17	**Контрольная работа.** «Решение задачи теории графов».		1	
Раздел 3						
Тема 3.1. Элементы теории вероятностей			**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**0/3**	ОК 1 - 11
			Классическое определение вероятности. Частость наступления события. Вероятность события. Операции над событиями. Сложение и умножение вероятности. Случайные величины. Числовые характеристики случайных величин. Решение задач на определение вероятности. Повторение элементов комбинаторики. Геометрические вероятности. Нормальное распределение. Применение нормального распределения.	3		
			Практические занятия		**3**	
	34.	18	Вероятность события. Операции над событиями. Сложение и умножение вероятности.		1	
	35.	19	Случайные величины. Числовые характеристики случайных величин.		1	
	36.	20	Решение задач на определение вероятности.		1	
			Самостоятельные работы		**1**	
	37.		Составление конспекта по теме: «Граф и его элементы».		1	
	38. 39.		**Консультации**		**2**	
			ИТОГО за 5 семестр		**16/20**	
Тема 3.2. Элементы математической статистики			**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**3/2**	ОК 1 - 11
			Выборочный метод математической статистики. Статистические оценки параметров распределения. Проверка статистических гипотез.	3		

			Моделирование случайных величин.			
			Теоретические занятия		**3**	
	40.		Выборочный метод математической статистики. Статистические оценки параметров распределения.		1	
	41.		Проверка статистических гипотез.		1	
	42.		Моделирование случайных величин.		1	
			Практические работы		**2**	
	43.	21	«Построение закона распределения дискретной случайной величины».		1	
	44.	22	«Проверка статистических гипотез».		1	
Раздел 4.						
Тема 4.1. Матрицы и определители			**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**2/2**	ОК 1 - 11
			Матрицы и выполнение операций над ними. Определители и их вычисление. Свойства определителей. Миноры. Выполнение действий над матрицами. Вычисление определителей. Нахождение матрицы, обратной данной, разными способами.	3		
			Теоретические занятия		**2**	
	45.		Матрицы и выполнение операций над ними.		1	
	46.		Свойства определителей. Миноры.		1	
			Практические занятия		**2**	
	47.	23	Выполнение действий над матрицами.		1	
	48.	24	**Контрольная работа.** Вычисление определителей.		1	
Тема 4.2. Системы линейных уравнений			**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**1/4**	ОК 1 - 11
			Решение систем линейных уравнений разными методами. Решение систем линейных уравнений методом Гаусса. Решение систем линейных уравнений методом Крамера. Решение систем линейных уравнений. Исследование систем уравнений и классификация их. В случае неопределенности системы уравнений найти общее и базисное решения.	3		
			Теоретические занятия		**1**	
	49.		Решение систем линейных уравнений разными методами		1	
			Практическое занятие		**4**	
	50.	25	Решение систем линейных уравнений методом Гаусса.		1	
	51.	26	Решение систем линейных уравнений методом Крамера.		1	
	52. 53.	27- 28	Контрольная работа. Решение систем линейных уравнений.		2	
Раздел 5						
Тема 5.1.			**Содержание учебного материала**	Уровень	**3/2**	ОК 1 - 11

Теория комплексных чисел				освоения		
			Комплексные числа и их геометрическая интерпретация. Действия над комплексными числами в алгебраической и тригонометрической формах. Действия над комплексными числами в показательной форме. Применение комплексных чисел в электроники, электромеханике, радиотехнике, самолётостроении.	2		
			Теоретические занятия		**3**	
	54.		Комплексные числа и их геометрическая интерпретация.		1	
	55.		Действия над комплексными числами в алгебраической и тригонометрической формах.		1	
	56.		Действия над комплексными числами в показательной форме.		1	
			Практические занятия		**2**	
	57.	29	Решение задач.		1	
	58.	30	Дифференцированный зачёт.		1	
			Самостоятельные работы		**1**	
	59.		Составление конспекта по теме: «Определители и их вычисление».		1	
	60.		**Консультация**		**1**	
			ИТОГО за 6 семестр		**9/10**	
			Итого:		**25/30/3**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Математика».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины, стенды с формулами, таблицы, плакаты по темам:

1. значение синуса, косинуса, тангенса и котангенса
2. синус, косинус, тангенс и котангенс половинного угла
3. значение функции для некоторых углов «альфа»
4. тригонометрические функции углов от 0 до 180 градусов
5. пирамиды
6. правильные многоугольники
7. графики функции
8. формулы дифференцирования
9. параллелепипеды
10. равнобедренные треугольники
11. решение треугольников
12. решение прямоугольных треугольников
13. смежные и вертикальные углы
14. векторы
15. теорема Пифагора
16. графики обратной тригонометрической функции
17. тригонометрический круг
18. решение уравнений
19. функция
20. определение тангенса числа , линия тангенса
21. тригонометор
22. решение неравенств
23. параллельность прямых и плоскостей
24. прямые и плоскости
25. площади фигур
26. признаки подобия треугольника
27. признаки равенства треугольника
28. правильные многоугольники
29. таблицы по стереометрии

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;

дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.

образцы документов, инструкции, учебники по алгебре, геометрии, по основам высшей математики, справочники по математике, по высшей математике, набор цифр, букв и знаков, магнитный набор для измерения площадей, макеты геометрических фигур.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

№	Наименование издания	Издательство	Год издания
1	В.П. Григорьев, Ю.А.Дубинский. Элементы высшей математики, 8-е издание	М:- «Академия»	2017
2	И.Д.Пехлецкий Математика	М.:Министерство	2017

1. Дополнительные источники:

№	Наименование издания	Издательство	Год издания
1	Н.В.Богомолов Практические занятия по математике	С-Пб.: Лань	2001
2	Я.М. Ерусалимский Дискретная математика	М.:Вузовская книга	2001
3	В.Н.Калинина, В.Ф.Панкин Математическая статистика	М.:Высшая школа	2001
4	М.Я.Выгодский Справочник по высшей математике	М.:Росткнига	2001
5	Д.Письменный Конспект лекций по высшей математике Часть 1 и 2	М.:Айриспрес	2001
9	О.В.Зимина и др. Высшая математика Решебник	М.: Физматлит	2005

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых студентами знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе устного опроса, проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, контрольных работ.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит преподаватель. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля разработаны контрольно-оценочные средства (КОС), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Разделы, темы	Результаты	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Раздел 1. Математический анализ			
Тема 1.1. Дифференциальное и интегральное исчисление	**Уметь:** - 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. **Знать:** - первый и второй замечательные пределы; - определение производной, ее геометрический смысл; - таблицу производных; - формулы производных суммы, произведения, частного; - основные методы интегрирования; - таблицу простейших интегралов; - формулу Ньютона – Лейбница; - определение частной производной; - свойства определенного и неопределенного интегралов.	Формулирование геометрического смысла производной и интеграла. Формулирование механического смысла производной. производных и интегралов. Владение вычислительной техникой. Проведение аналитических выкладок при исследовании функции. Построение графика по окончании полного исследования функции. Оформление хода решения задачи в рамках предложенного теоретического материала. Получение верного ответа. Применение дифференциального и интегрального исчисления при решении физических и геометрических задач.	Тест, практическая работа, контрольная работа. Наблюдение, выполнение практической работы, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
Тема 1.2. Дифференциальные уравнения	**Уметь:** - составлять дифференциальные уравнения для простейших задач; - решать дифференциальные уравнения с разделяющими переменными; - решать однородные дифференциальные уравнения первого порядка;	Оперирование теоретическим материалом при решении уравнений. Обоснование выбора метода решения уравнения.	тест, самостоятельные работы, задачи практических занятий, зачёт Наблюдение, устные ответы на вопросы,

	- решать однородные линейные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами; -решать простейшие дифференциальные уравнения в частных производных; - решать дифференциальные уравнения первого порядка, линейные относительно частных производных. **Знать:** - типы задач, приводящие к дифференциальным уравнениям; - 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 разделяющими переменными, дифференциальных уравнений первого порядка, дифференциальных уравнений второго порядка с постоянными коэффициентами; - методы решения простейших дифференциальных уравнений с частными производными; - методы решения дифференциальных уравнений первого порядка линейных относительно частных производных.	Владение вычислительной техникой. Получение верного ответа. Приведение примеров области применения ОДУ для описания процессов реальной жизни.	выполнение объёма работ на практических занятиях, работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
Тема 1.3. Ряды	**Уметь:** - определять сходимость числовых и функциональных рядов по признаку Даламбера; - применять признак Лейбница для знакопеременных рядов; - разлагать элементарные функции в ряд Маклорена. **Знать:** - 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.	Обоснование выбора метода решения задачи. Проведение логически верных рассуждений при исследовании рядов на сходимость. Получение верного ответа. Применение степенных рядов к приближённым вычислениям. Описание процессов в естествознании и технике.	Тест, практическая работа. Наблюдение, выполнение практической работы, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
Раздел 2. Основы дискретной математики			
Тема 2.1. Множества и отношения. Свойства отношений. Операции над множествами	**Уметь:** - строить диаграммы Эйлера; - выполнять операции над множествами; **Знать:** - способы задания множеств; - о диаграммах Эйлера; - определения: множества, отношения; - операции и свойства операций над множествами; - свойства отношений.	Оперирование теоретическим материалом при создании множества. Задание множества с помощью различных характеристик. Демонстрация отношения между множествами с помощью диаграмм.	Тест, практические занятия. Наблюдение, решение типовых задач, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
Тема 2.2. Основные понятия теории графов	***иметь представление*** - о связи понятия графов и понятия отношения; **Усвоенные знания:** - определение графов и его элементов;	Применение теории графов при решении задач и доказательстве теорем.	Тест, практические занятия, контрольная работа. Наблюдение, решение типовых задач, устные

	- виды графов и операции над ними.		ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
Раздел 3. Элементы теории вероятностей и математической статистики			
Тема 3.1. Элементы теории вероятностей	**Уметь:** - находить вероятность в простейших задачах, используя классическое определение вероятностей; - решать задачи с применением теоремы сложения вероятностей для несовместных событий; - строить ряды распределения случайной величины; - находить функцию распределения случайной величины. **Знать:** - понятия: событие, частота и вероятность появления события, совместные и несовместные события, полная вероятность; - теорему сложения вероятностей; - теорему умножения вероятностей; - способы задания случайной величины; - определения непрерывной и дискретной случайных величин; - закон распределения случайной величины.	Применение аппарата теории вероятностей к конкретным данным. Владение математическими и количественными методами решения типовых задач. Составление закона распределения случайной величины.	Тест, практические занятия. Наблюдение, решение типовых задач, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
Тема 3.2. Элементы математической статистики	**Уметь:** - находить математическое ожидание и дисперсию случайной величины по заданному закону ее распределения; - находить среднее квадратичное отклонение случайной величины. **Знать:** - определение математического ожидания, дисперсии дискретной случайной величины; - среднее квадратичное отклонение случайной величины;	Владение математическими и количественными методами решения типовых статистических задач и задач социально-экономического характера. Использование профессиональной вероятностно-статистической терминологией для описания случайных явлений. Формулирование вывода исходя из полученных результатов при решении типовых задач.	Тест, практическая работа. Наблюдение, выполнение практических работ, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
Раздел 4. Элементы линейной алгебры и теории комплексных чисел			
Тема 4.1. Матрицы и определители	**Уметь:** - совершать арифметические операции над матрицами; - находить определитель матрицы; - решать типовые задачи в пределах изучаемого программного материала. **Знать:** - теоретические основы линейной алгебры;	Владение правилами вычисления определителя матрицы. Владение приёмами выполнения операций над матрицами.	Тест, практические занятия, контрольная работа. Наблюдение, решение типовых задач, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
Тема 4.2. Системы линейных уравнений	Уметь: - решать системы уравнений методами Крамера, Гаусса, методом обратной матрицы.	Проведение исследований систем уравнений и их классификация.	Тест, практические занятия, контрольная работа. Наблюдение, решение

	Знать: - основные понятия и методы линейной алгебры	Владение математическими и количественными методами решения для решения систем линейных уравнений.	типовых задач, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
Раздел 5. Теория комплексных чисел			
Тема 5.1. Теория комплексных чисел	Уметь: - совершать операции с комплексными числами. Знать: - основные понятия и методы теории комплексных чисел.	Владение приёмами совершения операций над комплексными числами.	Тест, практические занятия. Наблюдение, решение типовых задач, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Практические занятия. Наблюдение, решение типовых задач, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Приложение ЕН.3
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело» утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель:
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Североуральский политехникум»

Разработчик: Совкова Анастасия Дмитриевна, преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ	17
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

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

формирование у студента экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- 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

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- 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 освоить следующие **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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие **профессиональные компетенции:**

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**72**
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**69**
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	35
Самостоятельная работа обучающегося	**3**
Промежуточная аттестация проводится в форме **дифференцированного зачета**	

2.1.Тематический план и содержание учебной дисциплины «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Особенности и взаимодействия общества и природы				
Тема 1.1. Взаимодействие человека и природы.		**Содержание учебного материала** Введение. Природа и общество. Формы взаимодействия. Глобальные проблемы экологии Определение экологического кризиса. Влияние урбанизации на биосферу. Малоотходные и ресурсосберегающие производства. Охрана биосферы от загрязнений выбросами хозяйственной деятельности. Уничтожение вредных выбросов Особенности природопользования на ранних этапах общественного развития. Научно-техническая культура и проблемы природопользования. Воздействие человека на природные экосистемы	**4/5/4**	
		Теоретические занятия	**4**	
	1	Введение в дисциплину «Экологические основы природопользования»	1	1
	2	Природа и общество.	1	2
	3	Формы взаимодействия	1	2
	4	Глобальные проблемы экологии	1	2
		Практические занятия	**5**	
	5	Определение экологического кризиса	1	3
	6	Изучение влияния урбанизации на биосферу.	1	3
	7	Заполнение таблицы «малоотходные и ресурсосберегающие производства».	1	3
	8	Заполнение схемы «охрана биосферы от загрязнений выбросами хозяйственной деятельности»	1	3
	9	Экологическая игра «Уничтожение вредных выбросов»	1	3
Тема 1. 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование.		**Содержание учебного материала** Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства водных и земельных ресурсов. Проблемы использования полезных ископаемых. Проблемы использования и воспроизводства растительного мира. Проблема питания и производства сельскохозяйственной продукции. Проблема сохранения человеческих ресурсов. Пищевые ресурсы человечества. Контрольная работа «Проблемы использования природных ресурсов». Основные направления рационального природопользования.	**4/4/5**	

		Промышленное лесопользование. Особо охраняемые природные территории. Заповедники России. Природопользование в экономически развитых странах.		
		Теоретические занятия	**4**	
	10	Природные ресурсы и их классификация.	1	1
	11	Проблемы использования и воспроизводства водных и земельных ресурсов	1	2
	12	Проблемы использования полезных ископаемых	1	2
	13	Проблемы использования и воспроизводства растительного мира	1	2
		Практические занятия	**4**	
	14	Оформление таблицы «Проблема питания и производства сельскохозяйственной продукции»	1	3
	15	Оформление конспекта «Проблема сохранения человеческих ресурсов»	1	3
	16	Оформление творческой работы «Пищевые ресурсы человечества.»	1	3
	17	Контрольная работа «Проблемы использования природных ресурсов»	1	3
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами.		**Содержание учебного материала** Основные загрязнители и их классификация. Миграция и накопление радиоактивных веществ. Миграция и накопление токсичных веществ. Экологический риск. Виды и методы мониторинга. «Зелёная революция» и её последствия. Организация мониторинга окружающей среды. Способы ликвидации последствий заражения окружающей среды Контрольная работа «Токсичные вещества и их влияние на человека. Загрязнение биосферы. Прямое воздействие на человека загрязнения биосферы. Результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по её охране. Зеленые насаждения как средства защиты человека.	**5/4/4**	
		Теоретические занятия	**5**	
	18	Основные загрязнители и их классификация.	1	2
	19	Миграция и накопление радиоактивных веществ.	1	2
	20	Миграция и накопление токсичных веществ.	1	2
	21	Экологический риск.	1	1
	22	Виды и методы мониторинга.	1	2
		Практические занятия	**4**	
	23	Оформление конспекта на тему: «Зелёная революция» и её последствия	1	2
	24	Организация мониторинга окружающей среды.	1	2
	25	Заполнение таблицы: «Способы ликвидации последствий заражения окружающей среды»	1	2
	26	Контрольная работа «Токсичные вещества и их влияние на человека	1	3

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования				
Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.		**Содержание учебного материала** Экологические права граждан. Международное сотрудничество в области окружающей среды. Юридическая ответственность в области охраны окружающей среды. Федеральный закон «Об охране окружающей среды». Возмещение вреда, причинённого окружающей среде. Экологическое право в системе российского законодательства4Роль международных организаций в охране природы. Органы управления надзора по охране природы. История международного природоохранного движения	**3/3/3**	
		Теоретические занятия	**3**	
	27	Экологические права граждан	1	2
	28	Международное сотрудничество в области окружающей среды.	1	2
	29	Юридическая ответственность в области охраны окружающей среды	1	2
		Практическая работа	**2**	
	30	Изучение Федерального закона «Об охране окружающей среды»	1	3
	31	Оформление творческой работы «Возмещение вреда, причинённого окружающей среде»	1	2
		Самостоятельная работа	**3**	
		Работа с дополнительными источниками по темам: «Экологическое право в системе российского законодательства», «Органы управления надзора по охране природы», «История международного природоохранного движения». Подготовка сообщений на темы: «Экологическое право в системе российского законодательства», «Органы управления надзора по охране природы», «История международного природоохранного движения».	3	3
	32	**Зачет «Экологические основы природопользования»**	1	3
		Всего:	**16/16/16**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Экологические основы природопользования».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины.

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гальперин, М. В. Экологические основы природопользования : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 256 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016287-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1712398. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

1.Путилов А.В. Охрана окружающей среды –М; Химия, 1991.
2.Хатунцев Ю.Л. Экология и экологическая безопасность. М; 2002г.
3.Миркин Б.М. Экология России. М; АО «МДС», 1995.
4. Андреева А.Е. ГуроваТ.Ф, Беседы по экологии –М4 1997г

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий по заполнению таблиц, схем, выполнению аудиторных контрольных работ, оформлению конспектов по темам, выполнение творческих работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля педагогом создаются контрольно-оценочные средства (КОС)

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Тема 1.1. Взаимодействие человека и природы	Составляют схемы малоотходных предприятий. Знают виды загрязнений, виды утилизации бытовых и промышленных отходов, парниковый эффект, кислотные дожди, «озоновые дыры».	Излагают материал. Обосновывают влияние загрязнений на окружающую среду. Доказывают важность устройства малоотходных предприятий для окружающей среды.	Устный опрос. Самооценка. Решение творческих задач.
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование.	Проводят самостоятельный поиск экологической информации с использованием различных источников и ее представления в различных формах; связывают изученный материал со своей профессиональной деятельностью; Классифицируют природные ресурсы, проблемы питания, сельскохозяйственные проблемы	Обосновывают свои выводы при написании реферата. Изложение пройденного материала. Определение видов природных ресурсов. Выполняют практическое задание.	Защита рефератов. Контрольная работа. Тема: «Проблемы использования природных ресурсов» Практическая работа.
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивным и веществами.	Решают задачи по экологической тематике. Классифицируют различные загрязнители.	Находят правильное решение. Обосновывают выводы. Делают прогноз об экологических последствиях заражения окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами.	Контрольная работа. Самооценка.

Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	Характеризуют общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	Обосновывают правильность применения общественных мероприятий.	Тест. Дифференцированный зачет

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Наблюдение, Опрос, Экспертная оценка, Решение проблемных ситуаций, Анализ продуктов деятельности, Моделирование ситуаций,
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Берет 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.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
ПК.1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Организовывает подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Наблюдение, Выполнение практических заданий
ПК.1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов	Организовывает подготовку рыбы и приготовление	

	для сложной кулинарной продукции	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК.1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Организовывает подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	
ПК.2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Организовывает и проводит приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	
ПК.2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Организовывает и проводит приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	
ПК.2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Организовывает и проводит приготовление сложных холодных соусов	
ПК.3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Организовывает и проводит приготовление сложных супов	
ПК.3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Организовывает и проводит приготовление сложных горячих соусов	
ПК.3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Организовывает и проводит приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	
ПК.3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Организовывает и проводит приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК.4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Организовывает и проводит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
ПК.4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Организовывает и проводит приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
ПК.4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Организовывает и проводит приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК.4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Организовывает и проводит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	
ПК.5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Организовывает и проводит приготовление сложных холодных десертов	
ПК.5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Организовывает и проводит приготовление сложных горячих десертов	
ПК.6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	Участвует в планировании основных показателей производства	
ПК.6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	Планирует выполнение работ исполнителями	

ПК.6.3	Организовывать работу трудового коллектива	Организовывает работу трудового коллектива	
ПК.6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Контролирует ход и оценивает результаты выполнения работ исполнителями	
ПК.6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Ведет утвержденную учетно-отчетную документацию	

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ РЕФЕРАТОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1. Экология и здоровье человека.
2. Экологические, эстетические и этические причины, побуждающие охранять природу.
3. Экология человека и социальные проблемы.
4. Экологическая культура человека.
5. Прогноз последствий взаимодействия человека с природой.
6. Город – новая среда обитания человека и животных.
7. Биологические. медицинские и социальные аспекты взаимодействия человека со средой его обитания.
8. Заповедное дело в России.
9. Международное сотрудничество по вопросам охраны окружающей среды.
10. Принципы и основные направления рационального природопользования.
11. Основные задачи мониторинга окружающей среды: оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.
12. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.
13. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций: международные соглашения, конвенции, договоры.

Приложение ОП.1
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
_____
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
_____ Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года, внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Гребенюк Татьяна Геннадьевна , преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
	ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Область применения рабочей программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
Целями изучения дисциплины являются:
- получение студентами знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- Использовать лабораторное оборудование;
- Определять основные группы микроорганизмов;
- Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
- Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- Основные термины микробиологии;
- Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- Характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха;
- Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- Микробиологию основных пищевых продуктов;
- Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- Правила личной гигиены работников организации питания;

- Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- Пищевые вещества и их значение для организма человека;
- Схему микробиологического контроля; - Суточную норму потребностей человека в питательных веществах; - Основные процессы обмена веществ в организме; - Суточный расход энергии;
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- Методики составления рационов питания.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Общие и профессиональные компетенции	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Основы антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум,

	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Использовать знания по финансовой грамотности, Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

ВПД1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; (ПК 1.1-1.5) ВПД2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; (ПК 2.1-2.8) ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; (ПК 3.1-3.6) ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; (ПК 4.1-4.5) ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; (ПК 5.1-5.5) ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; (ПК.6.1, 6.3-6.5)	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP))	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи. Обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	64
Самостоятельная работа	**2**
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**62**
в том числе:	
Теоретическое обучение	31
Практические занятия (в том числе в форме практической подготовки)	31
Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта	

2.2. Учебная нагрузка

Виды учебной работы	1 курс	2 курс	Всего часов
	2 семестр	3 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	37/36/18	27/26/13	64/62/31
в том числе: практические работы лабораторные работы	18	13	31
Самостоятельная работа	1	1	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	№ п/п	№ по видам работ	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы (в т.ч. в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4		5	6
	2 СЕМЕСТР				**37/36 /18+18/1**	
Введение			**Содержание учебного материала** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	**Уровень освоения** 1	**1**	**ОК 1-11**
			Теоретические занятия		**1**	
	1	1	Основные понятия и термины микробиологии.		1	
Раздел 1	**Морфология и физиология микробов**				**22**	
Тема 1.1 Морфология микробов			**Содержание учебного материала** Классификация микроорганизмов. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	**Уровень освоения** 1,2	**2/4**	**ОК 1-11**
			Теоретические занятия		**2**	
	2	1	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		1	
	3	2	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.		1	
			Практические занятия		**4**	
	4-5	1-2	Изучение устройства микроскопа.		2	
	6-7	3-4	Определение основных групп микроорганизмов.		2	
Тема 1.2. Физиология микробов			**Содержание учебного материала** Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	**Уровень освоения** 2;3	**3/4**	**ОК 1-11**
			Теоретические занятия		**3**	
	8	1	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.		1	
	9	2	Химический состав клеток и микроорганизмов.		1	
	10	3	Обмен веществ и питание микробов.		1	

			Практические занятия		**4**	
	11-12	1-2	Выращивание микробов на различных питательных средах.		2	
	13-14	3-4	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.		2	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы			**Содержание учебного материала** Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	**Уровень освоения** **2;3**	**2/-**	**ОК 1-11**
			Теоретические занятия		**2**	
	15	1	Влияние внешней среды на микроорганизмы.		1	
	16	2	Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		1	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов			**Содержание учебного материала** Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	**Уровень освоения** **2;3**	**3/4**	**ОК 1-11** ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 **ПК 6.3-6.4**
			Теоретические занятия		**3**	
	17	1	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.		1	
	18	2	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.		1	
	19	3	Микробиология основных пищевых продуктов.		1	
			Практические занятия		**4**	
	20-21	1-2	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп		2	
	22-23	3-4	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.		2	
Раздел 2			**Основы физиологии питания**		**21**	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания			**Содержание учебного материала** Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	**Уровень освоения** **2;3**	**3/2**	**ОК 1-11** ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
			Теоретические занятия		**3**	
	24	1	Основные пищевые вещества		1	

	25	2	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания		1	
	26	3	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		1	
			Практические занятия		**2**	
	27-28	1-2	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи			**Содержание учебного материала** Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	**Уровень освоения 2;3**	**2/2**	**ОК 1-11** ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.1**
			Теоретические занятия		**2**	
	29	1	Понятие о процессе пищеварения		1	
	30	2	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		1	
			Практические занятия		**2**	
	31	1	Изучение схемы пищеварительного тракта		1	
	32	2	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		1	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии			**Содержание учебного материала** Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	**Уровень освоения 2;3**	**2/4/1**	**ОК 1-11 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1**
			Теоретические занятия		**2**	
	33	1	Общее понятие об обмене веществ		1	
	34	2	Общее понятие об обмене энергии		1	
			Практические занятия		**2**	
	35-36	1-2	Выполнение расчёта суточного расхода энергии		2	
			Самостоятельная работа обучающихся		**1**	
			Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)		1	
			Итого за 2 семестр		**37/36/18+18 /1**	
			3 СЕМЕСТР		27/26/13+13 /1	
	37-38	3-4	Выполнение расчёта калорийности блюда		2	

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения			**Содержание учебного материала** Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	**Уровень освоения 2;3**	**2/4**	**ОК 1-11 ПК 6.1**
			Теоретические занятия		**2**	
	39	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.		1	
	40	2	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.		1	
			Практические занятия		**4**	
	41-42	1-2	Составление рационов питания для детей		2	
	43-44	3-4	Составление рационов питания для подростков		2	
Раздел 3	**Гигиена и санитария в организациях питания**				**20**	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика			**Содержание учебного материала** Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	**Уровень освоения 2;3**	**3/4**	**ОК 1-11** ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
			Теоретические занятия		**3**	
	45	1	Личная гигиена работников пищевых производств		1	
	46	2	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Гельминтозы. Виды, характеристика. Профилактика.		1	
	47	3	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		1	
			Практические занятия		**4**	
	48-49	1-2	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.		2	
	50-51	3-4	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве		2	
Тема 3.2 Санитарно-			**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях	**Уровень освоения**	**4/1**	**ОК 1-11** ПК 1.2-1.5

гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала			питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	**2;3**		ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
			Теоретические занятия		**4**	
	52	1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.		1	
	53	2	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		1	
	54	3	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения		1	
	55	4	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		1	
			Практические занятия		**1**	
	56	1	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами		1	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов			**Содержание учебного материала** Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	**Уровень освоения** **2;3**	**1/1**	**ОК 1-11** ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 **ПК 6.3-6.4**
			Теоретические занятия		**1**	
	57	1	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		1	
			Практические занятия		**1**	
	58	1	Гигиеническая оценка качества готовой пищи		1	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и			**Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту,** к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	**Уровень освоения** **2;3**	**3/2/1**	**ОК 1-11** **ПК 1.2-1.5** **ПК 2.2-2.8** **ПК 3.2-3.6** **ПК 4.2-4.5** **ПК 5.2-5.5**

хранению пищевых продуктов			**Теоретические занятия**	**3**	**ПК 6.3-6.4**
	59-60	1-2	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению сырья, кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	
	61	3	Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
			Практические занятия	**1**	
	62	1	Зачёт	1	
			Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
			Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	1	
			Итого за 2 семестр	**27/26/13+13/1**	
			Всего:	**64** = 62(31+31)/2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально- техническое обеспечение обучения.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам: термостат, сушильный шкаф, микроскоп, технические весы с разновесами, чашки Петри, препарированная игла, пробирки, предметные и покровные стёкла, мерный стакан, фарфоровые чашки, фильтровальная бумага, пипетки, питательные среды;
- коллекция дезинфицирующих средств.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины, стенды, плакаты, схемы, таблицы по темам дисциплины, электронные ресурсы (учебники, учебные пособия, справочники, энциклопедии) электронные библиотечные системы (ЭБС) в соответствии с договором учреждения.

- электронная презентация «Основные группы микроорганизмов»; «Острые кишечные инфекции»
- учебный фильм «Пищевые отравления»

Нормативные документы:

- инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов:
- Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим при ожогах;
- Инструкции по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.

Методические материалы:

карточки-задания для самостоятельной работы; ситуационные и проблемные задания по темам;
методические рекомендации по написанию и порядок защиты реферата, доклада;
методические рекомендации по созданию проектов и презентаций;
методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы, практической работы.
материалы для текущего контроля освоения дисциплины
контрольно-измерительный материалы для итогового контроля;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
5. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции. (с изменениями на 8 августа 2019 года)
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ **от 27.10.2020 № 32.**
14. СанПиН 2.3.2.1280-03 "Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"*, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 9 апреля 2003 года, с 25 июня 2003 года.
15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня 2003 года.
16. Федеральный закон № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». (с изменениями на 13 июля 2020 года)
17. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Введены в

действие с 16 декабря 2015 года утверждены Решением решением Коллегии ЕЭК от 10 ноября 2015 года N 149. (с изменениями на 3 августа 2021 года)
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
20. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
21. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141779 – Режим доступа: по подписке.
22. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.
Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит преподаватель.
Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.
Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем создаются комплекты оценочных средств (КОС), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль при провдении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде: -письменных ответов

питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (HACCP)) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	**Правильность**, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация в форме зачета в виде:** **-письменных ответов**

Показатели контроля ОК:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает результаты своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

		контексте профессиональной деятельности		
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Основы антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в

		рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации

		Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Использовать знания по финансовой грамотности, Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Кредитные банковские продукты

Показатели контроля ПК:

ВПД 1.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:		
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Использует лабораторное оборудование; - Определяет основные группы микроорганизмов; - Обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - Обеспечивает требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; - Проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - Рассчитывает энергетическую ценность блюд; - Составляет рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; - Осуществляет микробиологический контроль пищевого производства; при выполнении всех видов профессиональной деятельности	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ВПД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:		
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Использует лабораторное оборудование; - Определяет основные группы микроорганизмов; - Обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - Обеспечивает требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с		

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; - Проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - Рассчитывает энергетическую ценность блюд; - Составляет рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; - Осуществляет микробиологический контроль пищевого производства; при выполнении всех видов профессиональной деятельности	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:		
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Использует лабораторное оборудование; - Определяет основные группы микроорганизмов; - Обеспечивает выполнение санитарно- эпидемиологических правил и нормативов, приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - Обеспечивает требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; - Проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - Рассчитывает энергетическую ценность блюд; - Составляет рационы питания	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и		

форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; - Осуществляет микробиологический контроль пищевого производства; при выполнении всех видов профессиональной деятельности	
ВПД4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:		
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- Использует лабораторное оборудование; - Определяет основные группы микроорганизмов; - Обеспечивает выполнение санитарно- эпидемиологических правил и нормативов, приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - Обеспечивает требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; - Проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - Рассчитывает энергетическую ценность блюд; - Составляет рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; - Осуществляет микробиологический контроль пищевого производства при выполнении всех видов профессиональной деятельности	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы
ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:		
ПК 5.1. Организовывать подготовку	- Использует лабораторное	Текущий контроль

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	оборудование; - Определяет основные группы микроорганизмов; - Обеспечивает выполнение санитарно- эпидемиологических правил и нормативов, приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - Обеспечивает требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; - Проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - Рассчитывает энергетическую ценность блюд; - Составляет рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; - Осуществляет микробиологический контроль пищевого производства; при выполнении всех видов профессиональной деятельности	при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы
ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:		
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров,	- Использует лабораторное оборудование; - Определяет основные группы микроорганизмов; - Обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - Обеспечивает требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; - Проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - Рассчитывает энергетическую ценность блюд; - Составляет рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; - Осуществляет микробиологический контроль	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы

пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	пищевого производства при выполнении всех видов профессиональной деятельности	

Приложение ОП.02
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
_____ / Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
педагогическим советом
заместитель директора по УМР
_____ Кировская Р.К.
14.03 2022 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС по специальности Поварское и кондитерское дело утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарегистрировано в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Разжигаева Клавдия Михайловна, преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области организации хранения и контроля запасов и сырья на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по организации хранения и контроля запасов и сырья в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения 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 расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Использование актуальной нормативно-правовой документации по	Определять актуальность нормативно-правовой	Содержание актуальной нормативно-правовой

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
личностное развитие.	специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Основы антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Использовать знания по финансовой грамотности, Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
1	2	3	4
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	- Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при организации приготовления полуфабрикатов, - Организовывает подготовку	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП

регламентами. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами при организации приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, при организации приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, при организации приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, при организации приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, при организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	(НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов; -методы контроля качества продуктов перед их использованием. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения. -требования к качеству пищевых продуктов, сырья

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Учебная нагрузка (всего)	96
Самостоятельная работа	3
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	93
в том числе:	
Теоретическое обучение	46
Практические занятия (в том числе в форме практической подготовки)	47
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	№ п/п	№ по темам	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы (в т.ч. в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5	6	7
Введение			**Содержание учебного материала** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Основные понятия и термины организации хранения и контроля запасов и сырья. Классификация, ассортимент, маркировка.	**Уровень освоения** **1**	**1/-**	
			Теоретические занятия		**1**	
	1.	1	Цели и задачи дисциплины		1	ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1			**Основные группы продовольственных товаров**		**44**	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров			**Содержание учебного материала** Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	**Уровень освоения** **1,2**	**3/-**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия		**3**	
	2.	1	Классификация продовольственных товаров.		1	
	3.	2	Качество и безопасность продовольственных товаров.		1	
	4.	3	Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности.		1	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов			**Содержание учебного материала** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Уровень освоения** **2,3**	**2/3**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

и продуктов их переработки			**Теоретические занятия**		**2**	
	5.	1	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		1	
	6.	2	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		1	
			Практические занятия		**3**	
	7.	1	Органолептическая оценка качества свежих овощей.		1	
	8.	2	Органолептическая оценка качества свежих плодов, грибов		1	
	9.	3	Органолептическая оценка качества продуктов переработки овощей		1	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров			**Содержание учебного материала** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	**Уровень освоения** **2,3**	**2/3**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия		**2**	
	10.	1	Товароведная характеристика, сроки хранения, требования к качеству: круп, муки, макаронных изделий.		1	
	11.	2	Товароведная характеристика, сроки хранения, требования к качеству: хлеба и хлебобулочных изделий.		1	
			Практические занятия		**3**	
	12.	1	Органолептическая оценка качества: круп.		1	
	13.	2	Органолептическая оценка качества: муки, макаронных изделий.		1	
	14.	3	Органолептическая оценка качества: хлеба и хлебобулочных изделий		1	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров			**Содержание учебного материала** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	**Уровень освоения** **2,3**	**2/3**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия		**2**	
	15.	1	Ассортимент, товароведная характеристика молока и молочных продуктов		1	
	16.	2	Требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия		1	

			и сроки хранения.			
			Практические занятия		**3**	
	17.	1	Органолептическая оценка качества молока, сливок, сметаны		1	
	18.	2	Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов		1	
	19.	3	Органолептическая оценка качества молочных консервов		1	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов			**Содержание учебного материала** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.	**Уровень освоения 2,3**	**2/3**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия		**2**	
	20.	1	Ассортимент, товароведная характеристика, рыбы, рыбных продуктов.		1	
	21.	2	Сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.		1	
			Практические занятия		**3**	
	22.	1	Органолептическая оценка качества рыбы.		1	
	23.	2	Органолептическая оценка качества рыбных продуктов переработки		1	
	24.	3	Органолептическая оценка качества нерыбных продуктов моря		1	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов			**Содержание учебного материала** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	**Уровень освоения 2,3**	**2/3**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия		**2**	
	25.	1	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству мяса, мясных продуктов.		1	
	26.	2	Сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		1	
			Практические занятия		**3**	
	27.	1	Органолептическая оценка качества мяса.		1	
	28.	2	Органолептическая оценка качества мясных субпродуктов		1	
	29.	3	Органолептическая оценка качества птицы		1	
			Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение		**1**	

			нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
			Итого за 2-й семестр	**14/15/1**	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров			Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров **Уровень освоения** **2,3**	**3/3**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия	**3**	
	30.	1	Ассортимент, товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров.	1	
	31.	2	Кулинарное назначение, требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	1	
	32.	3	Условия и сроки хранения, яичных продуктов, пищевых жиров	1	
			Практические занятия	**3**	
	33.	1	Органолептическая оценка качества яичных продуктов.	1	
	34.	2	Органолептическая оценка качества пищевых жиров	1	
	35.	3	Органолептическая оценка качества пищевых жиров	1	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров			**Содержание учебного материала** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров. **Уровень освоения** **2,3**	**4/4/**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия	**4**	
	36.	1	Ассортимент, товароведная характеристика кондитерских товаров.	1	
	37.	2	Ассортимент, товароведная характеристика вкусовых товаров.	1	
	38. . 39.	3-4	Кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	
			Практические занятия	**4**	
	40.	1	Органолептическая оценка качества кондитерских товаров	1	
	41.	2	Органолептическая оценка качества вкусовых товаров	1	

	42.	3	Определение качества и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров	1	
	43.	4	Определение качества и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров	1	
Раздел 2			**Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**	**52**	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения			**Содержание учебного материала** Основные требования к организации снабжения предприятий сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация складского хозяйства, договорных отношений с поставщиками. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества). **Уровень освоения 1,2,3**	**6/5**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия	**6**	
	44.	1	Организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	1	
	45.	2	Логистический подход и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.	1	
	46.	3	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов.	1	
	47.	4	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.	1	
	48.	5	Организация тарного хозяйства, тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	1	
	49.	6	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.	1	
			Практические занятия	**5**	
	50.	1	Составление договора поставки на продовольственные товары.	1	
	51.	2	Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	1	
	52.	3	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема	1	

			производства кулинарной продукции, типа предприятия.			
	53.	4	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.		1	
	54.	5	Подбор технического оснащения складских помещений		1	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей			**Содержание учебного материала** . Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	**Уровень освоения** **2,3**	**2/3**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия		**2**	
	55.	1	1. Правила приема продовольственных товаров и товарно-материальных ценностей. Товарные запасы.		1	
	56.	2	2. Виды и порядок оформления сопроводительной документации.		1	
			Практические занятия		**3**	
	57. . 58.	1-2	Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство.		2	
	59.	3	Определение наличия запасов на складе.		1	
			Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		**1**	
			Итого за 3-й семестр		**15/15/1**	
Тема 2.3 Организация			**Содержание учебного материала** Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.	**Уровень освоения**	**5/4**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,

хранения различных видов продовольственных товаров			Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	**2,3**		3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия		**5**	
	60. . 61.	1-2	Способы хранения и укладки продовольственных товаров.		2	
	62.	3	Нормируемые и ненормируемые потери.		1	
	63. . 64.	4-5	Методы контроля качества продуктов при хранении.		2	
			Практические занятия		**4**	
	65. . 66.	1-2	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		2	
	67.	3	Решение производственных ситуаций проведения инструктажа по соблюдению безопасных способов хранения продукции		1	
	68.	4	Оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		1	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы			**Содержание учебного материала** . Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	**Уровень освоения** **2,3**	**4/3**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия		**4**	
	69. . 70.	1-2	Правила оформления заказа на продукты со склада.		2	
	71. . 72.	3-4	Правила и требования отпуска сырья и продуктов на производство.		2	
			Практические занятия		**3**	

	73. . 74.	1-2	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
	75.	3	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	1	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания			**Содержание учебного материала** Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе **Уровень освоения 2,3**	**8/9**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
			Теоретические занятия	**8**	
	76. . 77.	1-2	Способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	2	
	78.	3	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	1	
	79. . 80.	4-5	Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	
	81.	6	Нормы расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	1	
	82. . 83.	7-8	4. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	
			Практические занятия	**10**	
	84. . 85.	1-2	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов.	2	
	86. . 87.	3-4	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов.	2	
	88. . 89.	5-6	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	90. . 91. . 92.	7-9	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	3	
		1	**Самостоятельная работа обучающихся:** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам	**1**	

			проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве		
	93.	1	**Зачет**	1	
			Итого 4-й семестр	**17/17/1**	
		Всего:		**96 =46/47/3**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: стенды, таблицы, схемы, плакаты по темам дисциплины «Организация складского хозяйства»; «Весоизмерительное оборудование»; электронные презентации к темам учебной дисциплины

электронная презентация «Организация производства на ПОП»;
электронная презентация «Виды тары, производственная характеристика»
электронная презентация «Виды снабжения ПОП»

Учебно-дидактическое обеспечение: задания, карточки-таблицы, карточки-вопросы, карточки-картинки, карточки-схемы; карточки-задания для самостоятельной работы; ситуационные и проблемные задания по темам;

Нормативные документы:

- инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов:
- инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим при ожогах;
- инструкции по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Гусейнова Б. М. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное пособие для студентов СПО /Б. М. Гусейнова. – Махачк.2018г.
2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования /-2021г

Нормативные документы:

1. ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Дата введения 2016.01.01
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Дата введения 2016.01.01.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016.01.01.
4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Дата введения 2016.01.01.
5. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Дата введения 2016.01.01.
6. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения 2015.01.01.
7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Дата введения 2015.01.01.
8. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015.01.01.
9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения 2015.01.01.
10. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Дата введения 2015.01.01.
11. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. Дата введения 2015.09.01.
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Дата введения 2015.01.01.
13. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. Дата введения 2014.01.01.
14. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. Дата введения 2013.01.01.
15. ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. Дата введения 2014.01.01.
16. ГОСТ Р 54607.3-2014. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания. Дата введения 2016.01.01.

17. ГОСТ Р 54607.4-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ. Дата введения 2016.06.01.
18. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира. Дата введения 2016.06.01.
19. ГОСТ Р 54607.6-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара. Дата введения 2016.06.01.
20. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. Дата введения 2013.01.01.
21. ГОСТ Р 55051-2012.Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. Дата введения 2013.07.01.
22. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Дата введения 2015.01.01.
23. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации» (DIN 10506:2012, NEQ). Дата введения 2016.07.01.
24. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания». Дата введения 2016.07.01.
25. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. Дата введения 2000.01.01.
26. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
27. Постановление от 14 ноября 2001 года N 36 «О введении в действие санитарных правил. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2. 1078-01» (с изменениями на 6 июля 2011 года).

Дополнительная литература:

28. Барановский В.А. Организация производства на предприятии общественного питания. М.: Эксмо, 2004.
29. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006.
30. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2006.
31. Волгин В.В. Склад: организация, управление, логистика. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2007.
32. Гарнов А.П., Пугачева С.Н. Социально-экономические аспекты формирования общественного питания. М.: Наука, 2005.
33. Джон Уокер. Управление Гостеприимством. М.: Юнити, 2006.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1. http://vitameal.ru/cook.php - Сайт Кулинария

2. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html
3. http://otherreferats.allbest.ru/ - сайт рефератов и курсовых работ
4. http://lojechka.ru/ - здоровое питание детей
5. http://nashaucheba.ru/v50632 - материалы по специальности
6. http://tourlib.net/restoran.htm - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. http://www.gastronom.ru - Сайт журнала «Гастроном»
8. http://www.dbfood.ru/ - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. http://school.edu.ru -Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
10. http://aboutstudy.ru - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
11. http://www.rsl.ru/ - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
12. http://www.informika.ru/text/inftech/edu/ - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
13. http://encycl.yandex.ru/ - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем создаются комплекты оценочных средств (КОС), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Темы дисциплины	Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3	4
- классификация продовольственных товаров; - товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; - товароведная характеристика зерновых товаров; - товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов; - товароведная характеристика мяса, мясных продуктов; - товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров; - организация продовольственного и материально-технического	**Знание:** – ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общих требований к качеству сырья и продуктов; – товароведной характеристики зерновых товаров; – товароведной характеристики рыбы, рыбных продуктов; – товароведной характеристики мяса, мясных продуктов; – товароведной характеристики яичных продуктов, пищевых жиров; – основных способов снабжения; - логистический подход и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока; - правил приема продовольственных товаров и товарно-материальных ценностей; - виды и порядок оформления сопроводительной	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Определять: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условий хранения,	Текущий контроль при проведении: -письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов.) Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: - письменных ответов

снабжения; - приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей; - организация хранения различных видов продовольственных товаров; - отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы; - контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания;	документации; – условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методов контроля качества продуктов при хранении; – способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – видов складских помещений и требования к ним; – периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методов контроля возможных хищений запасов на производстве; – правил оценки состояния запасов на производстве; – процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; – правил оформления заказа на продукты со склада и приема	упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Подбирать: - методы контроля качества продуктов при хранении и сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; складских помещений и требования к ним. Показывать знания: - периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	
	– продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	- правил оценки состояния запасов на производстве; оформления заказа на продукты со склада и приема - процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; - продуктов, поступающих	Текущий контроль при проведении: -письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной)

		со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	работы (докладов , рефератов, теоретической части проектов,)
- контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания; - организация хранения различных видов продовольственных товаров; - приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей; - приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей; - контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Умеет**: − определять наличие запасов и расход продуктов; − оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; − проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; − принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; − оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по лабораторным работам; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ. Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: - письменных ответов

Приложение ОП.03
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
_____ Гребенюк Т.Г.
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
педагогическим советом
заместитель директора по УМР
_____ Кировская Р.К.
14.03 2022 г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Разжигаева Клавдия Михайловна, преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
	ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области организации хранения и контроля запасов и сырья на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по Техническому оснащению организаций питания в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
Общие компетенции			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

особенностей социального и культурного контекста.	языке Проявление толерантность в рабочем коллективе		
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Основы антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительны е глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов

		высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Использовать знания по финансовой грамотности, Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции			
ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд,	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций,
	- Организовывает подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, при организации приготовления полуфабрикатов; - Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами при, организации приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, при организации приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, при	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	организации приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, при организации приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	- Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала при организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
дисциплины Техническое оснащение организаций питания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Учебная нагрузка (Всего)	**64**
Самостоятельная работа	**2**
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**62**
в том числе:	
Теоретическое обучение	31
Практические занятия (в том числе в форме практической подготовки)	31
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	№ п/п	№ по темам	Содержание учебного материала, практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4		5	6
Введение			**Содержание учебного материала** Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов	**Уровень освоения 1,2**	**1-**	ОК1-7,9,10
			Теоретические занятия		**1/-**	
	1.	1	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.		1	
Раздел 1			**Механическое оборудование**		**21**	
Тема 1.1. Классификация механического оборудования			**Содержание учебного материала** Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	**Уровень освоения 1,2**	**1/-**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	2.	1	Основные части и детали машин. Автоматика безопасности		1	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины			**Содержание учебного материала** Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	**Уровень освоения2, 3**	**1/2**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	3.	1	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.		1	
			Практические занятия		**2**	

	4.	1	Эксплуатация универсальных приводов, универсальных кухонных машин		1	
	5.	2	Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение		1	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов			**Содержание учебного материала** Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**Уровень освоения 2,3**	**2/2**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**2**	
	6.	1	Классификация и характеристика.		2	
	7.	2	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		2	
			Практические занятия		**2**	
	8.	1	Эксплуатация картофелеочистительных машин.		1	
	9.	2	Эксплуатация овощерезательных машин.		1	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы			**Содержание учебного материала** Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	**Уровень освоения 2,3**	**2/2**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**2**	
	10.	1	Классификация и характеристика. Назначение и устройство.		1	
	11.	2	Оборудование для обработки мяса и рыбы		1	
			Практические занятия		**2**	
	12.	1	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		1	
	13.	2	Правила безопасной эксплуатации оборудования.		1	
Тема 1.5.			**Содержание учебного материала** Оборудование для нарезки	**Уровень**	**1/1**	ОК1-7,9,10

Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров			хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**освоения 2,3**		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	14.	1	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров		1	
			Практические занятия		**1**	
	15.	**1**	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки		1	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки			**Содержание учебного материала** Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	**Уровень освоения 2,3**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	16.	**1**	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.		1	
			Практические занятия		**1**	
	17.	**1**	Изучение правила безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки		1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде			**Содержание учебного материала** Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**Уровень освоения 2,3**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	18.	1	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		1	
			Практические занятия		**1**	
	19.	1	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		**1**	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского			**Содержание учебного материала** Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство,	**Уровень освоения 2,3**	**1/2/1**	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

сырья			правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья			
			Теоретические занятия		**1**	
	20.	1	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства:		1	
			Практические занятия		**2**	
	21.	**1**	Эксплуатация просеивателей, тестомесильных машин.		1	
	22.	**2**	Эксплуатация машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.		1	
Раздел 2.			**Тепловое оборудование**		**22**	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования			**Содержание учебного материала** Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	**Уровень освоения 2,3**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	23.	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи		1	
			Практические занятия		**1**	
	24.	1	Изучение автоматики безопасности. Правил безопасной эксплуатации		1	
Тема 2.2. Варочное оборудование			**Содержание учебного материала** Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	**Уровень освоения 2,3**	**1/2**	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	25.	1	Классификация варочного оборудования. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		1	
			Практические занятия		**2**	
	26.	1	Изучение назначения и устройство варочного оборудования.		1	

	27.	2	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		1	
Тема 2.3. Жарочное оборудование			**Содержание учебного материала** Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	**Уровень освоения 2,3**	**2/3**	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**2**	
	28.	1	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки		1	
	29.	2	Классификация и устройство оборудования для жарки		1	
			Практические занятия		**3**	
	30.	1	Изучение устройства оборудования для жарки.		1	
	31.	2	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования для жарки		1	
	32.	3	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования для выпечки		1	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование			**Содержание учебного материала** Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	**Уровень освоения 2,3**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	33.	**1**	Многофункциональное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.		**1**	
			Практические занятия		**1**	
	34.	1	Изучение назначения и устройства многофункционального оборудования		**1**	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование			**Содержание учебного материала** Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	**Уровень освоения 2,3**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	35.	**1**	Универсальное и водогрейное оборудование.		**1**	
			Практические занятия		**1**	
	36.	1	Изучение назначения и устройство универсального и водогрейного		**1**	

			оборудования			
Тема 2.6. Оборудование для бариста			**Содержание учебного материала** Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	**Уровень освоения 2,3**	**2/1**	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**2**	
	37.	**1**	Оборудование для приготовления кофе		**1**	
	38.	**2**	Оборудование для раздачи пищи		**1**	
			Практические занятия		**1**	
	39.	**1**	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста		**1**	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи			**Содержание учебного материала** Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	**Уровень освоения 2,3**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	40.	1	Оборудование для раздачи пищи, назначение и устройство.		**1**	
			Практические занятия		**1**	
	41.	**1**	Изучение безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.		**1**	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты			**Содержание учебного материала** Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	**Уровень освоения 2,3**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	42.	1	Назначение, устройство СВЧ-аппаратов		**1**	
			Практические занятия		**1**	
	43.	1	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов		**1**	
Раздел 3			**Холодильное оборудование**			
Тема 3.1 Классификация			**Содержание учебного материала** Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.	**Уровень освоения**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5

холодильного оборудования			Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	**1.2**		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	44.	1	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		**1**	
			Практические занятия		**1**	
	45.	1	Изучение требований системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		**1**	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины			**Содержание учебного материала** Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	**Уровень освоения 2,3**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	46.	**1**	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.		**1**	
			Практические занятия		**1**	
	47.	1	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		**1**	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)			**Содержание учебного материала** Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	**Уровень освоения 2,3**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**1**	
	48.	**1**	Холодильные шкафы шоковой заморозки.		**1**	
			Практические занятия		**1**	
	49.	1	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки		**1**	
Тема 3.4. Льдогенераторы			**Содержание учебного материала** Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации . Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	**Уровень освоения 2,3**	**1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5

			Теоретические занятия		**1**	ПК 6.4
	50.	**1**	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия.		**1**	
			Практические занятия		**1**	
	51.	1	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов		**1**	
Раздел 4.			**Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства**	**14**		
Тема 4.1. Классификация организаций питания			**Содержание учебного материала** Классификация организаций питаия по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.	**Уровень освоения**	**2/1**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия		**2**	
	52. . 53.	1-2	Классификация организаций питания		**2**	
			Практические занятия		**1**	
	54.	**1**	Изучение уровня обслуживания взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.		**1**	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания			**Содержание учебного материала** Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства Организация технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе, кондитеров кондитерском цехе	**Уровень освоения** 2,3	**4/4/1/1**	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
			Теоретические занятия			
	55.	1	Характеристика технологических процессов Техническое оснащение зон кухни		**1**	
	56.	2	Горячий цех организация обеспечения последовательности (поточности)		**1**	

			технологических процессов.		
	57.	3	Техническое оснащение кондитерского цеха. Организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	**1**	
	58.	4	Оборудование раздаточной линии для готовой кулинарной продукции. Требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	**1**	
			Практические занятия	**4**	
	59.	1	Решение задач по техническому оснащению зон горячего цеха, рабочих мест повара для различных технологических процессов	**1**	
	60.	2	Решение задач по техническому оснащению зон горячего цеха, рабочих мест повара для различных технологических процессов	**1**	
	61.	3	Решение задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	**1**	
	62.	4	Решение задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	**1**	
			Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**2**	
			Всего: 64=31+31+2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально- техническое обеспечение обучения.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Техническое оснащение организаций питания»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины, стенды, плакаты, схемы,
электронные ресурсы (учебники, учебные пособия, справочники, энциклопедии)
электронные библиотечные системы (ЭБС) в соответствии с договором учреждения.

- электронная презентация «Основные группы микроорганизмов»; «Острые кишечные инфекции»
- учебный фильм «Пищевые отравления»

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины, карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы, образцы документов, карточки-задания для самостоятельной работы; ситуационные и проблемные задания по темам, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

Учебник «Техническое оснащение организаций питания.» Лутошкина Г., Анохина Ж. Издательство: "Академия" -2018г

Торговое оборудование: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 398 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). http://znanium.com/catalog/product/927439

Нормативные документы:

1. ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Дата введения 2016.01.01
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Дата введения 2016.01.01.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016.01.01.
4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Дата введения 2016.01.01.
5. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Дата введения 2016.01.01.
6. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения 2015.01.01.
7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Дата введения 2015.01.01.
8. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015.01.01.
9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения 2015.01.01.
10. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Дата введения 2015.01.01.
11. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. Дата введения 2015.09.01.
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Дата введения 2015.01.01.
13. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. Дата введения 2014.01.01.
14. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. Дата введения 2013.01.01.
15. ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. Дата введения 2014.01.01.
16. ГОСТ Р 54607.3-2014. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания. Дата введения 2016.01.01.
17. ГОСТ Р 54607.4-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ. Дата введения 2016.06.01.
18. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира. Дата введения 2016.06.01.
19. ГОСТ Р 54607.6-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара. Дата введения 2016.06.01.
20. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. Дата введения 2013.01.01.

21. ГОСТ Р 55051-2012.Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. Дата введения 2013.07.01.
22. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Дата введения 2015.01.01.
23. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации» (DIN 10506:2012, NEQ). Дата введения 2016.07.01.
24. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания». Дата введения 2016.07.01.
25. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. Дата введения 2000.01.01.
26. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
27. Постановление от 14 ноября 2001 года N 36 «О введении в действие санитарных правил. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2. 1078-01» (с изменениями на 6 июля 2011 года).

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. 4 октября 2012 г.- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для

сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
12. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
13. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Интернет-источники: (последнее посещение 30.08.2021)
http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru .

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Темы дисциплины	Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания; - классификация механического оборудования; - универсальные приводы, универсальные кухонные машины; - Назначение и устройство; - оборудование для обработки овощей, плодов; - оборудование для обработки мяса, рыбы; - оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров; - оборудование для процессов вакуумирования и упаковки; - оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде; - оборудование для подготовки кондитерского сырья; - классификация теплового оборудования; - организация и техническое оснащение	**Знание:** – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованиемсовременных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – правила электробезопасности, пожарной безопасности;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	**Текущий контроль при провдении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных.) **Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде: - письменных ответов

процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	правила охраны труда в организациях питания – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;		
-классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания; - эксплуатация универсальных приводов, универсальных кухонных машин; - обеспечение требований подготовки и эксплуатации оборудования к работе; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - изучение устройства оборудования для жарки; - осуществлять изучение правил безопасной	**Умение:** -определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и	Определяет вид, обеспечивает рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - Организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - Подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявляет риски в области безопасности работ на производстве,	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

эффективной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов; - обеспечить выполнение требований системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования; - организовывать безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - осуществлять расчеты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - осуществлять организацию и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания;	устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	и разрабатывает предложения по их минимизации и устранению; - Оценивает эффективность использования оборудования; - Планирует мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - Контролирует соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - Контролирует соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - Оперативно взаимодействует с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - Проводит инструктаж по безопасной эксплуатации	

		технологического оборудования	
Общие и профессиональные компетенции			

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Осуществляет работу в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	
ОК 09. Использовать	Использует информационные	Применение средств информатизации и	

информационные технологии в профессиональной деятельности.	технологии в профессиональной деятельности.	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	
ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	-классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания; - эксплуатация универсальных приводов, универсальных кухонных машин; - обеспечение требований подготовки и эксплуатации оборудования к работе; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - изучение устройства оборудования для жарки; - осуществлять изучение правил безопасной эффективной эксплуатации пароконвектомата,	- Определяет вид, обеспечивает рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - Организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - Подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявляет риски в области безопасности работ на производстве, и разрабатывает предложения по их минимизации и устранению; - Оценивает эффективность использования оборудования; - Планирует мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - Контролирует соблюдение графиков технического	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК.6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	термомиксов; - обеспечить выполнение требований системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования; - организовывать безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - осуществлять расчеты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - осуществлять организацию и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - Контролирует соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - Оперативно взаимодействует с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - Проводит инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - Проводит инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве - Ведет документацию по охране труда - Принимает решения в чрезвычайных ситуациях.	

Приложение ОП.4
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАНОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В.Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» разработана на основе ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчики: _____ Е.В.Кушнарева, преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречать, приветствовать, размещать гостей, подачи меню;
- принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендавать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- подавать блюда и напитки разными способами;
- расчитывать с потребителями;
- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

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

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

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

Общие и профессиональные компетенции	**Уметь**	**Знать**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности

руководством, клиентами.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Основы антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной

	деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Использовать знания по финансовой грамотности, Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4	- **организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление** сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; **- контролировать температуру подачи** горячей кулинарной продукции; - **организовывать хранение** сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; **- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос**: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования **- рассчитывать стоимость** горячей кулинарной продукции; **- вести учет реализованной** горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи;	**-техника порционирования, варианты оформления** сложной горячей кулинарной продукции для подачи; **-виды, назначение посуды для подачи,** термосов, контейнеров для отпуска на вынос; **-методы сервировки** и **способы подачи** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **-температура подачи** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;- **правила разогревания** охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции; **-правила охлаждения, замораживания и хранения** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **- требования к безопасности** хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;;

	- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; **- консультировать потребителей**; - **владеть профессиональной** терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	**-правила маркирования упакованной** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	64
Самостоятельная работа	2
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	62
в том числе:	
Теоретическое обучение	31
Практические занятия (в том числе в форме практической подготовки)	31
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	№ п/п	№ по темам	Содержание учебного материала, практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5	6	7
			2 семестр			
Тема 1 Услуги общетвенного питания и требования к ним			**Содержание учебного материала** Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией			ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
			Теоретические занятия	1		
	1.		Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания.	1	1	
	2.		Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	1	1	
	3.		Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	1	1	
			Тематика практических занятий			
	4.		Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	1	2	
Тема 2.			**Содержание учебного материала** Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Сервизная. Моечная столовой и кухонной	**1**		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8,

Торговые помещения организаций питания			посуды. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия			ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
			Теоретические занятия			
	5		Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Сервизная. Моечная столовой и кухонной посуды,	1	**1**	
	6		Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений	1	1	
	7		Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	1	1	
			Тематика практических занятий	**2**		
	8		Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	1	2	
	9		Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	1	2	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье			**Содержание учебного материала** Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья, стекла			ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

			Теоретические занятия	**4**		
	10		Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	1	1	
	11		Порядок получения и подготовка посуды, приборов.	1	1	
	12		Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья, стекла	1	1	
	13		Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	1	1	
			Тематика лабораторных работ	**7**		
	14		Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	1	2	
	15-16		Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	2	
	17-18		Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	2	
	19-20		Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	2	
			Самостоятельная работа обучающихся	**1**		
			Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	3	
			Итого за 2 семестр	**10/10/1**		
			3 семестр			
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания			**Содержание учебного материала** Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин			ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
			Теоретические занятия	**2**		
	21		Средства информации. Назначение и принципы составления меню	1	1	
	22		Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для	1	1	

			различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин			
			Тематика лабораторных работ	**1**		
	23		Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	1	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания			**Содержание учебного материала** Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство			ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
			Теоретические занятия	**5**		
	24		Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	1	1	
	25		Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	1	1	
	26		Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	1	1	
	27		Прием и оформление заказа, передача заказа на производство	1	1	
	28		Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	1	1	
			Тематика лабораторных работ	**3**		
	29		Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	1	2	
	30-31		Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале			**Содержание учебного материала** Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное			ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

			обслуживание. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов			
			Теоретические занятия	**3**		
	32		Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	1	1	
	33		Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	1	1	
	34		Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	1	1	
			Тематика лабораторных работ	**6**		
	35		Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	1	2	
	36		Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	1	2	
	37		Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	1	2	
	38		Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1	2	
	39		Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	1	2	
	40		Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	1	2	
			Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	**1**		

			Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		3	
			Итого за 3 семестр	**10/10/1**		
			4 семестр			
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков			**Содержание учебного материала** Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий Правила подачи табачных изделий. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями. Правила этикета и нормы поведения за столом. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей. Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями. Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания			ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
			Теоретические занятия	**4**		
	41		Основные методы подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	1	1	
	42		Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	1	1	
	43		Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков,	1	1	

			кондитерских изделий Правила подачи табачных изделий			
	44		Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями. Правила этикета и нормы поведения за столом	1	1	
			Тематика лабораторных работ	7		
	45		Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	1	2	
	46		Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	1	2	
	47		Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	1	2	
	48		Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	1	2	
	49		Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	1	2	
	50		Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	1	2	
	51		Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1	2	
			Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	**1**	3	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов			**Содержание учебного материала** Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах. Банкет за столом с полным, частичным и комбинированным обслуживанием официантами. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы.			ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

			Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы			
			Теоретические занятия	**3**		
	52		Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	1	1	
	53		Банкет за столом с полным, частичным и комбинированным обслуживанием официантами	1	1	
	54		Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	1	1	
			Тематика лабораторных работ	**2**		
	55		Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	1	2	
	56		Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	1	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания			**Содержание учебного материала** Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс			ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
			Теоретические занятия	**4**		
	57		Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц	1	1	
	58		Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	1	1	
	59		Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	1	1	
	60		Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	1	1	

			Тематика практических занятий	**2**		
	61		Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	**1**	2	
	62		**Зачет**	**1**	2	
			Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	3	
			Всего за 4 семестр	**11/11/-**		
			Всего	**31/31/2**		

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете «Организация обслуживания»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины.

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Лаборатория «Организация обслуживания»

- наглядные пособия;
- плакаты образцы сервировок столов ;
- плакат «Сервировка стола»;
- плакат «Приготовление и подача кулинарных блюд и мучных изделий»;
- сервировочный стол;
- обеденный стол;
- скатерть для презентационного стола белая бумажная;
- посуда для подачи;
- термосы;
- контейнер для отпуска на вынос;
- столовое белье, салфетки;
- учебные обеденные столы, стулья;
- посуда для подачи;

- столовая посуда;
- подставки под горячие блюда;
- столовые приборы;
- салфетки;
- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюда прямоугольные;
- мерная посуда;
- шейкеры, дозаторы;
- салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, приборы для специй;
- блюда различного диаметра для порционной подачи;
- щипцы универсальные;
- чайные, кофейные чашки, бокалы;
- упаковочный материал;
- декоративный материал;
- выставочная витрина для выкладки товара.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», (с изменениями на 5 июня 2013 года).

Нормативные документы:

5. ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Дата введения 2016.01.01
6. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Дата введения 2016.01.01.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016.01.01.
8. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Дата введения 2016.01.01.
9. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Дата введения 2016.01.01.
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения 2015.01.01.
11. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Дата введения 2015.01.01.

12. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015.01.01.
13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения 2015.01.01.
14. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Дата введения 2015.01.01.
15. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. Дата введения 2015.09.01.
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Дата введения 2015.01.01.
17. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. Дата введения 2014.01.01.
18. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. Дата введения 2013.01.01.
19. ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. Дата введения 2014.01.01.
20. ГОСТ Р 54607.3-2014. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания. Дата введения 2016.01.01.
21. ГОСТ Р 54607.4-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ. Дата введения 2016.06.01.
22. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира. Дата введения 2016.06.01.
23. ГОСТ Р 54607.6-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара. Дата введения 2016.06.01.
24. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. Дата введения 2013.01.01.
25. ГОСТ Р 55051-2012.Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. Дата введения 2013.07.01.
26. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Дата введения 2015.01.01.
27. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации» (DIN 10506:2012, NEQ). Дата введения 2016.07.01.
28. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания». Дата введения 2016.07.01.
29. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. Дата введения 2000.01.01.
30. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

31. Постановление от 14 ноября 2001 года N 36 «О введении в действие санитарных правил. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2. 1078-01» (с изменениями на 6 июля 2011 года).
32. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/ SanPiN_232_1324_03.htm. Дата введения: 25 июня 2003 года
33. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
34. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1850625 – Режим доступа: по подписке.
35. «Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие», Торопова Н.Д, Издательство "Лань" (СПО), 348 стр., 2019
36. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. –2-е изд., испр. – М.: Академия, 2012. – 464 с.
37. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 240 с.
38. Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 432 с.
39. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. Образования/Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. —192 с.
40. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
41. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Официант-бармен»: учеб. Пособие Издательство "Феникс" 540 стр. 2017
42. Денисович Ю. Ю. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» В 2 ч. Ч. 1: Учебное пособие, Дальневосточный государственный аграрный университет, 175 стр. 2017
43. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М.»Официант-бармен: учеб. Пособие», Издательство "Феникс", 540 стр., 2017

Дополнительные источники:

1. Анурова.И. Персонал а ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2007.
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена : учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. — 272 с.
3. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. – 3+е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
4. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков. учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2005.
8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2006. — 112 с.
9. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
10. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
11. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова – М.: Ресторанные ведомости, 2011. – 320 с.: ил.
12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Центрполиграф, 2007 Москва.
13. Конран Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие – М.: Деловая литература, 2008.
14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости, 2011г.
15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: Ресторанные ведомости, 2006.
16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Ресторанные ведомости, 2011г.
17. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2011г.
18. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
19. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
20. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

Интернет-источники:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

3.3. Организация образовательного процесса

Освоение дисциплины должно предшествовать освоению программ профессиональных модулей, за исключением ПМ 01. Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знание: – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню,	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*

– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
Умения: – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы;	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*

– составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	*требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Основы антикоррупционного

стандарты антикоррупционного поведения.			поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов

		свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Использовать знания по финансовой грамотности, Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4	Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции	- **организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление** сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - **контролировать температуру подачи** горячей кулинарной продукции; - **организовывать хранение** сложных	-**техника порционирования, варианты оформления** сложной горячей кулинарной продукции для подачи; -**виды, назначение посуды для подачи,** термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -**методы сервировки** и **способы подачи** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -**температура подачи** горячей кулинарной продукции сложного

		супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - **организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос**: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - **рассчитывать стоимость** горячей кулинарной продукции; - **вести учет реализованной** горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи; - **поддерживать визуальный контакт с потребителем** на раздаче; - **консультировать потребителей**; - **владеть профессиональной** терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	ассортимента;- **правила разогревания** охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции; **-правила охлаждения, замораживания и хранения** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; **- требования к безопасности** хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;; **-правила маркирования упакованной** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Приложение ОП.05
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ /О.В. Минзарипова/
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНА
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская,
14.03. 2022 г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Коваль Г.Н. преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	25
5. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ И ПРЕЗЕНТАЦИЙ	31
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области организации хранения и контроля запасов и сырья на предприятиях общественного питания
- подготовка студентов к применению знаний по Техническому оснащению организаций питания в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
Общие компетенции			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

		(самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной	Излагать свои мысли на государственном языке	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Оформлять документы	документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

		темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции			
ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций,
	- Организовывает подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, при организации приготовления полуфабрикатов; - Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	

горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	соответствии с инструкциями и регламентами при, организации приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, при организации приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, при организации приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, при организации приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного		

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала при организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Учебная нагрузка. Всего	**96**
Самостоятельная работа	**2**
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**94**
в том числе:	
Теоретическое обучение	47
Практические занятия (в том числе в форме практической подготовки)	47
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование тем	№№ уроков	Содержание учебного материала, практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
		VII семестр	**48/24/24/1**	
		Раздел 1. Основы экономики	**48/24/24/1**	
Тема 1.1. Потребности. Свободные и экономические блага. Основные экономические проблемы. Ограниченность ресурсов.		**Содержание учебного материала** Понятие экономики. Экономические потребности общества. Свободные и экономические блага общества. Ограниченность ограниченных ресурсов - главная проблема экономики. Границы производственных возможностей.	**5/4/1/0**	
		Теоретические занятия	**4**	
	1	Понятие экономики, экономического мышления.	**1**	1
	2	Выбор, упущенные возможности.	**1**	1
	3	Главные проблемы экономики.	**1**	1
	4	Иерархическая пирамида потребностей по А.Маслоу	**1**	1
		Практическое занятие	**1**	
	5	Построение кривой производственных возможностей.	**1**	2
Тема 1.2. Экономика фирмы: цели и миссия.		**Содержание учебного материала** Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности. Структура целей организации, её миссия.	**5/2/3/0**	
		Теоретические занятия	**2**	
	6	Виды предпринимательской деятельности.	**1**	1
	7	Предприятие, как хозяйствующий субъект в рыночной экономике	**1**	1
		Практические занятия	**3**	
	8	Цели предпринимательской деятельности.	**1**	2
	9	Структура целей организации, её миссия.	**1**	2
	10	Тест на способность к бизнесу.	**1**	2
Тема 1.3.		**Содержание учебного материала**	**12/6/6/1**	

Факторы производства и факторные доходы.		Факторы производства. Заработная плата, Формы оплаты труда Поощрительные системы оплаты труда. Прибыль. Структура прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процент.		
		Теоретические занятия	**6**	
	11	Факторы производства: природные и трудовые ресурсы	1	1
	12	Фактор капитал	1	1
	13	Схема предпринимательства.	1	1
	14	Номинальная и реальная заработная плата	1	1
	15	Виды заработной платы	1	1
	16	Поощрительные системы оплаты труда.	1	1
		Практические занятия	**6**	
	17	Расчёт повременной заработной платы.	1	2
	18	Расчёт сдельной заработной платы.	1	2
	19	Расчёт коэффициента эффективности.	1	2
	20	Прибыль. Структура прибыли.	1	2
	21	Рентабельность. Земельная рента.	1	2
	22	Выявить: причины и формы проявления инфляции	1	2
		Самостоятельная работа	**1**	
		Подготовка реферата или презентации: «Основные способы купли-продажи рабочей силы».		
Тема1.4. Типы экономических систем		**Содержание учебного материала** Традиционная экономика. «Чистая» рыночная экономика. Механизм свободного образования цен. Принцип рациональности. Основные государственные функции при рыночной экономике. Административно- командная экономика. Условия функционирования командной экономики. Смешанная экономика. Участие государства в хозяйственной деятельности.	**6/5/1/0**	
		Теоретические занятия	**5**	
	23	Типы экономических систем.	1	1
	24	Достоинства и недостатки плановой экономической системы.	1	1
	25	Достоинства ми недостатки рыночной экономической системы.	1	1
	26	Смешанная экономическая система.	1	1
	27	Государственное регулирование.	1	1

		Практическое занятие	**1**	
	28	Анализ участия государства в хозяйственной деятельности.	1	2
Тема 1.5. Организационно-правовые формы предприятий		**Содержание учебного материала** Классификация предприятий. Организационно-правовые формы хозяйствования предприятий. Организация предпринимательской деятельности. Роль малого бизнеса в развитии экономики.	**3/2/1/0**	
		Теоретические занятия	**2**	
	29	Классификация предприятий.	1	1
	30	Организационно-правовые формы хозяйствования предприятий.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	31	Организация предпринимательской деятельности	1	2
Тема 1.6. Сущность рынка. Основные элементы рынка. Теория спроса и предложения. Рыночное равновесие.		**Содержание учебного материала** Основные элементы рынка: товар, цена, спрос, предложение. Товар, как экономическая категория. Теория спроса и предложения. Спрос и предложение - важнейшие экономические рычаги рыночного механизма. Спрос, закон спроса. Предложение, закон предложения. Факторы (детерминанты) спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения. Рыночное равновесие. Механизм взаимодействия спроса и предложения на рынке. Рыночное ценообразование. Равновесная цена, её значение в восстановлении рыночного равновесия	**11/5/6/0**	
		Теоретические занятия	**5**	
	32	Основные элементы рынка: товар, цена, спрос, предложение	1	1
	33	Спрос, закон спроса.	1	1
	34	Предложение, закон предложения.	1	1
	35	Факторы, влияющие на спрос и предложение.	1	1
	36	Эластичность спроса и предложения.	1	1
		Практические занятия	6	
	37	Построить крест Альфреда Маршалла.	1	2
	38	Рассчитать равновесную цену.	1	2
	39	Рассчитать равновесное количество товара.	1	2
	40	Определение зон излишка и дефицита товаров.	1	2
	41	Определение коэффициентов эластичного спроса и предложения	1	2
	42	Механизм рыночного саморегулирования.	1	2

Тема 1.7 Распределение доходов в обществе		**Содержание учебного материала** Распределение доходов в микроэкономике. Формы и системы оплаты труда. Прибыль, доход, рентабельность. Образование и распределение прибыли. Показатели рентабельности.	**6/0/6/0**	
		Практические занятия	**6**	
	43	Расчёт дохода	1	2
	44	Расчёт расхода.	1	2
	45	Расчёт прибыли	1	2
	46	Расчет цены продукции	1	2
	47	Расчёт себестоимости	1	2
	48	Расчёт рентабельности	1	2
VIII семестр			**46/23/23/1**	
Раздел 2 Основы менеджмента			**21/11/10/0**	
Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента.		**Содержание учебного материала** Понятие менеджмента. Менеджмент, как особый вид профессиональной деятельности. История развития менеджмента. Современные подходы в менеджменте.	**1/1/0/0**	
		Теоретическ0е занятие	**1**	
	49	Понятие и этапы развития менеджмента	1	1
Тема 2.2. Внешняя и внутренняя среда организации.		**Содержание учебного материала** Внешняя среда организации. Факторы среды прямого воздействия. Факторы среды косвенного воздействия. Характеристика внешней среды. Внутренняя среда организации.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	50	Организация, как объект менеджмента.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	51	Определение влияния факторов внешней среды на деятельность организации.	1	2
Тема 2.3. Характеристика составляющих цикла менеджмента.		**Содержание учебного материала** Цикл менеджмента: организация, планирование, мотивация и контроль. Характеристика функций цикла. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла.	**1/1/0/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	

	52	Цикл менеджмента, как основа управленческой деятельности.	1	1
Тема 2.4. Организация. Типы структур организации.		**Содержание учебного материала** Принципы построения организационной структуры управления. Типы структур организации. Новое в типах организации.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	53	Организация и принципы построения организационной структуры.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	54	Упражнения по составлению заданной структуры организации.	1	2
Тема 2.5. Мотивация потребностей.		**Содержание учебного материала** Потребности и мотивационное поведение. Содержательные теории мотивации. Процессуальные теории мотивации. Ступени мотивации.	**1/1/0/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	55	Мотивация и критерии мотивации труда.	1	1
Тема 2.6. Контроль.		**Содержание учебного материала** Виды, правила и этапы контроля. Понятие контроля. Выработка стандартов и критериев, сопоставление с ними реальных результатов, коррекция. Составление схемы контроля.	**1/0/1/0**	
		Практическое занятие	**1**	
	56	Выбор инструментария регулирования и контроля.	1	1
Тема 2.7. Методы принятия решения.		**Содержание учебного материала** Уровни и этапы принятия решений. Анализ различных вариантов управленческих решений.	**1/0/1/0**	
		Практическое занятие	**1**	
	57	Использование методов принятия эффективного решения	1	2
Тема 2.8. Система методов управления.		**Содержание учебного материала** Понятия методов управления. Направленность, содержание и организационная форма методов .Классификация методов управления. Система методов управления. Основные методы управления.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	58	Сущность и классификация методов управления.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	59	Упражнение по выбору оптимального метода управления в конкретной ситуации	1	2
Тема 2.9.		**Содержание учебного материала**	**1/1/0/0**	

Процесс принятия решения.		Типы решений, требования к решениям, методы принятия эффективного решения. Матрицы принятия решений.		
		Теоретические занятия	**1**	
	60	Составление матрицы принятия решений	1	1
Тема 2.10. Управление конфликтами и стрессами		**Содержание учебного материала** Сущность и классификация конфликтов. Причины возникновения конфликтов. Стадии развития конфликта. Типичные конфликтные ситуации. Правила поведения в конфликте.	**1/0/1/0**	
		Практическое занятие	**1**	
	61	Составление матрицы принятия решений.	1	2
Тема 2.11. Система управления социальными конфликтами в организациях.		**Содержание учебного материала** Современные научные подходы к изучению социальных конфликтов в организации. Теоретические подходы к определению социальных конфликтов. Сущность конфликта и его функции для коллектива организации.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	62	Сущность, классификация и последствия конфликтов.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	63	Анализ процессов возникновения деловых конфликтов и управление их разрешением	1	2
Тема 2.12. Руководство: власть и партнёрство.		**Содержание учебного материала** Понятие руководства и власти. Управление человеком и управление группой. Искусство строить отношения с сотрудниками.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	64	Определение основных стилей руководства в управлении.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	65	Анализ действий руководителя и подчинённых.	1	2
Тема 2.13. Стили управления.		**Содержание учебного материала** Стили управления и факторы его формирования. «Решётка менеджмента» и характеристика каждого стиля. Виды и совместимость стилей. Связь стиля управления и ситуации.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	66	Сущность и классификация стилей управления.	1	1
		Практическ0е занятие	**1**	

	67	Определение стиля управления по «Решётке менеджмента».	1	2
Тема 2.14. Деловое общение		**Содержание учебного материала** Деловое общение, его характеристика. Фазы делового общения. Правила ведения деловой беседы, переговоров, совещаний.	**2/1/1/0**	
		Теоретические занятия	**2**	
	68	Характеристика делового общения.	1	1
		Контрольная работа	**1**	
	69	Анализ фаз делового общения.	1	3
Раздел 3 Основы маркетинга			**25/12/13/1**	
Тема 3.1. Предмет, цели и задачи дисциплины.		**Содержание учебного материала** Предмет дисциплины, его цели и задачи. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Значение дисциплины в подготовке специалистов. Цели и задачи маркетинга.	**2/2/0/0**	
		Теоретические занятия	**2**	
	70	Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка.	1	1
	71	Принципы и функции маркетинговой деятельности.	1	1
Тема 3.2. Концепции развития рыночных отношений.		**Содержание учебного материала** Необходимость возникновения и совершенствования маркетинга в современных условиях. Основные концепции развития рыночных отношений, их отличительные особенности.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	72	История возникновения и основные этапы развития маркетинга.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	73	Концепции рыночных отношений, их характерные признаки.	1	2
Тема3.3. Структура маркетинговой деятельности.		**Содержание учебного материала** Классический комплекс маркетинга. Ключевые элементы: товар, цена, сбыт. Продвижение товара. Составляющие элементы структуры маркетинговой деятельности.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	74	Классический комплекс маркетинга.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	75	Ключевые элементы: товар, цена, сбыт, продвижение.	1	2
Тема 3.4.		**Содержание учебного материала**	**2/1/1/0**	

Классификация маркетинга.		Классификация маркетинга, признаки классификации, характеристика отдельных элементов классификации. Классификационные признаки.		
		Теоретическое занятие	**1**	
	76	Классификация маркетинга, признаки классификации.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	77	Основные виды маркетинга по сфере применения.	1	2
Тема 3.5. Сегментирование рынка.		**Содержание учебного материала** Основные понятия, назначение и признаки сегментирования, критерии выбора сегмента рынка, назначение, условия и способы позиционирования. Назначение сегментирования.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	78	Основные понятия: сегментирование, сегмент и ниша рынка.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	79	Критерии выбора сегмента рынка.	1	2
Тема 3.6. Объекты маркетинговой деятельности.		**Содержание учебного материала** Объекты маркетинга, их определение и классификация. Определение понятий, их общность и различия. Классификация и характеристика разновидностей потребностей.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	80	Объекты маркетинга: нужда, потребность, спрос.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	81	Установление основных видов потребностей и товаров, как средств их удовлетворения.	1	2
Тема 3.7 Субъекты маркетинговой деятельности.		**Содержание учебного материала** Классификация субъектов, осуществляющих маркетинговую деятельность. Организационная структура управления маркетингом.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	82	Классификация субъектов, осуществляющих маркетинговую деятельность.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	83	Анализ поведения потребителя при совершении покупок.	1	2
Тема 3.8. Окружающая среда маркетинга.		**Содержание учебного материала** Понятие окружающей среды, её виды, факторы. Формирующие окружающую среду. Их характеристика. Микросреда маркетинга. Макросреда маркетинга.	**2/1/1/0**	

		Разновидности макросреды.		
		Теоретическое занятие	**1**	
	84	Понятие, виды, факторы, формирующие окружающую среду маркетинга.	1	1
		Практическое занятие	**1**	
	85	Анализ окружающей среды торговой организации.	1	2
Тема 3.9. Конкурентная среда.		**Содержание учебного материала** Основные понятия, виды, характерные признаки конкуренции. Способы создания и поддержания конкурентной среды. Критерии оценки конкурентоспособности. Антимонопольное законодательство.	**1/1/0/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	86	Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения.	1	1
Тема 3.10. Средства маркетинга.		**Содержание учебного материала** Маркетинговое понятие товара. Классификация средств маркетинга. Средства удовлетворения потребностей. Основные этапы жизненного цикла товара.	**1/0/1/0**	
		Практическое занятие	**1**	
	87	Концепция трёх уровней товара.	1	2
Тема 3.11. Ценовая политика.		**Содержание учебного материала** Цели, задачи и направления формирования цен. Факторы, влияющие на формирование цен. Стратегия ценообразования. Виды цен.	**1/0/1/0**	
		Практическое занятие	**1**	
	88	Цена, ценовая политика и стратегия ценообразования.	1	2
Тема 3.12. Сбытовая политика предприятий общественного питания.		**Содержание учебного материала** Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды, средства сбыта. Критерии выбора каналов сбыта. Системы сбыта.	**1/0/1/0**	
		Практическое занятие	**1**	
	89	Цели, задачи и основные направления сбытовой политики.	1	2
Тема 3.13. Методы маркетинга.		**Содержание учебного материала** Классификация методов маркетинга. Методы изучения рынка. Методика проведения наблюдений и опросов.	**1/0/1/0**	
		Практическое занятие	**1**	
	90	Назначение, разновидности методов, их возможности.	1	2
Тема 3.14. Реклама.		**Содержание учебного материала** Понятие, назначение, цели, задачи и функции рекламы. Правовая база,	**1/0/1/1**	

		классификация, порядок организации рекламных кампаний.		
		Практическое занятие	**1**	
	91	Цели, задачи, функции и требования к рекламе.	1	2
		Самостоятельная работа	**1**	
		Организовать рекламную кампанию разработанного повара. .Разработка своей рекламы. Выбор вида, носителя, и средств рекламы		
Тема 3.15. Маркетинговые исследования рынка.		**Содержание учебного материала** Цели, задачи, объекты, схема проведения маркетинговых исследований. Виды маркетинговой информации, принципы отбора. Особенности маркетинговых исследований	**1/1/0/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	92	Виды, цели, задачи и объекты маркетинговых исследований.	1	1
Тема 3.16. Стратегия и планирование маркетинга		**Содержание учебного материала** Направления и виды стратегий маркетинга. Основные этапы процесса стратегического планирования.	**2/1/1/0**	
		Теоретическое занятие	**1**	
	93	Понятие и основные этапы процесса стратегического планирования.	1	1
		Зачёт		
	94	Маркетинговая часть бизнес - плана.	1	3
		ИТГО	**94/47/47/2**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономические дисциплины».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Учебно-наглядные средства: таблицы, схемы, карты, плакаты по темам дисциплины

- стенды:

несъемный – «Уголок охраны труда» (инструкция № 31 по охране труда при работе в учебных кабинетах, правила поведения учащихся)

съемные со сменной информацией: «Умения, которые необходимы в 21-ом веке», «Требования работодателя к выпускнику образовательных учреждений», «Жить – значит учиться!», «Завтра – самый занятый день года»

- плакаты: «Достоинства и недостатки рыночной экономической системы», «Инфляция», «Виды предпринимательства», «Факторы производства и предпринимательства», «Классификация, состав и структура оборотных средств», «Источники формирования оборотных средств», «Иерархическая пирамида потребностей по Абрахаму Маслоу», «Структура бизнес – плана», «Концепция трёх уровней товара – маркетинговая луковица», «Пирамида отношений с покупателями», «Жизненный цикл звёздных личностей», «Формы власти».

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;

дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.

образцы документов, инструкции, электронная база презентаций по темам.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Океанова, З. К. Основы экономики: учебное пособие / З.К. Океанова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 287 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/24634. - ISBN 978-5-8199-0728-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1794456 – Режим доступа: по подписке.
2. Якушкин, Е. А. Основы экономики: учебное пособие / Е. А. Якушкин, Т. В. Якушкина; под ред. Е. А. Якушкина. - 3-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2020. - 247 с. - ISBN 978-985-503-924-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1088314 . – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

Соколова С.В. «Основы экономики». Рабочая тетрадь. М: 2011г.
Басовский J1.E. Маркетинг: Учебное пособие. М: ИНФРА-М 2010г.
Куликов Л. М. Основы экономических знаний: Учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2012г.
Мамедов О.Д. «Современная экономика». Ростов-на-Дону: ФЕНИКС, 2013г
Макконнелл К. Р., Брю С. Л. Экономикс. В 2 т. – М.: 1992. Фишер С., Дорнбуш Р.,
Азрилиян А.Н. «Большой экономический словарь». М: Фонд «Правовая культура» 2010г
Борисов Е.Ф., Волков Ф.Н. «Основы экономической теории». М: Высшая школа 2011г
Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента. – М.: Дело, 2010г
Басовский Л.Е. Менеджмент. – М.: ИНФРА-М, 2012г.
Семенов А.К., Набоков В.И. Основы менеджмента (практикум). – М., 2010г.
ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2008г
Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента. – М.: Дело, 2010г.
Казначевская Г.Б. Менеджмент: Учебное пособие.- Серия: Среднее профессиональное образование Издательство: Феникс, 2011г.
Котлер Ф. Основы маркетинга. М.: Издательство Вильямс, 2012г.
Дорошев В.И. Введение в теорию маркетинга: Учебное пособие. М: ИНФРА-М 2012г.
Завьялов П.С. Маркетинг в схемах, рисунках, таблицах: УП М: ИНФРА- М 2010г.
Дихтль Е., Хершген Х. Практический маркетинг. Издательство: Маркет ДС 2011г.
Николаева М.А. Маркетинг товаров и услуг. М: Деловая литература 2011г.
Панкратов Ф.Г. и др. Рекламная деятельность: учебник. М: Маркетинг2011г.
Дж.Р.Эванс, Б.Берман, Е.Дихтль, Х.Хершген. Основы маркетинга. (Реферат-дайджест. Составители С.Н.Ениколопов, Ю.А.Аванесов). М: Люкс - АРТ 2011г.
Голубков Е.П. Маркетинговые исследования рынка. М: Финпресс 2013г.
Серегина Т.К., Титкова Л.М. Реклама в бизнесе. Учеб. Пособие. М., 2013г.
Эванс Д., Берман Б. Маркетинг. М: СИРИН, 2010г.
Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. – М.: Гардарики, 2011г.
Максимцева А.М., Игнатьева А.В. Менеджмент. – М.: Банки и биржи ЮНИТИ, 2012г.
Лафта Т.К. Менеджмент. – М., 2013г.
Журнал «Менеджмент в России»
Журнал «Управление персоналом»

Закон РФ «О защите прав потребителей»2015 год, последняя редакция.
Закон РФ «Об информации, информатизации и защите информации», от 29 июля 2006г.
Закон РФ «О рекламе», от 13.03.2006 №38-ФЗ

Сайты в сети Интернет, публикующие информацию, используемую при преподавании и самостоятельном изучении дисциплины:

http://www.cfin.ru
http://www.e-xecutive.ru
http://ozpp.ru/laws/zpp.php - Закон РФ «О защите прав потребителей»
http://www.internet-law.ru/intlaw/laws/tm.htm - Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест»
http://obuk.ru/books/91467-antipov-k-v-bazhenov-yu-k-pablik-rileyshnz.html - Антипов К.В. Паблик Рилейшнз:
http://www.twirpx.com/file/226177/ - Ващекин Н.П. и др. Маркетинг
http://sarunion.ru/zakon_info.html - Закон РФ «Об информации, информатизации и защите информации»
http://www.consultant.ru/popular/advert/ - Закон РФ «О рекламе»,
http://www.usconsult.ru/biblio.html - Библиотека розничной торговли
www.management.com.ua
www.aup.ru
www.alleng.ru
www.koob.ru
www.ecsocman.edu.ru
www.uralfirm.ru
http://www.businessby.ru/library.phtml
http://enbv.narod.ru
http://mevriz.ru/
http://www.rjm.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по учебной дисциплине завершается дифференцированным зачётом, который проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются педагогом и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Тема 1.1. Потребности. Свободные и экономические блага. Основные экономические проблемы. Ограниченность ресурсов.	Знает три главные проблемы любой экономической системы, методологическое значение «кривой производственных возможностей». Умеет строить кривую производственных возможностей, анализировать точки кривой на кривой, внутри и вне неё.	Построение кривой производственных возможностей по заданному условию. Выбор на примере данного условия оптимального варианта.	Практическая работа.
Тема 1.3. Факторы производства и факторные доходы.	Знает экономические факторы производства и предпринимательской деятельности, сущность и механизмы формирования заработной платы, формы оплаты труда, и поощрительные системы оплаты труда. Умеет приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем.	Составление таблицы факторов производства и предпринимательства. Определение степени важности и значимости каждого фактора. Расчёт прибыли продукции, расчёт рентабельности продукции.	Практическая работа. Защита реферата
Тема 1.5 Организационно-правовые формы предприятий	Знает организационно – правовые формы хозяйствования, виды предпринимательства. Умеет отличать разные организационно – правовые формы хозяйствования, их характеристики и принципы функционирования.	Умение ориентироваться в различных организационно – правовых формах хозяйствованиях. Определение достоинств и недостатков каждой из организационно – правовых форм хозяйствования.	Практическая работа.
Тема 1.6. Рыночный механизм. Рыночное	Знает: принципы, признаки и функции рынка; свойства товара; понятие стоимости и цены товара; сущность и функции денег; сущность законов	Определение общественно-необходимых благ. Построение кривых спроса и предложения.	Практические занятия.

равновесие. Рыночные структуры.	спроса и предложения; меха рыночного ценообразования. Умеет строить кривые спроса и предложения; анализировать воздействие неценовых факторов на спрос и предложение товаров.	Определение равновесной цены и равновесного количества товара. Анализ смещения кривых спроса и предложения под воздействием неценовых факторов. Определение коэффициентов эластичности спроса и предложения	
Тема 1.7 Распределение доходов в обществе	Знает: сущность дохода, прибыли, рентабельности; формы и системы оплаты труда Умеет отличать прибыль от дохода; рассчитывать доход прибыль, рентабельность, повременную и сдельную оплату труда.	Определение дохода, расхода, прибыли, показатели рентабельности. Расчёт заработной платы различных категорий работников.	Практические занятия
Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента. **Тема 2.2. Внешняя и внутренняя среда организации.**	Знает сущность и характерные черты современного менеджмента, национальные особенности менеджмента, о роли менеджмента в системе рыночной экономики, внешнюю и внутреннюю среду организации. Умеет охарактеризовать влияние факторов внешней среды на деятельность организации.	Определение влияния факторов внешней среды на деятельность организации. Сопоставление национальных особенностей менеджмента и выделение их эффективности.	Практические занятия
Тема 2.3. Характеристика составляющих цикла менеджмента. **Тема 2.4. Организация. Типы структур организации.**	Знает составляющие цикла менеджмента, функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта, основные типы структур организаций. Умеет анализировать организационные структуры управления.	Составление заданной структуры организации. Определение преимуществ и недостатков каждого типа структур.	Практические занятия
Тема 2.6. Контроль.	Знает сущность, основные виды, три аспекта и технологию осуществления управленческого контроля. Умеет составлять схему организации контроля.	Составление плана-схемы организации контроля в соответствии с требованиями. Оформление итоговой документации по контролю в соответствии с требованиями.	Практическая работа.
Тема 2.7. Методы принятия решения.	Знает основные методы управления, их достоинства и недостатки, типы решения, методы принятия решений, матрицы, уровни и этапы принятия решений. Умеет анализировать различные варианты управленческих решений и принимать эффективные решения.	Выполнение упражнений по выбору оптимального метода управления в конкретной ситуации, по рассмотрению вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях. Составление матрицы принятия решений.	Практическая работа.
Тема 2.8. Система методов управления	Знает основные методы управления, их достоинства и недостатки, типы решения Умеет анализировать различные варианты управленческих решений и принимать эффективные решения.	Выполнение упражнений по выбору оптимального метода управления в конкретной ситуации, по рассмотрению вариантов управленческих решений в конкретных	Практическая работа

		ситуациях. Составление матрицы принятия решений.	
Тема 2.10. Управление конфликтами и стрессами	Знает сущность, классификацию и причины конфликтов, стадии развития конфликта, правила поведения в конфликте, методы управления конфликтами, последствия конфликтов, природу и причины стресса, пути предупреждения стрессовых ситуаций. Умеет решать заданную конфликтную ситуацию, определяет пути предупреждения стрессовых ситуаций.	Решение проблемы заданной конфликтной ситуации. Нахождение путей предупреждения стрессовых ситуаций. Выработка стратегии и тактики разрешения конфликта. Выявление причин конфликтов.	Практическая работа.
Тема 2.12. Руководство: власть и партнёрство.	Знает сущность понятия власти, влияния, лидерства, виды власти, инструментарий осуществления власти, формы влияния. Умеет анализировать свои действия во взаимоотношениях с подчинёнными, анализировать действия руководителя и подчинённых.	Выявление условий эффективной власти. Определение способов влияния руководителя на подчинённых. Определение оптимальных путей построения взаимоотношений с подчинёнными. Анализ действий руководителя и подчинённых. Соответствие действий правилам делового общения.	Практическая работа.
Тема 2.13. Стили управления.	Знает сущность и классификацию стилей управления, «Решётку менеджмента», характеристику каждого стиля, виды и совместимость стилей. Умеет определять стиль управления, связь стиля управления и ситуации	Определение стиля управления. Нахождение связи стиля управления и ситуации. Определение стиля управления по «Решётке менеджмента» в заданной ситуации	Практическая работа.
Тема 2.14. Деловое общение	Знает правила ведения деловой беседы, переговоров, совещаний, условия эффективного общения, его функции и назначение, фазы делового общения, виды информации. Умеет составлять план проведения бесед, совещаний, переговоров, использовать приёмы аттракции в управлении подчинёнными, применять принципы создания здоровой рабочей атмосферы.	Составление планов проведения совещаний, переговоров, бесед. Использование приёмов аттракции в управлении подчинёнными. Исследование	Контрольная работа
Тема 3.1. Предмет, цели и задачи дисциплины. **Тема 3.2. Концепция развития рыночных отношений**	Знает: - основные термины, цели, задачи, принципы и функции маркетинговой деятельности; - суть маркетинговой деятельности предприятия в условиях рынка; - концепции рыночных отношений, их характерные признаки. Умеет: - определять цели и задачи маркетинга; - находить межпредметные связи с другими дисциплинами; - составлять структурно-логическую схему дисциплины;	Составление структурно - логической схемы маркетинга. Определение отличительных особенностей основных концепций рыночных отношений. Анализ концепций основных этапов развития маркетинга. Определение отличительных черт маркетинга от социально-этичного маркетинга.	Практическая работа. Практическая работа.

	- анализировать этапы развития маркетинга; - обосновывать необходимость совершенствования современного маркетинга; - отличать маркетинг от социально-этичного маркетинга		
Тема 3.3. Структура маркетинговой деятельности. **Тема 3.4. Классификация маркетинга.**	Знает: - элементы классического комплекса маркетинга; - структуру маркетинговой деятельности; - классификацию маркетинга; - признаки классификации и краткую характеристику отдельных элементов классификации. Умеет: - охарактеризовать отдельные элементы классификации маркетинга; -определять группы маркетинга в зависимости от широты охвата рынка;	Определение ключевых элементов классического комплекса маркетинга. Сопоставление основных видов маркетинга по приоритетности задач. Умение выявлять отличительные особенности отдельных видов маркетинга.	Практическая работа. Организация рекламной кампании разработанного повара.
Тема 3.5. Сегментирование рынка.	Знает: - основные понятия, назначение и признаки сегментирования; - критерии выбора сегмента рынка; - назначение, условия и способы позиционирования. Умеет: - определять сегменты рынка по различным признакам и критериям; - определять совместимость с рынком основных конкурентов; - анализировать возможность освоения сегмента рынка; - определять последовательность маркетинговых мероприятий при освоении рынка.	Умение ориентироваться в различных сегментах рынка по определённым признакам и критериям. Анализ освоения определённого сегмента рынка по конкретным данным. Определение альтернативных способов позиционирования товаров.	Практическая работа.
Тема 3.6. Объекты маркетинговой деятельности.	Знает: - объекты маркетинга, их определение и квалификацию; - классификацию потребностей и их характеристику; - виды и характеристику спроса; - типы маркетинга в зависимости от вида спроса. Умеет: - устанавливать основные виды потребностей; - определять общность и различия у объектов маркетинга.	Установление основных видов потребностей и товаров, как средств их удовлетворения. Выбор маркетинговых мероприятий при различных видах спроса. Определение типа маркетинга в зависимости от вида спроса.	Практическая работа.
Тема 3.7. Субъекты маркетинговой деятельности.	Знает - классификацию субъектов, осуществляющих маркетинговую	Разработка должностных характеристик маркетологов.	

	деятельность; - требования к субъектам маркетинговой деятельности; - организационные структуры управления маркетингом; -классификацию потребителей. Умеет: -анализировать поведение покупателей; - разрабатывать должностные характеристики маркетологов; -проводить маркетинговые исследования; -анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения.	Анализ поведения потребителя при совершении покупок. Разработка предложений по совершенствованию требований к специалисту по маркетингу и должностных характеристик. Анализ результатов маркетинговых исследований. Принятие маркетинговых решений.	Практическая работа.
Тема 3.8. Окружающая среда маркетинга.	Знает: - виды окружающей среды; - факторы, формирующие окружающую среду и их краткую характеристику; - субъекты и контролируемые факторы; - субъекты и неконтролируемые факторы; - разновидности макросреды. Умеет: - определять факторы, формирующие окружающую среду маркетинга; - анализировать окружающую среду торговых организаций.	Определение видов и факторов окружающей среды маркетинга. Умение ориентироваться в разновидностях микросреды и макросреды маркетинга. Анализ окружающей среды торговых организаций.	Практическая работа.
Тема 3.9. Конкурентная среда.	Знает: - основные понятия и виды конкуренции; - характерные признаки, способы, создания и поддержания конкурентной среды; -критерии оценки конкурентоспособности. Умеет: - анализировать окружающую среду торговых организаций; - оценивать конкурентоспособность организаций и её конкурентные преимущества.	Обоснование необходимости конкуренции в рыночных условиях. Изучение «Антимонопольного законодательства». Оценка конкурентоспособности организации и установление её конкурентных преимуществ.	Устный опрос
Тема 3.11. Ценовая политика.	Знает: - основные понятия; цели, задачи и направления ценовой политики; - классификацию цен; -стратегии ценообразования; - назначение цен в маркетинге; - факторы, влияющие на формирование цен; - виды цен, характерные для разных стратегий. Умеет: - собирать информацию о ценах;	Сбор и работа с необходимыми источниками информации о политике ценообразования. Определение последовательности реализации стратегии ценообразования. Анализ ценовой политики организации.	Практическая работа.

	- анализировать ценовую политику организации; - работать с источниками информации.		
Тема 3. 12. Сбытовая политика.	Знает: - цели, задачи сбытовой политики; - виды и средства сбыта; - виды, уровни, функции каналов распределения; - критерии выбора, виды и типы торговых посредников. Умеет: - анализировать и оценивать эффективность сбытовой политики;	Установление уровней каналов распространения каналов сбыта. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики организации.	Практическая работа.
Тема 3. 13. Методы маркетинга.	Знает: - классификацию методов маркетинга и их характеристику; - достоинства, недостатки и применение методов маркетинга. Умеет: - пользоваться методикой проведения опросов потребителей по выявлению потребностей.	Овладение методикой проведения опросов потребителей по выявлению потребностей. Анализ результатов опроса. Изучение методов формирования и стимулирования спроса.	Практическая работа.
Тема 3.14. Реклама.	Знает: - цели, задачи, функции, требования к рекламе; -правовую базу; -классификацию и порядок организации рекламных компаний. Умеет: - составлять рекламные тексты; - выбирать виды и носители рекламы.	Выбор средств рекламной кампании. Составление рекламных текстов. Оценка эффективности рекламы.	Практическая работа.
Тема 3.15. Маркетинговые исследования рынка.	Знает: - цели, задачи, объекты, схему проведения маркетинговых исследований; - виды маркетинговой информации; - принципы отбора информации. Умеет: - собирать маркетинговую информацию; - проводить исследования; - анализировать полученные результаты для принятия решений; - использовать экономическую и нормативную документацию в своей профессиональной деятельности.	Овладение методикой организации маркетинговых исследований. Определение возможностей применения того или иного метода маркетинговых исследований. Анализ полученных результатов для принятия решений.	Опрос
Тема 3.16. Стратегия и прогнозирование маркетинга.	Знает: - стратегию и планирование маркетинга; - виды стратегий; - критерии их выбора; - контроль выполнения. Умеет: - выбирать стратегию маркетинга на предприятиях; - определять цели и задачи фирмы; - устанавливать цели маркетинга;	Определение видов стратегий маркетинга на предприятиях общественного питания. Выбор стратегии маркетинга на предприятиях . Определение целей и задач фирмы. Установление целей	**Зачёт**

	- разрабатывать стратегии маркетинга; -анализировать этапы стратегического планирования.	маркетинга. Разработка стратегий маркетинга. Анализ этапов стратегического маркетинга.	

5. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ, ПРЕЗЕНТАЦИЙ, «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1. Основные способы купли-продажи рабочей силы
2. Организация рекламной кампании разработанного повара. Разработка своей рекламы. Выбор вида, носителя, и средств рекламы

Приложение ОП.06
ООП СПО - ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____ /Ю.В. Минзарипова/
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022 г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины правовые основы профессиональной деятельности разработана на основании ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утв. Приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрировано Минюст РФ рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Соколова Юлия Николаевна, преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	**стр.**
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ РЕФЕРАТОВ	19
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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

Цель дисциплины:

- приобретение теоретических знаний в области правового обеспечения профессиональной деятельности;
- формирование умений и навыков работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими профессиональную деятельность;

Освоение содержания учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

уметь:

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;
- определять организационно-правовую форму организации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих 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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих профессиональных компетенций:

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**54**
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**53**
в том числе:	
Теоретическое обучение	**26**
Практические занятия (в том числе в форме практической подготовки)	**27**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**1**
Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование тем	№ п/п	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся	Кол-во часов	Уровень освоения
1. Основные понятия права. Правоотношения					
1. Основные понятия права. Правоотношения	**Содержание учебного материала** Нормы права. Система регулирования общественных отношений. Правовые нормы и их характеристики. Классификация норм права, структура правовой нормы. Источники права. Нормативный правовой акт. Виды нормативных правовых актов. Юридические факты как основание правоотношений. Структура правоотношений.			**3/1/2**	
			Теоретические занятия	**2**	
	1	1	Понятие и виды норм права и социальных норм	1	2
	2	2	Правоотношения и их субъекты.	1	2
	3	3	Структура правоотношения		
			Практическая работа	1	
	4	4	Решение правовой задачи по статьям Конституции РФ.	1	3
			Самостоятельная работа	**2**	
	Работа с дополнительными источниками информации по теме: «Основные понятия права». Подготовить реферат: «Право и молраль: общее и особенное».			1 1	
2. Трудовые правоотношения					
2.1.Трудовое право, как отрасль права	**Содержание учебного материала** Понятие и виды источников трудового права. Понятие и классификация правоотношений в сфере труда. Субъекты трудовых правоотношений. Трудовая правоспособность и дееспособность. Коллективный договор.			**4/1/2**	
			Теоретические занятия	**3**	
	5	1	Понятие и виды источников трудового права.	1	2
	6	2	Понятие и классификация правоотношений в сфере труда	1	2
	7	3	Субъекты трудовых правоотношений	1	2
	8	4	Трудовая правоспособность и дееспособность		
			Практическая работа	1	
	9	5	Составление схемы: «Трудовые правоотношения».	1	3
			Самостоятельная работа	**4**	
	Дать понятие «трудовое право» и охарактеризовать принципы трудового права. Подготовить реферат: «Права молодежи в РФ и способы их защиты»			1 1	
2.2.Трудовой договор	**Содержание учебного материала** Порядок взаимоотношений работников и работодателей. Трудовой договор. Гарантии при приеме на работу. Порядок и условия расторжения трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя. Занятость и безработица.			**6/3/5**	
			Теоретические занятия	**3**	
	10	1	Понятие трудового договора, его виды.	1	2

	11	2	Содержание трудового договора	1	2
	12	3	Порядок заключения трудового договора	1	2
	13	4	Основные права и обязанности работника и работодателя		
			Практическая работа	**3**	
	14	5	Составление трудового договора.	1	3
	15	6	Решение правовой задачи по правам и обязанностям работника	2	3
			Теоретические занятия	**4**	
	16	7	Расторжение и прекращение трудового договора	1	2
	17	8	Правовой статус безработного	1	2
			Практическая работа	**2**	
	18	9	Решение правовой задачи по прекращению трудового договора согласно ТК РФ	1	3
			Самостоятельная работа	**5**	
	Работа с основными источниками информации по теме «Содержание трудового договора» Рассмотреть гарантии при заключении трудового договора Работа с дополнительными источниками информации по теме: «Трудовой договор». Подготовить реферат: «Право на образование и труд в РФ». Подготовить реферат: «Правовое регулирование трудоустройства в РФ».			1 1 1 1 1	
2.3. Рабочее время и время отдыха	**Содержание учебного материала** Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Время отдыха. Виды времени отдыха. Ежегодные оплачиваемые отпуска. Ежегодные дополнительные оплачиваемые отпуска. Отпуск без сохранения заработной платы. Правовое регулирование труда несовершеннолетних.			**3/3/2**	
			Теоретические занятия	**3**	
	19	1	Понятие рабочего времени и его виды.	1	2
			Практическая работа	**2**	
	20	2	Составление сравнительной таблицы: «Продолжительность видов рабочего времени».	1	3
	21	3	Решение правовой задачи по видам рабочего времени.	1	3
			Теоретические занятия	**3**	
	22	4	Понятие и виды времени отдыха.	1	2
	23	5	Ежегодные оплачиваемые отпуска.	1	2
			Практическая работа	**4**	
	24	6	Решение правовой задачи по видам времени отдыха	1	3
			Самостоятельная работа	**2**	
	Разработать схему видов времени отдыха и дать характеристику каждому из них. Дать классификацию отпусков и порядок их предоставления.			1 1	
2.4. Заработная плата, гарантии и компенсации	**Содержание учебного материала** Оплата труда: понятия, гарантии, формы. Заработная плата: установление, системы, порядок выплаты, ограничение удержаний. Гарантийные и компенсационные выплаты. Оплата труда различных категорий работников, в особых условиях труда.			**2/2/4**	
			Теоретические занятия	**2**	
	25	1	Понятие заработной платы. Система оплаты труда.	1	2

	26	2	Понятие гарантий и компенсаций.	1	2
			Практическая работа	**2**	
	27	3	Решение правовой задачи по начислению и выплате заработной платы.	1	3
	28	4	Решение правовой задачи по гарантиям и компенсациям.	1	3
			Самостоятельная работа	**4**	
	Изучить порядок исчисления средней заработной платы. Подготовить реферат: «Правовое регулирование заработной платы в РФ». Оформить в виде таблицы различия и общность гарантийных и компенсационных выплат Подготовить реферат: «Социальная защита в РФ».			1 1 1 1	
2.5. Дисциплина труда	**Содержание учебного материала** Дисциплина труда: понятие, правовая база, методы обеспечения. Правила внутреннего трудового распорядка. Виды поощрений за труд и взысканий за нарушения трудовой дисциплины. Порядок применения и снятия дисциплинарных взысканий. Привлечение к дисциплинарной ответственности сторон трудового договора..			**2/3/2**	
			Теоретические занятия	**2**	
	29	1	Понятие дисциплины труда. Виды поощрений за труд.	1	2
	30	2	Дисциплинарные взыскания и их виды	1	2
			Практическая работа	**3**	
	31	3	Дать понятие дисциплинарного проступка	1	
	32	4	Представление в виде таблицы: виды взысканий за нарушение трудовой дисциплины, порядок их применения, обжалования и снятия.	1	3
	33	5	Решение правовой задачи по дисциплине труда согласно ТК РФ	1	
			Самостоятельная работа:	**2**	
	Представить в виде таблицы виды поощрений за труд и взысканий за нарушение трудовой дисциплины. Подготовить сообщение: «Профессиональная подготовка».			1 1	
2.6. Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание учебного материала** Материальная ответственность: понятие, виды и условия возникновения. Материальная ответственность сторон трудового договора. Случаи полной материальной ответственности. Определение размера причиненного ущерба и порядок его взыскания. Особенности договоров о материальной ответственности в сбытовых, торговых организациях. Возмещение затрат, связанных с обучением работника.			**2/2/2**	
			Теоретические занятия	**2**	
	34	1	Понятие и виды материальной ответственности сторон трудового договора.	1	
	35	2	Определение размера причинённого ущерба и порядок его взыскания	1	
			Практическая работа	**2**	
	36	3	Составление сравнительной таблицы: «Степень материальной ответственности работника и работодателя».	1	
	37	4	Решение правовой задачи по материальной ответственности сторон трудового договора.	1	
			Самостоятельная работа:	**2**	
	Подготовить реферат: «Материальная ответственность работников и работодателей». Рассмотреть случаи полной материальной ответственности работника			1 1	

2.7. Трудовые споры	**Содержание учебного материала** Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения, способы предотвращения и разрешения. Органы, рассматривающие индивидуальные трудовые споры: комиссии по трудовым спорам (КТС) и суды. Сроки обращений за разрешением индивидуальных трудовых споров и порядок и рассмотрения в КТС и судах. Исполнение решений по индивидуальным трудовым спорам. Порядок рассмотрения коллективного трудового спора.			**2/3/2**	
			Теоретические занятия	**2**	
	38	1	Понятие и виды трудовых споров	1	2
	39	2	Органы, рассматривающие трудовые споры и сроки обращений за разрешением споров	1	
			Практическая работа	**3**	
	40	3	Сравнение индивидуальных и коллективных трудовых споров	1	3
	41	4	Решение правовой задачи по индивидуальным трудовым спорам.	1	3
	42	5	Решение правовой задачи по коллективным трудовым спорам.	1	
			Самостоятельная работа	**2**	
	Работа с дополнительными источниками информации по теме: «Трудовые споры». Подготовить реферат по темам: «Споры в трудовом коллективе и порядок их разрешения», «Административная ответственность в РФ».			1 1	
3. Закон «О защите прав потребителей».					
3.1. Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям	**Содержание учебного материала** Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей. Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги). Правовое регулирование поведения потребителей на рынке. Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков. Порядок и способы защиты прав потребителей			**1/2/2**	
			Теоретические занятия	1	
	43	1	Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков.	1	2
			Практическая работа	**2**	
	44	2	Решение правовой задачи по правам потребителя при обнаружении недостатков в товаре	1	3
	45	3	Решение правовой задачи по срокам предъявления претензий по недостаткам товара	1	3
			Самостоятельная работа	**2**	
	Работа с основным источником информации, ст. 5-6, 15-17 Закона «О защите прав потребителей». Работа с основным источником информации, ст.24-26 Закона «О защите прав потребителей»			1 1	
3.2. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг)	**Содержание учебного материала** Права потребителей при обнаружении недостатков выполненной работы (оказания услуг). Защита прав потребителей при заключении договоров на оказание услуг. Сроки предъявления претензий.			**1/3/2**	
			Теоретические занятия	1	
	46	1	Права потребителя при обнаружении недостатков выполненной работы (оказания услуг).	1	2
			Практическая работа	**3**	
	47	2	Решение правовой задачи по срокам выполнения работ	1	3
	48	3	Решение правовой задачи по срокам оказания услуг	1	3
	49	4	Решение правовой задачи по правам потребителей при обнаружении недостатков выполненной работы	1	3
			Самостоятельная работа	**2**	

	Работа с основным источником информации, ст. 32-36 Закона «О защите прав потребителей». Работа с основным источником информации, ст. 37-39 Закона «О защите прав потребителей».			1 1	
3.3. Государственная и общественная защита прав потребителей	**Содержание учебного материала** Ответственность за нарушение прав потребителей, установленных законами и иными нормативными правовыми актами РФ. Защита прав потребителей.			**1/4/2**	
			Теоретические занятия	**1**	
	50	1	Ответственность за нарушение прав потребителей, установленных законами и иными нормативными правовыми актами РФ.	1	2
			Практическая работа	**2**	
	51	2	Решение правовой задачи по федеральному государственному надзору в области защиты прав потребителей	1	3
	52	3	Решение правовой задачи по ответственности за нарушение прав потребителей.	1	3
			Самостоятельная работа	**2**	
	Работа с основным источником информации, ст. 45 Закона «О защите прав потребителей». Работа с основным источником информации, ст. 46 Закона «О защите прав потребителей».			2	
	53-54		**Дифференцированный зачет**	**2**	
			Всего:	**81/27/27/27**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Правовые основы профессиональной деятельности».

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины.

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/24252. - ISBN 978-5-369-01657-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1788152 – Режим доступа: по подписке.

2. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 364 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0874-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1150310 – Режим доступа: по подписке.

3. Карпова, А. В. Трудовое право : учебное пособие / А.В. Карпова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 316 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1033838. - ISBN 978-5-16-015455-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1215873 – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

Конституция РФ от 12.12.1993 (в ред. от 21.07.2014) // СЗ РФ. - 2009. - № 4. —Ст. 445.

Арбитражный процессуальный кодекс РФ (утвержден ФЗ от 24.07.2002 № 95-ФЗ) (в ред. 2016г..) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3012.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) (в ред. от 23.05.2016 N 146-ФЗ.) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) (в ред. от 23.05.2016 N 146-ФЗ.) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.2001 № 146-ФЗ) (в ред. от 23.05.2016 N 146-ФЗ.) // СЗ РФ. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) (в ред. от 23.05.2016 N 146-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Гражданский процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 14.11.2002 № 138-ФЗ) (*в ред..2016.)* // СЗ РФ. — 2002. — № 46. — Ст. 4532.

Кодекс РФ об административных правонарушениях (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) (в ред 2016 г.) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст.1.

Трудовой кодекс РФ (утвержден ФЗ от 30.12.2001 № 197-ФЗ) (в ред. 2016 г.) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст. 3.

Закон РФ от 7 02 1992г. № 2300-1 (в ред. 2016г.) «О защите прав потребителей»;

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».

Ашаффенбург Г. Преступление и борьба с ним. — М., 2015.

Бахрах Д. Н. Действие норм права во времени: Теория, законодательство, судебная практика. — М., 2012.

Харитонов С.В. Трудовое право: учебник для учреждений среднего профессионального образования.- М. 2013.- 320 с.

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.

Источники российского права: вопросы теории и истории: учеб. пособие / отв. ред. М. Н. Марченко. — М., 2014.

Коршунова Т.Ю. Особенности регулирования труда женщин и лиц с семейными обязанностями. — М., 2012.

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. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Певцова Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

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.rfdeti.ru (Уполномоченный при Президенте РФ по правам ребенка).
www.ombudsmanrf.org (Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации).
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.acadprava.ru (Открытая академия правовой культуры детей и молодежи).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.
Текущий контроль проводится преподавателем в процессе устного опроса, проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.
Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит преподаватель.
Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.
Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем создаются комплекты оценочных средств (КОС).
КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

Темы	Результаты	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
1. Основные понятия права. Правоотношения	Знание основных положений Конституции Российской Федерации; прав и свобод человека и гражданина, механизмов их реализации; основ правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности; законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовых форм юридических лиц; Умение защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством; Использование правовой информации в профессиональной деятельности.	- использует необходимые нормативные правовые акты; - защищает свои права в соответствии с гражданским и трудовым законодательством.	Выполнение тестовых заданий. Выполнение самостоятельной работы. Практическая работа. Защита рефератов.

2. Трудовые правоотношения	Знание права и обязанностей работников в сфере профессиональной деятельности; порядка заключения трудового договора и основания для его прекращения; правил оплаты труда; роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения; права на социальную защиту граждан; понятия дисциплинарной и материальной ответственности работника; видов административных правонарушений и административной ответственности; норм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Умение составлять трудовой договор; отличать степень материальной ответственности; различать виды дисциплинарной ответственности; различать виды административных правонарушений и административной ответственности;применять на практике нормативно-правовые акты.	- составляет трудовой договор; - отличает степень материальной ответственности; - различает виды дисциплинарной ответственности; - различает виды административных правонарушений и административной ответственности; - применяет на практике нормативно-правовые акты.	Выполнение тестовых заданий. Выполнение самостоятельной работы. Практическая работа. Защита рефератов.
3. Закон о «Защите прав потребителей»	Знание основ правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности; законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности; прав и обязанностей работников в сфере профессиональной деятельности; Умение осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством; применять нормативно-правовые акты на практике; определять размер неустойки в различных ситуациях.	- осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством; - применяет нормативно-правовые акты на практике; - определяет размер неустойки в зависимости от ситуации.	Выполнение тестовых заданий. Выполнение самостоятельной работы. Практическая работа. Дифференцированный зачет.

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Выполнение тестовых заданий. Выполнение самостоятельной работы. Практическая работа. Защита рефератов
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несёт за них ответственность	

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Берёт 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.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Применяет требования конституционного права, гражданского законодательства, трудового законодательства, административного права и гражданско-процессуального законодательства в профессиональной деятельности.	Выполнение тестовых заданий. Выполнение самостоятельной работы. Практическая работа. Защита рефератов
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.	Применяет требования конституционного права, гражданского законодательства, трудового законодательства, административного права и гражданско-процессуального законодательства в профессиональной деятельности	Выполнение тестовых заданий. Выполнение самостоятельной работы. Практическая работа. Защита рефератов
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 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.		

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ РЕФЕРАТОВ
«ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

- Роль правовой информации в познании права.
- Право и мораль: общее и особенное.
- Правоспособность и дееспособность как юридические конструкции.
- Права молодежи в РФ и способы их защиты.
- Личные права граждан.
- Право на образование в РФ.
- Право на труд в РФ.
- Правовое регулирование трудоустройства в РФ.
- Споры в трудовом коллективе и порядок их разрешения.
- Материальная ответственность работников и работодателей.
- Правовое регулирование заработной платы в РФ.
- Социальная защита в РФ.
- Административная ответственность в РФ.
- Нормативно-правовое регулирование рабочего времени на современном этапе развития трудового права.
- Особенности заключения и расторжения трудового договора.
- Особенности юридической ответственности несовершеннолетних.
- Способы защиты трудовых прав в Российской Федерации.

Приложение ОП.07
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНА
на методической комиссии
протокол № 8
от 9 января 2022 г.
_____ / Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
_____ Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик _____ Л.В. Статных, преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ	23
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ✓ пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- ✓ использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- ✓ использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- ✓ обеспечивать информационную безопасность;
- ✓ применять антивирусные средства защиты информации;
- ✓ осуществлять поиск необходимой информации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ основные понятия автоматизированной обработки информации;
- ✓ общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- ✓ базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- ✓ состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- ✓ основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

В результате освоения дисциплины формируются элементы общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Учебная нагрузка (всего)	96
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	93
в том числе:	
Теоретическое обучение	46
Практические занятия (в том числе в форме практической подготовки)	47
Самостоятельная работа	3
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5	6
		3-й семестр			
Введение		**Содержание учебного материала** Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение учебной дисциплины при освоении специальности. Правила техники безопасности.	2/0	*1*	ОК 1-7, 9,10
		Теоретические занятия	2		
	1.	Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.	1		
	2.	Значение учебной дисциплины при освоении специальности	1		
Раздел 1 Автоматизированная обработка информации			**13**		
Тема 1.1 Информация и информационные процессы		**Содержание учебного материала** Информация и данные. Информационные процессы и информационные технологии. Виды информационных технологий. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем по назначению. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем.	2/2	*2*	ОК 1-7, 9,10
		Теоретические занятия	1		
	3.	Информация и данные. Информационные процессы и информационные технологии	1		

	4.	Основные понятия автоматизированной обработки информации	1		
		Практические занятия	2		
	5.	1. Классификация информационных систем по назначению	1		
	6.	2. Классификация информационных процессов	1		
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий		**Содержание учебного материала** Классификация компьютеров и периферийного оборудования. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Внешние устройства ЭВМ. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. АРМ рабочих мест в индустрии питания. Оргтехника. Внешние носители информации, возможности их использования в профессиональной деятельности	***6/3***	***2-3***	ОК 1-7, 9,10
		Теоретические занятия	***6***		
	7.	Классификация компьютеров	1		
	8.	Многообразие мониторов	1		
	9.	Печатающие устройства. Настольные издательские системы	1		
	10.	Сканеры. Камеры: внешние и встроенные	1		
	11.	Технические средства презентаций	1		
	12.	Внешние носители информации, возможности их использования в профессиональной деятельности	1		
		Практические занятия	3		
	13.	Сравнительный анализ персональных компьютеров и периферийных устройств по определенным критериям	1		
	14. 15.	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания	2		
Раздел 2 **Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**			**60**		
Тема 2.1		**Содержание учебного материала**	**6/11**	**2-3**	ОК 1-7, 9,10

Технология обработки текстовой информации		Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Способы создания оглавлений в документе. Шаблоны и стили оформления. Слияние документов. Издательские возможности текстового редактора. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD, LibreOffice Writer. Создание структурированного документа. Работа с таблицами в тексте. Оформление фигурного текста. Надписи и заголовки в тексте, буквица. Создание текстового документа с различными колонками. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Создание документа со списками. Вставка объектов в текст. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, водяных знаков в тексте. Автокоррекция ошибок в документе			ПК 6.1-6.3
		Теоретические занятия	6		
	16.	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов	1		
	17.	Основы конвертирования текстовых файлов	1		
	18.	Способы создания оглавлений в документе	1		
	19.	Шаблоны и стили оформления	1		
	20.	Слияние документов	1		
	21.	Издательские возможности текстового редактора	1		
		Тематика практических занятий	11		***ОК 1-7, 9,10***
	22.	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора (MS WORD, LibreOffice Writer)	1		
	23.	Создание структурированного документа	1		
	24.	Работа с таблицами в тексте	1		
	25.	Оформление фигурного текста. Надписи и заголовки в тексте, буквица	1		
	26.	Создание текстового документа с различными колонками	1		
	27.	Оформление страниц документов, формирование оглавлений	1		
	28.	Создание документа со списками	1		
	29.	Вставка объектов в текст	1		
	30.	Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, водяных знаков в тексте	1		

	31.	Автокоррекция ошибок в документе	1		
		Контрольные работы			
	32.	Проверочная работа по теме	1		
		Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	1		
		Итого за 3-й семестр	***16/16/1***		
		4-й семестр			
Тема 2.2 Технология обработки графической информации		**Содержание учебного материала** Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ. Форматы графических файлов. Растровые и векторные графические редакторы. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop). Использование возможностей графического редактора в профессиональной деятельности. Редактирование рисунка средствами прикладной программы Paint. Редактирование товарного знака фирмы, эмблемы учебного заведения. Составление блок-схем приготовления блюд. Составление блок-схем производственных процессов. Технология построения анимационных изображений и трехмерной графики	***5/5***	***2-3***	***ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3***
		Теоретические занятия	***5***		
	33.	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ. Форматы графических файлов	1		
	34.	Растровые и векторные графические редакторы.	1		
	35.	Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	1		
	36.	Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	1		
	37.	Использование возможностей графического редактора в профессиональной деятельности	1		
		Тематика практических занятий	***5***		
	38.	Редактирование рисунка средствами прикладной программы Paint	1		
	39.	Редактирование товарного знака фирмы, эмблемы учебного	1		

		заведения			
	40.	Составление блок-схем приготовления блюд	1		
	41.	Составление блок-схем производственных процессов	1		
	42.	Технология построения анимационных изображений и трехмерной графики	1		
Тема 2.3 Компьютерные презентации		**Содержание учебного материала** Формы компьютерных презентаций. Общие операции со слайдами. Работа в программе Power Point. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Выбор дизайна, анимация, эффекты. Добавление в презентацию звука и видео. Создание презентации с использованием мультимедийной технологии. Добавление гиперссылки, эффектов, анимации в презентацию. Создание индивидуального проекта по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п. Подготовка презентации к демонстрации	**5/5**	**2-3**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3**
		Теоретические занятия	***5***		
	43.	Формы компьютерных презентаций.	1		
	44.	Общие операции со слайдами. Работа в программе Power Point	1		
	45.	Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	1		
	46.	Выбор дизайна, анимация, эффекты	1		
	47.	Добавление в презентацию звука и видео	1		
		Тематика практических занятий	***5***		
	48.	Создание презентации с использованием мультимедийной технологии	1		
	49.	Добавление гиперссылки, эффектов, анимации в презентацию	1		
	50.	Создание индивидуального проекта по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	2		
	51.				
	52.	Подготовка презентации к демонстрации	1		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации и		**Содержание учебного материала** Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические	**8/8**	**2-3**	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3

массивов данных в профессиональной деятельности		функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета			
		Теоретические занятия	***4***		
	53.	Электронные таблицы, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	1		
	54.	Расчетные операции, статистические и математические функции.	1		
	55.	Связь листов таблицы. Построение макросов.	1		
	56.	Дополнительные возможности EXCEL.	1		
		Тематика практических занятий	**4**		
	57.	Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ	1		
	58.	Построение диаграмм по данным рабочих документов.	1		
	59.	Создание рабочей документации профессиональной направленности с помощью электронных таблиц	2		
	60.				
		Теоретические занятия	**4**		
	61.	Базы и банки данных.	1		
	62.	База данных ACCESS.	1		
	63.	Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи.	1		
	64.	Формирование запроса-выборки.	1		
		Тематика практических занятий	**4**		
	65.	Создание базы данных в ACCESS	1		
	66.	Создание реляционной БД предприятия	1		
	67.	Создание таблицы, запроса	1		
	68.	Создание формы, отчета	1		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		**Содержание учебного материала** Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	**3/4**	**2-3**	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3

		Учет движения продуктов (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания). Выполнение комплексной работы. Тестирование			
		Теоретические занятия	**3**		
	69.	Функциональное назначение прикладных программ	1		
	70.	Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных	1		
	71.	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	1		
		Тематика практических занятий	**3**		
	72.	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	1		
	73.	Учет движения продуктов (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2		
	74.				
		Контрольные работы	1		
	75.	Выполнение комплексной работы. Тестирование	1		
		Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	1		
		Итого за 4-й семестр	***21/22/1***		
		5-й семестр			
Раздел 3. **Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**			**9/9/1**		
Тема 3.1 **Компьютерные сети, сеть Интернет**		**Содержание учебного материала** Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Электронная почта и телеконференции**.** Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц. Создание Web-страницы предприятия общественного питания. Основы языка гипертекстовой	**6/6/0**	**2-3**	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3

		разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Настройка Internet Explorer. Основы работы в программах оптического распознавания информации. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант»			
		Теоретические занятия	***6***		
	76.	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей.	1		
	77.	Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	1		
	78.	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация.	1		
	79.	Электронная почта и телеконференции	1		
	80.	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Гиперссылки, списки, формы.	1		
	81.	Инструментальные средства создания Web-страниц.	1		
		Тематика практических занятий	***6***		
	82.	Основы проектирования Web – страниц	1		
	83.	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	1		
	84.	Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики.	1		
	85.	Настройка Internet Explorer	1		
	86.	Основы работы в программах оптического распознавания информации	1		
	87.	Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант»	1		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности		**Содержание учебного материала** Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	**3/1/1**	**2**	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
		Теоретические занятия	**3**		
	88.	Информационная безопасность. Классификация средств защиты.	1		
	89.	Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.	1		
	90.	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов	1		
		Тематика практических занятий	**1**		

	91.	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	1		
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов Подготовка к зачету	**1**		
		Контрольные работы	**2**	**3**	
	92.	Зачет	2		
	93.				
		Итого за 5-й семестр	***9/9/1***		
		Всего:	***46/47/3***		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Информатика»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима, препараторская, вытяжной шкаф, химическая посуда, химические реактивы, сейф, центральное холодное и горячее водоснабжение, канализация, медицинская аптечка, огнетушитель.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран, программных приложений обеспечивающих создание и работу с текстовыми, аудио- и видеофайлами; сервисы Интернет, акустическая система, мультимедийный проектор EPSON, мультимедийный проектор, проекционный экран.

- компьютеры для практической работы обучающихся (рабочие станции с CD ROM, DVD ROM) с системным программным обеспечением, системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;

Учебно-наглядные средства: наглядные пособия (плакаты, стенды): «Организация рабочего места и техника безопасности», «История информатики»;

Электронные учебники:

1.Иллюстрированный самоучитель «Libre Office Writer»
2 Иллюстрированный самоучитель «Libre Office Base»
3. Иллюстрированный самоучитель «Libre Office Calc»
4. Иллюстрированный самоучитель «Libre Office Math»
5.Иллюстрированный самоучитель «Libre Office Draw»
6. Иллюстрированный самоучитель «Libre Office Impress»

Учебно-дидактические средства:

- Методические рекомендации для: выполнения практических работ; построения диаграмм; составления кроссворда; работы с базами данных; написания реферата и сообщения; подготовки презентации; построения графических объектов;
-
- Образцы документов;
- Инструкции по охране труда при работе в учебных кабинетах;
- Инструкция по охране труда при работе на персональных электронно-вычислительных машинах (ПЭВМ) в кабинетах информатики;
- Инструкция по правилам поведения в кабинете «Информатика»;
- Инструкция по охране труда для лиц первой квалификационной группы по электробезопасности;
- Инструкция по охране труда при работе на ксероксе;
- Инструкция по оказанию первой доврачебной помощи пострадавшему.

Методические материалы:

- методические рекомендации для подготовки к дифференцированному зачету;
- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева Е.В., Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. - М: ОИЦ «Академия», 2017
2. Михеева Е.В., Титова О.И. Практикум но информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. - М.: ОИЦ «Академия», 2017
3. Михеева Е.В., Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. - М: ОИЦ «Академия», 2017
4. Жук Ю. А.Информационные технологии: мультимедиа: учебное пособие для СПО
5. Издательство "Лань" (СПО)https://e.lanbook.com/book/153641?category=1537

Дополнительные источники:

1. Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014
2. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: Пособие для подготовки к ЕГЭ : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2013.
3. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014
4. Цветкова М. С., Хлобыстова И. Ю. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
5. Цветкова М. С.Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015
6. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.
7. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.
8. Мельников В. П., Клейменов С. А., Петраков А. В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2013.
9. Назаров С.В., Широков А.И.Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.
10. Новожилов Е. О., Новожилов О. П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
11. Парфилова Н. И., Пылькин А. Н., Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2014.
12. Сулейманов Р.Р Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012
13. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.
14. Цветкова М. С., Хлобыстова И. Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2014.
15. Шевцова А.М., Пантюхин П.Я. Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2011.

Интернет-ресурсы

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html
2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://iit.metodist.ru
3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.intuit.ru
4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.osp.ru
5. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
6. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
7. www. intuit. ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
8. www. lms. iite. unesco. org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информа-ционным технологиям).
9. http://ru. iite. unesco. org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

10. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
11. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образова-ния»).
12. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Фе-дерации).
13. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
14. www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
15. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice. org: Теория и практика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит преподаватель. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем создаются контрольно-оценочные средства (КОС), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Введение **Раздел 1. Автоматизированная обработка информации** **Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности** **Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**	− пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; − использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; − использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; − обеспечивать информационную безопасность; − применять антивирусные средства защиты информации; − осуществлять поиск необходимой информации; − основные понятия автоматизированной обработки информации; − общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; − базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; − состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; − основные методы и приемы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д. Полнота ответов, точность формулировок. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

	обеспечения информационной безопасности		

Осваиваемые компетенции			
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Анкетирование, наблюдение
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	ВПКР, ПКР, дипломная работа, ПКИ, наблюдение за процессом выполнения работ.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение за процессом выполнения
ОК 4.	Работать в коллективе и	Организовывать работу	МДЭ,

	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	исследовательский проект.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Диспут, дискуссия, деловые игры. Наблюдение за процессом выполнения
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Описывать значимость своей профессии Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявляет интерес к будущей профессии через трудовую деятельность, применять стандарты антикоррупционного поведения	Экспертиза портфолио, участие в конкурсах профмастерства. Диспут, дискуссия, деловые игры. Наблюдение за процессом
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Исследовательский проект, самопрезентация, резюме
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Наблюдение за процессом выполнения
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или	Наблюдение за процессом выполнения

		интересующие профессиональные темы	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрировать знания об информационных процессах и информационных системах: программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции Применять информационные технологии в процессе выполнения профессиональных задач: вести утвержденную учетно-отчетную документацию, в т.ч. и в электронном виде	Наблюдение за процессом выполнения работ
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.		

5. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста
2. Администратор ПК, работа с программным обеспечением
3. Архиваторы, их назначение, методика создания архивных файлов и работы с ними.
4. Базы данных и Интернет.
5. Базы данных: классификация, назначение
6. Возможности табличного редактора.
7. Возможности текстового редактора.
8. Информационная система «Гарант».
9. Индивидуальные настройки дизайна слайдов.
10. Звуковые эффекты в презентациях.
11. Основные элементы окна программы текстового редактора.
12. Поиск информации в интернете, подготовка и редактирование информации.
13. Разновидности антивирусных программ. Их назначение.
14. Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных.
15. Проблемы информации в современной науке.
16. Прикладные программы в профессиональной деятельности
17. Мой рабочий стол на компьютере
18. Электронные библиотеки.

Приложение ОП.08
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В. Минзарипова
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОХРАНА ТРУДА»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022г.
Т.Г. Гребенюк
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация-правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: Мурнаева Л.Г., преподаватель, первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель дисциплины: формирование у будущих специалистов знаний по вопросам охраны труда в отрасли, методам и путям обеспечения безопасных условий труда на производстве, эксплуатации технологического оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии характером выполняемой профессиональной деятельности;

Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

Системы управления охраной труда в организации;

Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

Обязанности работников в области охраны труда ;

Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

выполнения задач профессиональной деятельности.	профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

социального и культурного контекста.	толерантность в рабочем коллективе		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

		высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	**Организация и контроль подготовки рабочих мест**, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями **Организация и контроль текущей деятельности** подчиненного персонала	**-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования** к работе; **- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; **- контролировать соблюдение правил техники**	**-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности** при выполнении работ; **-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; **- способы и формы**

		безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; **- инструктировать подчиненный персонал** в области безопасной организации работ	**инструктирования персонала** в области соблюдения требований по безопасной организации работ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Всего	**32**
Самостоятельная работа	**-**
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии обучающегося с преподавателем (всего)	**32**
в том числе:	
Теоретическое обучение	**16**
Практические занятия (в том числе в форме практической подготовки)	**16**
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	№ уроков п/п	№ урока в теме	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы (в том числе в форме практической подготовки), самостоятельная работа обучающихся	Уровни освоения	Количество часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1 Нормативно-правовая база охраны труда			**Содержание учебного материала:** основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Основные нормы, регламентируемые Федеральными законами в области охраны труда, сфера их применения	**Уровень освоения** **2**	**2/3**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 ПК6.3-6.5
			Теоретические занятия		**2**	
	1	1	Основные законодательные акты по охране труда		1	
	2	2	Порядок контроля и надзора охраны труда		1	
			Практические занятия		**3**	
	3	1	Система стандартов по ТБ		1	
	4-5	2-3	Изучение нормативно-технических документов		2	
Тема 2. Обеспечение охраны труда			**Содержание учебного материала:** государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	**Уровень освоения** 1,3	**2/-**	ОК1-7 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 ПК6.3-6.5 ОК9,10
			Теоретические занятия		**2**	
	6	1	Производственный инструктаж		1	
	7	2	Ответственность за нарушением требований охраны труда		1	
Тема 3. Организация охраны труда в предприятиях			**Содержание учебного материала:** служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.	**Уровень освоения** 2	**2/-**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 ПК6.3-6.5
			Теоретические занятия		**2**	
	8	1	Обязанности работодателя в области охраны труда		1	
	9	2	Обязанности работника в обдасти охраны труда		1	
Тема 4. Условия труда на предприятиях общественного питания			**Содержание учебного материала:** условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Санитарные нормы условий труда. Краткая характеристика вредных производственных факторов, их воздействие на человека. Понятие о ПДК вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	**Уровень освоения** 1,2,3,	**2/3**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 ПК6.3-6.5
			Теоретические занятия		**2**	
	10	1	Производственные факторы		1	
	11	2	Производственная санитария		1	
			Практические занятия		**3**	
	12	1	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		1	

	13	2	Шум, вибрация, воздействие на человека		1	
	14	3	Тепловое излучение, электромагнитные поля, воздействие на человека		1	
Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		**Содержание учебного материала:** производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие, классификация.		**Уровень освоения** 2,3	**6/10/1**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 ПК6.3-6.5
			Теоретические занятия		**2**	
	15-16	1-2	Производственный травматизм		2	
			Практические занятия		**2**	
	17	1	Травмоопасные производственные факторы		1	
	18	2	Первая помощь при травмах		1	
			Теоретические занятия		**4**	
	19-20	3-4	Мероприятия по предупреждению травматизма		2	
	21-22	5-6	Порядок хранения и использования СИЗ		2	
			Практические занятия		**6**	
	23-24	3-4	Несчастные случаи. Порядок рассмотрения		2	
	25	5	Профессиональные заболевания		1	
	26-27	6-7	Классификация, расследование, оформление и учет несчастных случаев		2	
	28	8	Использование СИЗ		1	
		Самостоятельная работа			**1**	
	29	1.	Разработка инструкций по охране труда		1	
			Практические занятия		**2**	
	30-31	3	Зачет		2	
			Всего		**14/16/1**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение обучения.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Охрана труда»»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения: персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины, комплект инструкций, текстовые задания по темам, комплект документов по расследованию несчастного случая, таблица Шульте-Платонова.

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Андруш, В. Г. Охрана труда : учебник / В. Г. Андруш, Л. Т. Ткачёва, К. Д. Яшин. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 334 с. - ISBN 978-985-7253-54-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854592 – Режим доступа: по подписке.
2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1225643 – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.
3. Щербакова Л.М., Шевелев В.В. Охрана труда в торговле и общественном питании. - М.: деловая литература, 1999
4. Шептулина Н.Н. Российское законодательство об охране труда — М.: ИНФРА-М, 2001
5. Охрана труда/Сост. Верховцев А.В. - М.: ИНФРА-М, 2001
6. Сайткулов Н.Н. Торговое оборудование и охрана труда — Пермь: ПГИК, 1997
7. Сайткулов Н.Н. Охрана труда в торговле и пожарная безопасность! Практикум — Пермь. 1999
8. Воронина А.А., Шибеко Н.Ф. Техника безопасности при работе в электроустановках — М.: Высшая школа, 1989
9. Хлопков В.В. , Мыслев А.А. Организация охраны труда/ Практические рекомендации. Центр охраны труда — М.: РАН, 1996
10. Вредные условия труда: бесплатное питание /Сост. Верховцев А.В. - М. ИНФРА-М, 2001
11. Спецодежда: нормы бесплатной выдачи по сквозным профессиям всех отраслей экономики — М.: ИНФРА-М, 2001

Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный

Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследовании.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда	Уметь: - работать с Федеральными законами в области охраны труда - межотраслевыми правилами по охране труда Знать: - основные законодательные акты и нормативные документы по охране труда - порядок проведения государственного контроля и надзора охраны труда	Формулирование основных законодательных актов и нормативных документов по охране труда Знание порядка проведения государственного контроля	Устный опрос Практические работы
Тема 2. Обеспечение охраны труда	Знать: - порядок обеспечения охраны труда и осуществления государственного надзора и контроля - ответственность за нарушение требований охраны труда	Знание органов надзора и контроля ха охраной труда, прав государственных инспекторов труда, ответственности за нарушение требований охраны труда: административной, дисциплинарной, уголовной	Устный опрос Практические работы
Тема 3. Организация	Знать: - организацию службы охраны	Знание деятельности службы охраны труда на предприятии;	Устный опрос

охраны труда в предприятиях	труда на предприятии - обязанности работодателя и работника по охране труда - права работников на труд, отвечающий требованиям безопасности	обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда; инструктажей по охране труда и технике безопасности	Практические работы
Тема 4. Условия труда в предприятиях общественного питания	Уметь: - оценивать условия труда на рабочем месте - определять и давать оценку метеорологических условий конкретного помещения в соответствии с санитарными нормами Знать: - основные понятия, факторы, влияющие на условия труда - классификацию и воздействие на человека вредных производственных факторов - нормативы, определяющие оптимальные условия труда - мероприятия и средства, улучшающие состояние производственной среды	Знание основных понятий: условия труда, производственный фактор, производственная санитария; санитарные нормы условий труда; мероприятия по поддержанию установленных норм; вредных производственных факторов; допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственные производственным процессам в общественном питании; способы и средства защиты от вредных производственных факторов Определение и оценивание метеорологических условий конкретного помещения в соответствии с санитарными нормами Проведение обследования рабочего места	устный опрос Практические работы
Тема 5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Уметь: - проводить анализ производственного травматизма, определять коэффициенты травматизма Знать: - основные причины травматизма и профессиональных заболеваний, несчастных случаев - мероприятия по их предупреждению - категории несчастных случаев, подлежащих расследованию и учету	Формулирование понятий производственный травматизм и профессиональные заболевания, травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания Знание основных мероприятий по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	устный опрос Практические работы

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности , применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности , применительно к различным контекстам	Устный опрос Практические работы
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК3	Планировать и реализовывать	Планирует и реализовывает	

	собственное профессиональное и личностное развитие	собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами , руководством. клиентами	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействуетс коллегами , руководством. клиентами	
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммутацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммутацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК:6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды., ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды., ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.	Устный опрос Практические работы
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ПК1.1	Организовывать подготовку рабочих мест , оборудования , сырья материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК21.Организовывать подготовку рабочих мест , оборудования , сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.1 Организовывать подготовку рабочих мест , оборудования ,сырья, материалов для приготовления холодных блюд , кулинарных изделий , закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК4.1 Организовывать подготовку рабочих мест , оборудования , сырья. Материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	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 характером выполняемой профессиональной деятельности, участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности, проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала),инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ, разъяснять подчиненным работникам	

	десертов. Напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК5.1 Организовывать подготовку рабочих мест. Оборудования. Сырья. Материалов для приготовления хлебобулочных , мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	(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 при организации подготовки рабочих мест , оборудования , сырья материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, для приготовления холодных блюд , кулинарных изделий , закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, для приготовления хлебобулочных , мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	

Приложение ОП.09
ООП СПО - ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕВЕРОУРАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009D123DC7128BFC2FAF895BDAB35C8D1A
Владелец: Минзарипова Юлия Владимировна
Действителен: с 25.02.2022 до 21.05.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Североуральский политехникум»
_____/Ю.В. Минзарипова/
«14» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

г. Североуральск

РАССМОТРЕНО
на методической комиссии
протокол № 8
от 4 марта 2022г.
_____ / Устюжанина И.В.
Подпись председателя МК

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
заместитель директора по УМР
_____ Р.К. Кировская
14.03 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержден приказом «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565; зарегистрирован в Минюсте РФ, от 20 декабря 2016 года, рег. № 44828; внесены изменения приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО" п.25, (зарег. в Минюсте России 22.01.2021 № 62178).

Организация - правообладатель: ГАПОУ СО «Североуральский политехникум»

Разработчик: _____ Устюжанина Ирина Владимировна, преподаватель, первая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
ПРИЛОЖЕНИЕ. КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель:

- вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:
- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации; -своевременного оказания доврачебной помощи.

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

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- оказывать первую помощь пострадавшим

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;

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

1.4. Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

		деятельности		
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии

			профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	(специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

Наименование компетенций	**Знания**	**Умения**
ВПД1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПК 1.1-1.4). ВПД2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 2.1-2.8).	- Излагать принципы обеспечения устойчивости объектов экономики. - прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - описывать основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их	-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;

ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 3.1-3.6). ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 4.1-4.5). ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 5.1-5.5).	реализации; - основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; -различать меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - объяснять организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - описывать основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - использовать область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - излагать порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	-применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - оказывать первую помощь пострадавшим

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Учебная нагрузка (всего)	**68**
Самостоятельная работа	2
Учебная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	**66**
в том числе:	
Теоретическое обучение	33
Практические занятия (в том числе в форме практической подготовки)	33
Промежуточная аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Количество часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		4	5
Раздел I		**Чрезвычайные ситуации мирного, военного времени и организация защиты населения**			
Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера.		**Содержание учебного материала.**	Уровень освоения	**5/3**	ОК 1 - 11
		Общая характеристика ч/с природного и техногенного характера, источники их возникновения. Классификация ч/с по масштабам их распространения и тяжести последствий. Ч/с военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооружённых конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий. Основные источники ч/с военного характера - современные средства поражения. Прогнозирование ч/с. Теоритические основы прогнозирования ч/с.	**1 2**		
		Теоретические занятия		**2**	
	1	1 Общие сведения о чрезвычайных ситуациях		**1**	
	2	2 Характеристика Ч/С техногенного характера		**1**	
		Практические занятия		**1**	
	3	1 Изучение и отработка моделей поведения в ЧС природного характера.		**1**	
		Теоретические занятия		**3**	
	4-5	1-2 Чрезвычайные ситуации военного характера.		2	
	6	3 Мероприятия по предупреждению возникновения и развития ч/с		**1**	
		Практические занятия		**2**	
	7-8	1-2 Изучение способов защиты населения от поражающих факторов ч/с разных видов.		2	
Тема 1.2 Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.		**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**3/6**	ОК 1 - 11
		МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от ч/с. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от ч/с. Единая Государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Основная цель создания этой системы, основные задачи РСЧС по защите населения от ч/с, силы и средства ликвидации ч/с. Гражданская оборона, её структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.	**1 2**		
		Теоретические занятия		**1**	
	9	1 МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от ч/с .		**1**	
		Практические занятия		**1**	
	10	1 Изучение основных задач и плана мероприятий МЧС России.		**1**	
		Теоретические занятия		**1**	
	11	1 Основная цель и история создания Единой государственной системы предупреждения и ликвидации ч/с		**1**	
		Практические занятия		**2**	
	12	1 Изучение основных задач РСЧС по защите населения от ч/с, сил и средств ликвидации ч/с.		**1**	

	13	2 Изучение основных мероприятий проводимые органами управления и силами РСЧС в режиме повседневной деятельности, в режиме повышенной готовности, в режиме ч/с		1	
		Теоретические занятия		1	
	14	1 История создания Гражданской обороны		1	
		Практические занятия		2	
	15-16	1-2 Изучение задач и структуры Гражданской обороны по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.		2	
	17	**Контрольная работа**		1	
		Тема: «Ч/с мирного и военного времени»		1	
Тема 1.3 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени		**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	6/5	ОК 1 - 11
		Основные принципы и нормативно-правовая база защиты населения от ч/с. Деятельность государства в области защиты населения от ч/с. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности. Инженерная защита населения от ч/с, порядок использования инженерных сооружений для защиты населения. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от ч/с. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время. Организация эвакомероприятий при стихийных бедствиях, авариях и катастрофах. Применение средств индивидуальной защиты в ч/с. Назначение и порядок применения средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и средств медицинской защиты в ч/с. Организация аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах ч/с (АСДНР) Основа организации АСДНР. Особенности проведения АСДНР на территории, заражённой радиоактивными и отравляющими (аварийно-химически опасными) веществами, а также при стихийных бедствиях.	**1** **2**		
		Теоретические занятия		4	
	18-19	1-2 Принципы и нормативно-правовая база защиты населения от ч/с. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты РФ в области безопасности жизнедеятельности.		2	
	20-21	3-4 Основные мероприятия, проводимые в Российской Федерации по защите населения от чрезвычайных ситуаций		2	
		Практические занятия		4	
	22-23	1-2 Подготовка данных и определение порядка использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от ч/с.		2	
	24	3 Планирование и организационные вопросы выполнения эвакуационных мероприятий.		1	
	25	4 Организация получения и использования средств индивидуальной защиты в ч/с		1	
		Теоретические занятия		2	
	26	1Организация аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах ч/с		1	
	27	2 Основные задачи обучения населения в области Гражданской обороны и защиты от ч/с		1	
		Практические занятия		1	
	28	1Отработка навыков в планировании и организации аварийно-спасательных работ и выполнении неотложных работ при ликвидации ч/с природного и техногенного характера.		1	
Тема 1.4 Обеспечение		**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	2/-/1	ОК 1 - 11

устойчивости функционирования объектов экономики		Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики. Обеспечение надёжной защиты рабочих и служащих, повышение надёжности инженерно-технического комплекса, обеспечение надёжности и оперативности управления производством, подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства.	**1 2**		
		Теоретические занятия		**2**	
	29	1 Общие понятия об устойчивости объектов экономики в ч/с.		1	
	30	2 Порядок оценки устойчивости функционирования объектов экономики при воздействии поражающих факторов.		1	
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на одну из тем: «Оповещение и информирование населения об опасности.» «Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.» «Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.»		**1**	
		ИТОГО		**1/16/14**	
		2 семестр			
Раздел II		**Основы военной службы**			
Тема 2.1 Основы обороны государства		**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**5/6**	ОК 1 - 11
		Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности РФ. Терроризм и религиозный экстремизм как серьёзная угроза национальной безопасности России. Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности РФ, военная организация государства, руководство военной организацией государства. Вооружённые Силы РФ – основа обороны РФ. Виды Вооружённых Сил, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных Вооружённых Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	**1 2**		
		Теоретические занятия		**4**	
	31	1 Национальная безопасность и национальные интересы России.		1	
	32	2 Основные угрозы национальной безопасности России		1	
	33	3 Военная доктрина Российской Федерации		1	
	34	4 Терроризм и религиозный экстремизм как серьёзная угроза национальной безопасности Росси		1	
		Практические занятия		**1**	
	35	1 Структура военной организации Российской Федерации (составление схемы)		1	
		Теоретические занятия		**1**	
	36	1 Вооружённые Силы РФ – основа обороны нашего государства		1	
		Практические занятия		**5**	
	37-38	1-2 Состав и предназначение Вооружённых сил РФ (работа с таблицей)		2	
	39-40	3-4 Виды и рода войск Вооружённых Сил Российской Федерации, их состав и предназначение.		2	
	41	5 Разработка схемы организации одного из видов Вооружённых Сил Российской Федерации		1	
Тема 2.2		**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**6/7**	ОК 1 - 11

Военная служба – особый вид федеральной государственной службы		Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, её основные составляющие. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение.	**1 2**		
		Теоретические занятия		**1**	
	42	1 Основные задачи военной службы. Общевоинские уставы.		**1**	
		Практические занятия		**2**	
	43	1Правовые основы военной службы (семинар)		**1**	
	44	2 Изучение прав, обязанностей и ответственности военнослужащих.		**1**	
		Теоретические занятия		**2**	
	45	1Военные аспекты международного гуманитарного права		**1**	
	46	2 Понятие о воинской обязанности		**1**	
		Практические занятия		**3**	
	47	1 Организация воинского учёта и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учёт.		**1**	
	48	2 Разработка и оформление графической схемы содержания медицинского освидетельствования и медицинского обследования при постановке на воинский учет и при призыве на военную службу. _		**1**	
	49	3Разработка мероприятий проводимых в рамках обязательной подготовки к военной службе		**1**	
		Теоретические занятия		**1**	
	50	1 Прохождение военной службы по призыву и по контракту		**1**	
		Практические занятия		**1**	
	51	1Изучение основных видов воинской деятельности		**1**	
		Теоретические занятия		**2**	
	52	1 Увольнение с военной службы и пребывание в запас		**1**	
	53	2Обеспечение безопасности военной службы		**1**	
		Контрольная работа		**1**	
	54	Тема: «Основы обороны государства и воинская обязанность»		**1**	
Тема 2.3 Основы военно-патриотического воспитания		**Содержание учебного материала**	Уровень освоения	**3/-/**	ОК 1 - 11
		Боевые традиции Вооружённых Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почётные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. Ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации.	**1 2**		
		Теоретические занятия		**3**	
	55	1 Боевые традиции Вооружённых Сил Российской Федерации		**1**	
	56	2 Воинские символы и ритуалы.		**1**	
	57	3Ритуал приведения к военной присяге		**1**	
Тема 3.1 Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и		**Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**			
		Содержание учебного материала Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных жизненных ценностей. Правовые основы оказания первой помощи. Ситуации при которых человек	Уровень освоения **1** **2**	**3/5/1**	ОК 1 - 11

общества.		нуждается в оказании первой помощи. Первая помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при травмах.	**3**		
		Теоретические занятия		**3**	
	58-59	1-2 Здоровый образ жизни как одно из условий успешной профессиональной деятельности и благополучной жизни		2	
	60	3 Факторы, разрушающие здоровье и их профилактика.		1	
		Практические занятия		**5**	
	61	1 Изучение правовых основ оказания первой помощи		1	
	62-63	2-3 Виды ранений и травм. Первая помощь при ранениях и травмах.		2	
	64	**Контрольная работа**		1	
		Тема: «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни»			
		Самостоятельная работа Подготовка доклада на одну из тем: «Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций». «Факторы, определяющие устойчивость работы объектов»		**1**	
	65	**Консультация**		**1**	
	66	**Зачёт**		**1**	
		ИТОГО		**1/17/18/1**	
			Всего:	**2/33/32/1**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Безопасность жизнедеятельности»

Помещение кабинета оснащено в соответствии с требованиями Постановления от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», с изменениями на 2 ноября 2021 года, типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований ФГОС к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: учительский стол и стул офисный, ученические столы и стулья, доска ученическая пятиплоскостная с софитом; шкафы для методических материалов, рециркулятор бактерицидный, термометр контроля температурного режима.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с лицензионным программным обеспечением, с выходом в сеть Интернет, с наличием фильтрации контента, специализированные пакеты программ для создания и работы с текстовыми, звуковыми и видео файлами; мультимедийный проектор, проекционный экран.

Наглядные пособия: плакаты по темам дисциплины, схемы, таблицы, фонд электронного аудио и видео материала по темам дисциплины, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц: плакаты по символам воинской чести, званиям, ОМП-химическое, ядерное, бактериологическое, структура ГО, убежище ГО, оружие АКМ и т.п., стихийные бедствия, строевая подготовка, огневая подготовка стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.)

- экранно-звуковые пособия;
- компас-азимут;
- аптечка первой помощи;
- сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет встроенного убежища;
- макет автомата Калашникова;
- средства индивидуальной защиты органов дыхания противогаз ГП – 5, ГП – 7, респиратор «Лепесток»
- средства индивидуальной защиты кожи: общевойсковой защитный костюм. Защитный костюм Л – 1;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2;

Учебно-дидактическое обеспечение:

материалы обучающие для освоения тем и разделов дисциплины;
дидактические материалы: карточки-задания, карточки-таблицы, карточки-схемы.
образцы документов, инструкции.

Методические материалы:

- методические рекомендации по написанию реферата, доклада, по созданию презентации;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;
- материалы для текущего контроля освоения тем и разделов дисциплины.
- контрольно-оценочные средства для итогового контроля освоения дисциплины.

Инструкции:

- правила оказания первой помощи;
- техника безопасности при сборке АК.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова [и др.]. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. - 150 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1869676 – Режим доступа: по подписке. 3. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2014.
2.Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1815484 – Режим доступа: по подписке.
3. Микрюков, В. Ю. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография : учебник / В.Ю. Микрюков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-623-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1839458 – Режим доступа: по подписке.
4. Микрюков, В. Ю. Военно-патриотическое воспитание в школе. 1-11 классы : пособие / В. Ю. Микрюков. - 2-е изд. - Москва : ВАКО, 2021. - 194 с. - (Педагогика. Психология. Управление). - ISBN 978-5-408-05457-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1852806 – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

Федеральные законы «О воинской обязанности и военной службе», от 28.03.1998 N 53-ФЗ Изменения, внесенные Федеральным законом от 13.07.2015 N 230-ФЗ,
«Об альтернативной гражданской службе», изменения внесены 25 ноября 2013 г.
с изменениями на 27 июня 2018 года)
«О противодействии терроризму» в ред. от 31.12.2014 с изменениями на 18 апреля 2018 года)
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 от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480). ПРИКАЗ от 29 декабря 2014 года N 1645 О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года N 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».

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ.– № 32 (Ч. 1). – Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. – 1996. — № 5 (Ч. 2). – Ст. 410.

Интернет-ресурсы

www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ), последнее посещение 12.03.2019г.
www.mvd.ru (сайт МВД РФ), последнее посещение 12.03.2019г.
www.mil.ru (сайт Минобороны), последнее посещение 12.03.2019г.
www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ), видеоролики, последнее посещение 8.03.2019г.
www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека), последнее посещение 9.03.2019г.
www.globalteka.ru /index. html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). последнее посещение 9.03.2019г.
www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). последнее посещение 8.03.2019г.
www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks), последнее посещение 12.03.2019г.
www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»), последнее посещение 9.03.2019г.
www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил), последнее посещение 8.03.2019г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений - демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией, которую проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля преподавателем создаются контрольно-оценочные средства (КОС).

Оценочные средства включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
Тема № 1 «Чрезвычайные ситуации мирного, военного времени и организация защиты	Освоенные знания. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени Знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций. Основные виды	Усвоение общих понятий ЧС, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.	Практическ ие занятия

населения»	потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; Освоенные умения Формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и ЧС; обобщать и сравнивать последствия опасных и ЧС; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека уметь правильно принять решение и организовать защиту населения	Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС. Объяснение основных правил эвакуации населения в условиях ЧС, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; Демонстрация использования средств индивидуальной защиты. Применение первичных средств пожаротушения. Изложение пройденного материала.	Письменный опрос, устный опрос по вопросам домашнего задания Контрольная работа Тема: «Ч/с мирного и военного времени»
Тема № 2 «Основы военной службы»	Освоенные знания получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки; – освоение знания основных видов военно профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе. Развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; Освоенные умения. Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно применять среди них родственные полученные профессии. Применять профессиональные знания в ходе использования обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной	Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести Демонстрация знаний общевойсковых уставов Вооруженных сил Российской Федерации	Практические занятия Промежуточный контроль: письменный опрос, устный опрос. Практические занятия Контрольная работа: Тема: «Основы обороны государства и воинская обязанность»

	профессией.		
Тема № 3 «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни»	Освоенные знания: Общие представления о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; Правила личной гигиены; знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Освоенные умения: Умение следить за своим здоровьем, за внешним видом Оказывать первую помощь пострадавшим Выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; Развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; -оказывать первую помощь пострадавшим при обширных ранах и незначительных ранениях, накладывать повязки на различные участки тела.	Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам. Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека. Демонстрация навыков оказания первой медицинской помощи при различных видах травм. Изложение, формулирование, определение по содержанию темы. Нахождение информации с использованием различных источников и её представление в различных формах. Демонстрация знаний, умений и навыков по выполнению реанимационных мероприятий	Устный опрос Практические занятия Промежуточный контроль: письменный опрос, устный опрос. Контрольная работа Тема: «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни Зачёт.

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Практические занятия, устные ответы на вопросы; работа с образовательными учебными и электронными ресурсами
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	

ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Профессиональные компетенции ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Определяет порядок проведения мероприятий по защите работающих и населения, определяет необходимость профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту, объясняет порядок применения средств индивидуальной защиты, ориентируется в перечне военно-учетных специальностей, владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции, использует правила оказания первой помощи при подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Определяет порядок проведения мероприятий по защите работающих и населения, определяет необходимость профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту, объясняет порядок применения средств индивидуальной защиты, ориентируется в перечне военно-учетных специальностей, владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции, использует правила оказания первой помощи при организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, непродолжительном хранении горячих соусов сложного

потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента, приготовлении, творческом оформление и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий , горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Определяет порядок проведения мероприятий по защите работающих и населения, определяет необходимость профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту, объясняет порядок применения средств индивидуальной защиты, ориентируется в перечне военно-учетных специальностей, владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции, использует правила оказания первой помощи при организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, салатов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с	Определяет порядок проведения мероприятий по защите работающих и населения, определяет необходимость профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и

инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации , сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	их последствий в профессиональной деятельности и быту, объясняет порядок применения средств индивидуальной защиты, ориентируется в перечне военно-учетных специальностей, владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции, использует правила оказания первой помощи при организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, холодных напитков, горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Определяет порядок проведения мероприятий по защите работающих и населения, определяет необходимость профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту, объясняет порядок применения средств индивидуальной защиты, ориентируется в перечне военно-учетных специальностей, владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции, использует правила оказания первой помощи при организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, праздничного хлеба, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.